

LANDGASTHAUS
HIESINGER
Seit 1903

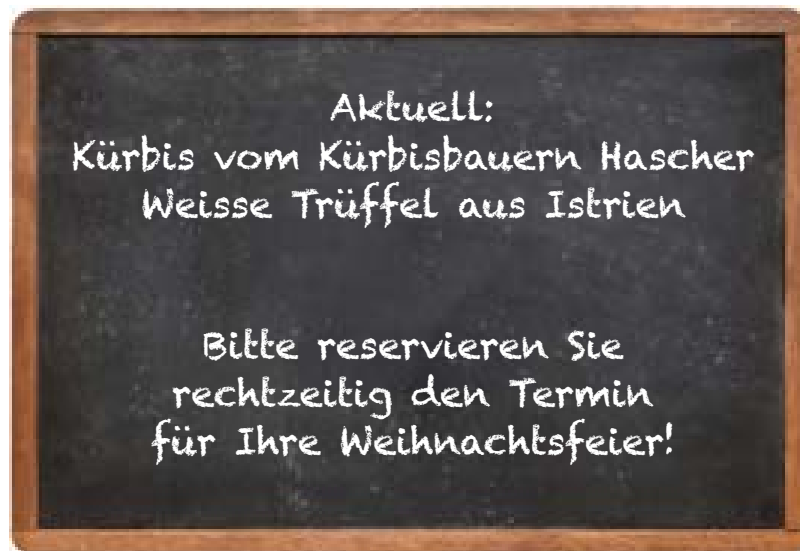
Speisen- und Getränkekarte
Oktober 2017



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.



Wir sind ein Nichtraucher-Lokal.

APERITIV

Birnensekt	3,30
Erdbeer-Frizzante vom Zachhalmel	3,30
Schilcher-Frizzante	3,30
Prosecco	3,30
Sekt oder Sekt Orange	3,30
Campari Orange	2,80
Martini	2,50
Sherry (dry, medium)	2,50

WIR EMPFEHLEN UNSERE QUALITÄTSWEINE

WEISSWEINE 1/8 L

Grüner Veltliner Neuberg, Vogl, Langenlois, 2016	3,00
Riesling Urgestein, Schmid, Stratzing, 2015	3,50
Welschriesling, Stelzl, St. Johann, Steiermark, 2015	3,00
Roter Veltliner, Gerhold, Gösing, 2015	3,00
Gelber Muskateller, Leth, Fels am Wagram, 2015	3,00
Sauvignon blanc, Nigl, Senftenberg, 2015	4,20

ROTWEINE 1/8 L

Zweigelt, Achs, Gols, 2014	3,20
Blaufränkisch, lby, Horitschon, 2015	3,00
Cabernet Sauvignon, Pfneisl, Deutschkreutz, 2013	4,00
St. Laurent Barrique, Schuhmann, Gols, 2014	5,00
Neuberg (ZW-BLFR-M) Grassl, Göttlesbrunn, 2015	4,40
Pannobile (ZW-BLFR-STL), Pittnauer, Gols, 2012	6,40

WEINE HEIMISCHER WEINBAUERN 1/8 L

Grüner Veltliner, Figl, Rust, 2016	2,50
Grüner Veltliner, Höfinger, Pixendorf, 2015	2,50
Chardonnay, Wegl, Rust, 2015	2,50
Zweigelt, Haslinger, Rust, 2014	2,50
Zweigelt, Pumpler, Rust, 2015	2,50

DER KÜCHENCHEF EMPFIEHLT
Kürbis vom Bauernhof Hascher
Frische Trüffel aus Istrien

Eierschwammerlrostbraten mit Kürbisspätzle ACG 15,50

**Gegrillte Beiried auf Kürbissauce mit Gemüse
und getrüffeltem Erdäpfelspitz** ACG 20,00

**Rehrücken auf Steinpilzsauce
mit Kürbisknödel** ACG 25,00

**Gebackenes Kalbschulterscherzel
auf Kürbisragout, mit Petersilerdäpfel** ACG 14,50

**Nudeln mit Putenbrust
in Kürbissauce** ACG 14,50

**Erdäpfelgnocchi mit
Steinpilzen und Trüffel,
mit Mozzarella
überbacken** ACG 24,00

**Kürbispalatschinken
mit Käse überbacken
und Schnittlauchsauce** ACG 12,50



*Jede Speise kann zusätzlich mit
frischen Trüffeln serviert werden.
Aufpreis pro Gericht € 12,-*



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 = Sulfite, P = Lupinen, Q = Weichtiere.

VORSPEISEN

Geräuchertes Saiblingsfilet mit getrüffeltem Eierspeis' <i>CD</i>	14,50
Getrüffeltes Kürbismousse mit Rohschinken aus Istrien <i>G</i>	12,50
Panna cotta vom Kürbis mit marinierten Flusskrebse <i>BG</i>	8,50
Rindercarpaccio mit Parmesan <i>G</i>	8,50
Rindercarpaccio mit Trüffel <i>G</i>	14,50
Warmes Blunz'ncarpaccio mit Erdäpfel und Sauerrahmvinaigrette <i>ACG</i>	7,50
Gemischter Salatteller <i>M</i>	5,50

SUPPEN

Rindsuppe mit Leberknödel <i>ACGL</i>	3,50
Rindsuppe mit Frittaten <i>ACGL</i>	3,50
Kürbiscremesuppe mit Kernöl <i>G</i>	3,80
Waldpilzcremesuppe <i>G</i>	3,80

HAUPTSPEISEN

Rinderfiletsteak in Pfeffersauce mit Gemüse und Braterdäpfel <i>G</i>	24,00
Gegrillte Kalbsleber mit Speck, Paprika und Petersilerdäpfel	16,50
Rinderfiletstreifen mit Eierschwammerln in Cognacsauce, mit Reis <i>AG</i>	16,50
Schweinschnitzel mit Blunz'n und Käse gefüllt, gemischter Salat <i>ACGM</i>	10,50
Gegrillte Scampi mit Knoblauchbutter und Reis <i>BG</i>	21,00
Cobia (Offiziersbarsch) auf Kürbisrisotto <i>DG</i>	20,00
Zanderfilet auf Blunz'nkraut mit Petersilerdäpfel <i>ACDG</i>	17,50
Jede Hauptspeise kann zusätzlich mit Trüffeln serviert werden. Aufpreis pro Gericht € 12,-	

FÜR UNSERE KLEINEN GÄSTE

Dino – Kleines Steak mit Pfeffersauce, Gemüse und Braterdäpfel	16,00
Mickey Mouse – Kleines Schnitzel mit Pommes frites <i>ACG</i>	5,00
Flipper – Zanderfilet mit Braterdäpfel <i>AD</i>	8,50

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 = Sulfite, P = Lupinen, Q = Weichtiere.

DESSERT

Schokolademousse mit frischen Früchten <i>G</i>	6,00
Malakoff-Kriecherlnockerl <i>ACG</i>	6,00
Kirschparfait <i>CG</i>	6,00
Gemischter Dessertteller <i>ACG</i>	6,50
Marmeladepalatschinken per Stück <i>ACG</i>	2,00
Figl-Palatschinke mit Mohn, Powidl und Eierlikör <i>ACG</i>	3,50
Weichselpalatschinke mit Schokosauce, Kokos und Vanilleeis <i>ACG</i>	3,50
Fruchteisbecher <i>G</i>	5,50
Eiskaffee <i>G</i>	4,50
Coup Danmark <i>G</i>	4,50
Portion Waffeln <i>ACG</i>	0,50
Gemischter Käseteller <i>G</i>	7,50

SÜSSWEINE

1/8 Pinot blanc Spätlese, Wind, St. Margareten, 2011	3,00
1/8 Chardonnay Spätlese, Wind, St. Margareten, 2014	3,00
1/8 Merlot Spätlese, Wind, St. Margareten, 2012	3,00
1/8 Spätlese Cuvée, Tschida, Illmitz, 2015	3,00
1/16 Riesling Rameln Auslese, Proidl, Senftenberg, 2014	3,80
1/16 Grüner Veltliner Trockenbeerauslese, Nigl, Senftenberg, 2013	4,20
1/16 Gelber Musakteller Trockenbeerauslese, Rabl, Langenlois, 2015	4,50

DER GUTE ABSCHLUSS EINES GUTEN ESSENS

Edelbrände, Calvados, Cognac
Portwein, Grappa
Reiche Auswahl an Whisky

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 = Sulfite, P = Lupinen, Q = Weichtiere.

NATURFRUCHTSÄFTE VON MARKUS HOCH

0,25 l Apfelsaft naturtrüb	2,50
0,25 l Apfel-Karotte	2,50
0,25 l Apfel-Weichsel	2,50
0,25 l Apfel-Holunder	2,50
0,25 l Apfel-Johannisbeere	2,50
0,25 l Apfel-Himbeere	2,50

BIER

0,2 l Schremser Naturparkbier	2,40
0,3 l Schremser Naturparkbier	3,20
0,5 l Schremser Naturparkbier	4,10
0,2 l Trumer Pils	2,40
0,3 l Trumer Pils	3,20
0,5 l Trumer Pils	4,10
0,5 l Die Weiße – Hefeweizen	4,10
0,5 l Grieskirchner dunkel	4,10
0,3 l Gemischtes	3,20
0,5 l Gemischtes	4,10
0,3 l Radler	3,20
0,5 l Radler	4,10
0,3 l Clausthaler (alkoholfrei)	3,20

WEISSWEIN

1/8 l Grüner Veltliner	1,30
1/8 l Gespritzt	1,80
1/4 l Cola-Weiß	2,20

ROTWEIN

1/8 l	1,30
1/8 l Gespritzt	1,80
1/4 l Cola-Rot	2,20

Weitere Weine finden Sie bei unseren Weinempfehlungen.

ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

0,33 l Römerquelle prickelnd, mild oder still	2,30
0,75 l Römerquelle prickelnd, mild oder still	4,50
0,5 l Leitungswasser	0,50
0,25 l Soda Zitrone	1,50
0,25 l Apfelsaft	2,30
0,25 l Apfelsaft gespritzt	1,80
0,25 l Orangensaft	2,30
0,25 l Orangensaft gespritzt	1,80
0,5 l Marillenektar gespritzt	3,50
0,35 l Almdudler	2,70
0,5 l Almdudler gespritzt	3,50
0,25 l Eistee	1,80
0,3 l Coca Cola	2,70
0,35 l Frucade	2,70
0,25 l Naturgarten Marille oder Johannisbeere	2,70
0,25 l Red Bull	3,50
0,35 l Zitronenkracherl	2,70
0,5 l Alkoholfrei mit Leitungswasser	2,90

KAFFEE

Kleiner Kaffee G	2,30
Großer Kaffee G	3,50
Melange G	2,70
Verlängerter G	2,40
Cappuccino mit Schlag G	3,00
Heiße Schokolade mit Schlag G	3,00

TEE

Tee	1,60
Tee mit Zitrone	1,80
Tee mit Milch	1,80
Tee mit Rum	2,80

GLÜHWEIN

Weiß oder Rot	2,80
---------------	------

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 = Sulfite, P = Lupinen, Q = Weichtiere.