

LANDGASTHAUS
HIESINGER
Seit 1903

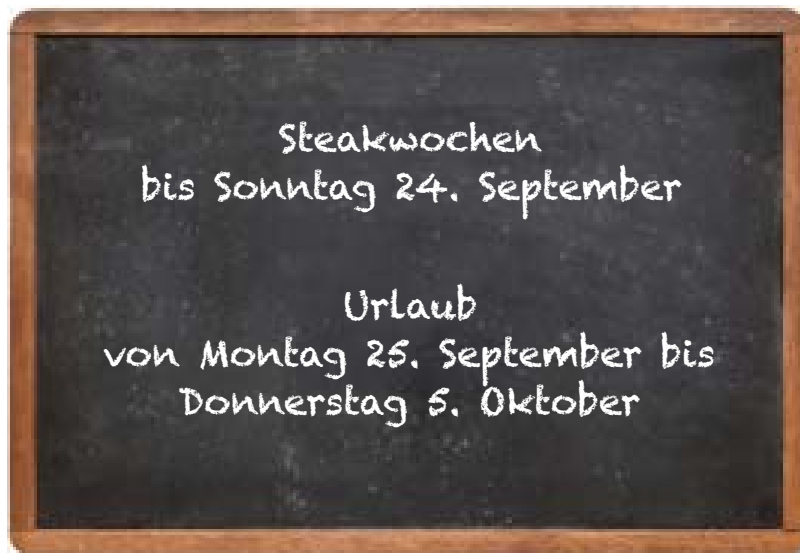
Speisen- und Getränkekarte
August/September 2017



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, Leth, Fels am Wagram, 2016	3,00
Riesling Bergjuwel, Retzl, Zöbing, 2015	3,20
Gelber Muskateller, Stelzl, St. Johann, 2015	3,00
Frühroter Veltliner, Vogl, Langenlois, 2015	3,00
Roter Veltliner, Gerhold, Gösing, 2015	3,00
Schilcher, Friedrich, St. Stefan, 2015	3,00

ROTWEINE 1/8 L

Zweigelt, Vogl, Langenlois, 2015	3,00
Blaufränkisch, lby, Horitschon, 2015	3,00
Cabernet Sauvignon, Markowitsch, Göttlesbrunn, 2014	3,20
COS Barrique (BLFR-ZW), Schuhmann, Gols, 2014	4,00
W1 Reserve (M-CS) Waldschütz, Sachsendorf, 2015	4,00
Red Pitt (ZW-BLFR-M-CS), Pittnauer, Gols, 2014	4,00

WEINE HEIMISCHER WEINBAUERN 1/8 L

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

STEAKWOCHEN

	ÖSTERREICH Filetsteak	24,00
	T-Bone Steak »dry aged« ca. 550 g	30,00
	ARGENTINIEN Filetsteak	25,00
	NEUSEELAND Filetsteak	25,00
	URUGUAY Filetsteak	25,00
	Rib-Eye Steak ca. 350 g	28,00
	USA Beiried	23,00
	AUSTRALIEN Filetsteak Black Angus	35,00
	Tomahawk ca. 1.000 g	45,00
	SPANIEN Txogitxu Beiried mit Knochen ca. 700 g	48,00

GEMISCHTER STEAKTELLER

Kleine Filetsteaks aus Argentinien, Neuseeland und Uruguay werden in dieser Reihenfolge auf dem Teller angerichtet

27,00

Preise inkl. drei Beilagen nach Wahl:

Steak frites

Braterdäpfel

Folienerdäpfel G

Pfeffersauce G

Eierschwammerlsauce G

Knoblauchdipsauce G

Gemüse

Maiskolben

Geb. Zwiebelringe ACG

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

Beef tartar <i>CM</i>	11,50
Txogitxu – Spanischer Rinderschinken mit gegrilltem Gemüse und Olivencreme <i>CG</i>	9,50
Blunz'nsulz mit Gemüse und Kernöl <i>ACG</i>	7,50
Geräucherter Thunfisch mit Oberskren <i>DG</i>	8,50
Rohmilchkäse (von Familie Pumpler aus Rust) mit marinierten Eierschwammerln <i>G</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
Knoblauchcremesuppe mit Brotwürfel <i>ACG</i>	3,80
Paradeisercremesuppe <i>G</i>	3,80

HAUPTSPEISEN

Geröstete Eierschwammerln mit Speck, Zwiebel, Ei, Petersilerdäpfel und gemischtem Salat <i>CM</i>	15,50
Schweinsmedaillons auf Hagebuttensauce mit Gemüse und Reis <i>G</i>	14,50
Schweinsnitzel gebacken mit gemischtem Salat <i>ACG</i>	9,50
Rehragout mit Semmelknödel und Preiselbeeren <i>ACGL</i>	13,50
Putenstreifen mit Erdäpfel in Rahmsauce mit Blunz'n und Schafkäse überbacken <i>ACG</i>	14,50
Lachsfilet auf Ratatouille mit Petersilerdäpfel <i>D</i>	17,50
Medaillons vom Seeteufel auf Pastinakenpüree und Eierschwammerln <i>DG</i>	21,00
Erdäpfel-Gemüsetürmchen auf Schnittlauchsauce <i>ACG</i>	13,50

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 – Kleines Lachsfilet mit Gemüse und Reis <i>ACG</i>	8,00

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

Schokoladeweichselmousse <i>G</i>	6,00
Malakoff-Brombeernockerl <i>ACG</i>	6,00
Zwetschkenparfait <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
Brombeerpalatschinke mit Vanilleeis, Nüssen und Maraschino <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 Traminer Spätlese, Schuhmann, Gols, 2012	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

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.