

LANDGASTHAUS
HIESINGER
Seit 1903

Speisen- und Getränkekarte
Mai/Juni 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	2,50
Martini	2,20
Sherry (dry, medium)	2,20

WIR EMPFEHLEN UNSERE QUALITÄTSWEINE

WEISSWEINE 1/8 L

Grüner Veltliner, Waldschütz, Sachsendorf, 2016	3,00
Riesling Koglberg, Hofmann, Traismauer, 2015	3,00
Pinot blanc, Retzl, Zöbing, 2015	2,90
Sauvignon blanc, Leth, Fels am Wagram, 2015	3,00
Welschriesling, Stelzl, St. Johann, 2015	3,00
Roter Veltliner, Gerhold, Gösing, 2015	3,00

ROTWEINE 1/8 L

Zweigelt, Achs, Gols, 2010	3,20
Blaufränkisch, Gesellmann, Deutschkreutz, 2013	3,50
Merlot, Vogl, Langenlois, 2011	2,90
Shiraz, Haiden, Oggau, 2013	3,20
COS, Schuhmann, Gols, 2013	4,00
Cabernet Sauvignon, Markowitsch, Göttlesbrunn, 2014	3,20

WEINE HEIMISCHER WEINBAUERN 1/8 L

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

**DER KÜCHENCHEF EMPFIEHLT
BIO-SPARGEL VOM MALAFA AUS DEM TULLNERFELD
ERDBEEREN VOM ZACHHALMEL AUS RUST**



Spargel mit Parmesan, Olivenöl und Petersilerdäpfel <i>G</i>	15,50
Gegrillte Beiried auf Spargelgulasch mit Butternockerl <i>ACG</i>	17,50
Kalbsmedaillons auf Morchelrahmsauce mit Spargel und Petersilerdäpfel <i>G</i>	22,00
Wiener Schnitzel vom Kalb mit Erdäpfel-Vogersalat <i>ACG</i>	15,50
Schweinsmedaillons in Kürbiskernpanier auf Erdäpfelpüree <i>ACG</i>	14,50
US-Rinderfilet mit Spargel, Sauce hollandaise und Braterdäpfel <i>CG</i>	34,00
US-Beiried mit Café de Paris Butter überbacken, dazu Steak frites <i>G</i>	26,00
Geröstete Eierschwammerln mit Speck, Zwiebel, Ei, Petersilerdäpfel und gemischtem Salat <i>CM</i>	16,50



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.

VORSPEISEN

Spargel mit Erdbeeren und Ruccola	7,50
Rindercarpaccio mit Parmesan <i>G</i>	8,50
Roastbeef vom Hirschrücken mit Radieschen	8,50
Bio Rohmilchkäse (Fam. Pumpler aus Rust) auf Rote Rüben Carpaccio mit Trüffelöl <i>G</i>	7,50
Hausgebeizter Lachs mit Spargel <i>DM</i>	8,50
Gemischter Salatteller <i>M</i>	5,50

SUPPEN

Rindsuppe mit Frittaten <i>ACGL</i>	3,50
Rindsuppe mit Grießnockerl <i>ACGL</i>	3,50
Spargelcremesuppe <i>AG</i>	3,80
Knoblauchcremesuppe mit Brotwürfel <i>ACG</i>	3,80

HAUPTSPEISEN

Rinderfiletsteak in Pfeffersauce mit Gemüse und Braterdäpfel <i>G</i>	24,00
Putenstreifen mit Erdäpfel in Rahmsauce, mit Blunz'n und Schafkäse überbacken <i>ACG</i>	14,50
Schweinschnitzel mit Blunz'n und Käse gefüllt, mit gemischtem Salat <i>ACGM</i>	11,00
Scampi-Spargelgröstl mit Reis <i>E</i>	21,00
Nudeln mit Fischstücken und Spargel in Bärlauchsauce <i>ACGE</i>	17,50
Zanderfilet auf Frühlingsgemüse, mit Braterdäpfel <i>AED</i>	17,50
Gebratenes Gemüse mit Schwammerln und Erdäpfel	12,50

FÜR UNSERE KLEINEN GÄSTE

Dino – Steak in Pfeffersauce mit Gemüse und Braterdäpfel	16,00
Mickey Mouse – Schnitzel mit Pommes frites <i>ACG</i>	5,00
Donald Duck – Nudeln mit Schinken in Kräutersauce <i>ACG</i>	5,00

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 Erdbeersalat <i>G</i>	6,00
Geeiste Topfennockerl auf Erdbeerragout <i>G</i>	6,00
Pfirsichparfait <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
Erbeerpalatschinken mit Vanilleeis <i>ACG</i>	3,50
Eiskaffee <i>G</i>	4,50
Coup Danmark <i>G</i>	4,50
Erdbeereisbecher <i>G</i>	5,50
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 Merlot Spätlese, Wind, St. Margareten, 2012	3,00
1/8 Spätlese Cuvée, Tschida, Illmitz, 2014	3,00
1/16 Weißburgunder Eiswein Barrique, Schuhmann, Gols, 2002	4,20
1/16 Grüner Veltliner Trockenbeerauslese, Nigl, Senftenberg, 2013	4,20

DER GUTE ABSCHLUSS EINES GUTEN ESSENS

Edelbrände, Calvados, Cognac

Portwein, Grappa

Reiche Auswahl an Whisky

NATURFRUCHTSÄFTE VON MARKUS HOCH

0,25 l Apfelsaft naturtrüb	2,30
0,25 l Apfel-Karotte	2,30
0,25 l Apfel-Weichsel	2,30
0,25 l Apfel-Holunder	2,30
0,25 l Apfel-Johannisbeere	2,30
0,25 l Apfel-Himbeere	2,30

BIER

0,2 l Schremser Naturparkbier	2,30
0,3 l Schremser Naturparkbier	3,00
0,5 l Schremser Naturparkbier	3,80
0,2 l Trumer Pils	2,30
0,3 l Trumer Pils	3,00
0,5 l Trumer Pils	3,80
0,5 l Die Weiße – Hefeweizen	3,80
0,5 l Grieskirchner dunkel	3,80
0,3 l Gemischtes	3,00
0,5 l Gemischtes	3,80
0,3 l Radler	3,00
0,5 l Radler	3,80
0,3 l Clausthaler (alkoholfrei)	3,00

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	2,10
0,75 l Römerquelle prickelnd, mild oder still	4,10
0,5 l Leitungswasser	0,50
0,25 l Soda Zitrone	1,50
0,25 l Apfelsaft	2,20
0,25 l Apfelsaft gespritzt	1,80
0,25 l Orangensaft	2,20
0,25 l Orangensaft gespritzt	1,80
0,5 l Marillenektar gespritzt	3,40
0,35 l Almdudler	2,50
0,5 l Almdudler gespritzt	3,30
0,25 l Eistee	1,80
0,3 l Coca Cola	2,50
0,35 l Frucade	2,50
0,25 l Naturgarten Marille oder Johannisbeere	2,50
0,25 l Red Bull	3,50
0,35 l Zitronenkracherl	2,50
0,5 l Alkoholfrei mit Leitungswasser	2,90

KAFFEE

Kleiner Kaffee G	2,10
Großer Kaffee G	3,20
Melange G	2,50
Verlängerter G	2,30
Cappuccino mit Schlag G	2,90
Heiße Schokolade mit Schlag G	2,90

TEE

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

GLÜHWEIN

Weiß oder Rot	2,50
---------------	------

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.