

LANDGASTHAUS  
**HIESINGER**  
Seit 1903

Speisen- und Getränkekarte  
Februar 2023



### Willkommen im Landgasthaus Hiesinger!

Wir laden Sie herzlich ein, sich von unserer leichten und gesundheitsbewussten Küche verwöhnen zu lassen. Wir pflegen die traditionelle Österreichische Küche, kreieren gerne Neues und verwenden vorwiegend Produkte von Erzeugern aus der Region.

Nehmen Sie sich Zeit, genießen Sie die Harmonie von Speis und Trank in einem schönen und gemütlichen Gasthaus am Land.



## **APERITIV**

Rosengin – Gin mit Rosenlimonade und Minze	6,00
Erdbeer-Frizzante vom Zachhalmel	3,60
Schilcher-Frizzante	3,60
Prosecco	3,60
Sekt oder Sekt Orange	3,60
Apfel Cidre (Apfelspekt)	4,00
Campari Orange	3,30
Martini	3,00
Sherry (dry, medium)	3,00

## **WIR EMPFEHLEN UNSERE QUALITÄTSWEINE**

### **WEISSWEINE 1/8 L**

Grüner Veltliner, Gerhold, Gösing, 2021	3,70
Riesling Bergjuwel, Retzl, Zöbing, 2020	3,50
Gelber Muskateller, Leth, Fels am Wagram, 2021	3,50
Grauburgunder Reserve, Stocker, Raiding, 2019	4,50
Sauvignon blanc, Nigl, Senftenberg, 2021	4,50
1. Rebsatz Cuvée Martin, Hofmann, Traismauer, 2021	3,30

### **ROTWEINE 1/8 L**

Zweigelt, Vogl, Langenlois, 2019	3,30
Blaufränkisch, Iby, Horitschon, 2019	3,50
Cabernet Sauvignon, Pfneisl, Deutschkreutz, 2019	4,20
Syrah Barrique, Schuhmann, Gols, 2019	5,20
W1 (M-CS), Waldschütz, Sachsendorf, 2018	4,70
Vulcano (BF-CS-ZW-M), Iglar, Deutschkreutz, 2018	6,30

### **WEINE HEIMISCHER WEINBAUERN 1/8 L**

Grüner Veltliner, Figl, Rust, 2021	3,00
Grüner Veltliner, Höfinger, Pixendorf, 2021	3,00
Chardonnay, Wegl, Rust, 2020	3,00
Zweigelt, Haslinger, Rust, 2016	3,00
Zweigelt, Pumpler, Rust, 2020	3,00

## STEAKWOCHEN

### Steaks aus Österreich

<b>»Dry Aged« Filetsteak</b> aus Rust	37,00
<b>»Dry Aged« T-Bone Steak</b> aus Rust, ca. 600 g	40,00
<b>Stier</b> Filetsteak	32,00
<b>Simmental Rind</b> Filetsteak	35,00
<b>Bio Rind</b> Filetsteak	36,00
<b>Kalbin</b> Filetsteak	36,00
<b>Rib-Eye</b> Steak von der Kalbin, ca. 350 g	33,00
<b>Gemischter Steakteller</b> Kleine Filetsteaks von Stier, Simmental Rind und Dry Aged	34,00
<b>Surf &amp; Turf</b> Filetsteak vom Stier mit zwei Scampi	38,00
<b>Schweinskarree Steak</b> vom Duroc Strohschwein (Fam. Rauscher, Eggendorf)	17,50
<b>Kalbsrückensteak</b> vom »Kalb Rosé«	28,00

#### Preise inkl. drei Beilagen nach Wahl:

Braterdäpfel	Pfeffersauce G	Gemüse
Steak frites	Paradeispesto-Chilisauce G	Speckfisolen
	Kalte Knoblauchdipsauce CG	Baked Chili Beans

## VORSPEISEN

Beef tartar <i>CGM</i>	13,50
Vitello tonnato <i>CGD</i>	10,50
Thunfisch im Sesammantel und Marillenchutney <i>D</i>	10,50
Winterlicher Salat mit Quinoa, Granatapfel und Joghurtdressing <i>G</i>	8,50
Gebratene Kaspressknödel mit Rahmkarotten-Krautsalat <i>ACG</i>	7,50
Gemischter Salatteller <i>M</i>	6,50

## SUPPEN

Rindsuppe mit Frittaten oder Kaspressknödel <i>ACGL</i>	4,00
Stosuppe mit Erdäpfel und Brotwürfel <i>ACG</i>	4,50
Maiscremesuppe <i>G</i>	4,50

## HAUPTSPEISEN

Gegrillte Kalbsleber mit Speck, Paprika und Petersilerdäpfel	17,50
Geschnetzelte Putenbrust mit Schwammerl in Rahmsauce und Reis <i>AG</i>	14,50
Rehragout mit Semmelknödel und Preiselbeeren <i>ACGL</i>	14,50
Gebackenes Schweinsschnitzel mit Blunz'n und Käse gefüllt, mit gemischtem Salat <i>ACGM</i>	13,50
Zanderfilet auf Paprikarahmnudeln <i>ACG</i>	20,50
Medaillons vom Seeteufel auf Wokgemüse mit Reis <i>CDG</i>	27,00
Krautfleckerl mit Scampi <i>ABCG</i>	23,00
Wokgemüse mit Reis	14,50
Krautfleckerl <i>ACG</i>	11,50

## FÜR UNSERE KLEINEN GÄSTE

Mickey Mouse – Schweinsschnitzel mit Pommes/Salat	6,00/8,00
Dino – Kleines Filetsteak, Pfeffersauce, Gemüse, Braterdäpfel <i>G</i>	23,00
Flipper – Fischfilet mit Braterdäpfel <i>D</i>	9,50

---

Information für Allergiker: A = Glutenhaltiges Getreide, B = Krebstiere, C = Ei, D = Fisch, E = Erdnüsse, F = Soja, G = Milch-Laktose, H = Schalenfrüchte, L = Sellerie, M = Senf, N = Sesam, O = Sulfit, P = Lupinen, Q = Weichtiere.

## DESSERT

Nutellamousse <i>G</i>	6,50
Zuppa Inglese al panettone mit Schoko- und Vanillecreme <i>ACG</i>	6,50
Kirschparfait <i>CG</i>	6,50
Variation vom Dessert <i>ACG</i>	7,50
Dirndlpalatschinke mit Schokosauce und Vanilleeis <i>ACG</i>	4,40
Marmeladepalatschinke per Stück <i>ACG</i>	2,50
Figl-Palatschinke mit Mohn, Powidl und Eierlikör <i>ACG</i>	4,40
Eispalatschinke mit heißen Beeren <i>ACG</i>	4,40
Coup Danmark <i>G</i>	5,50
Eiskaffee <i>G</i>	5,50
Fruchteisbecher <i>G</i>	6,50
Gemischter Käseteller <i>G</i>	7,50

## SÜSSWEINE

1/8 Spätlese Cuvée, Tschida, Illmitz, 2017	3,50
1/8 Pinot blanc Spätlese, Wind, St. Margareten, 2015	3,50
1/8 Chardonnay Spätlese, Wind, St. Margareten, 2014	3,50
1/8 Merlot Spätlese, Wind, St. Margareten, 2017	3,50
1/8 Gewürztraminer Auslese, Wind, St. Margareten, 2017	3,80
1/16 Sauvignon blanc Auslese, Retzl, Zöbing, 2019	3,00

## DER GUTE ABSCHLUSS EINES GUTEN ESSENS

Reiche Auswahl an Edelbränden,  
Calvados, Cognac, Portwein,  
Grappa und Whisky

## NATURFRUCHTSÄFTE VON MARKUS HOCH

0,25 l Apfelsaft naturtrüb	2,70
0,25 l Apfel-Karotte	2,70
0,25 l Apfel-Weichsel	2,70
0,25 l Apfel-Holunder	2,70
0,25 l Apfel-Johannisbeere	2,70
0,25 l Apfel-Himbeere	2,70

## BIER

0,2 l Schremser Naturparkbier	2,90
0,3 l Schremser Naturparkbier	3,80
0,5 l Schremser Naturparkbier	4,80
0,2 l Trumer Pils	3,00
0,3 l Trumer Pils	3,80
0,5 l Trumer Pils	4,80
0,5 l Die Weiße – Hefeweizen	4,80
0,5 l Grieskirchner dunkel	4,80
0,3 l Gemischtes	3,80
0,5 l Gemischtes	4,80
0,3 l Radler	3,80
0,5 l Radler	4,80
0,3 l Clausthaler (alkoholfrei)	3,80

## Weißwein

1/8 l Grüner Veltliner	1,60
1/8 l Gespritzt	2,10
1/4 l Cola-Weiß	2,50

## ROTWEIN

1/8 l	1,60
1/8 l Gespritzt	2,10
1/4 l Cola-Rot	2,50

*Weitere Weine finden Sie bei unseren Weinempfehlungen.*

## ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

0,33 l Römerquelle prickelnd, mild oder still	2,50
0,75 l Römerquelle prickelnd, mild oder still	4,70
0,5 l Leitungswasser	0,70
0,25 l Soda Zitrone	1,70
0,25 l Apfelsaft	2,70
0,25 l Apfelsaft gespritzt	2,70
0,25 l Orangensaft	2,70
0,25 l Orangensaft gespritzt	2,70
0,5 l Marillennektar gespritzt	3,90
0,35 l Almdudler	2,90
0,5 l Almdudler gespritzt	3,90
0,35 l Eistee	2,90
0,3 l Coca Cola	2,90
0,35 l Frucade	2,90
0,25 l Naturgarten Marille oder Johannisbeere	2,90
0,25 l Red Bull	3,70
0,35 l Zitronenkracherl	2,90
0,5 l Alkoholfrei mit Leitungswasser	3,10

## KAFFEE

Kleiner Kaffee <i>G</i>	2,50
Großer Kaffee <i>G</i>	3,70
Melange <i>G</i>	2,90
Verlängerter <i>G</i>	2,60
Cappuccino mit Schlag <i>G</i>	3,20
Heiße Schokolade mit Schlag <i>G</i>	3,20

## TEE

Tee	1,80
Tee mit Zitrone	2,00
Tee mit Milch	2,00
Tee mit Rum	3,00

## GLÜHWEIN

Weiß oder Rot	3,20
---------------	------

Information für Allergiker: A = Glutenhaltiges Getreide, B = Krebstiere, C = Ei, D = Fisch, E = Erdnüsse, F = Soja, G = Milch-Laktose, H = Schalenfrüchte, L = Sellerie, M = Senf, N = Sesam, O = Sulfit, P = Lupinen, Q = Weichtiere.