

LANDGASTHAUS
HIESINGER
Seit 1903



Speisen- und Getränkekarte
Oktober 2021



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.



3451 Rust im Tullnerfeld, Kirchengasse 1, Tel 02275 5111 • Fax 41711
hiesinger.rust@aon.at • www.hiesinger-rust.at
© 2021 Anton Hiesinger



bernadette donabaum
steuerberaterin

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
Campari Orange	3,30
Martini	3,00
Sherry (dry, medium)	3,00

WIR EMPFEHLEN UNSERE QUALITÄTSWEINE

WEISSWEINE 1/8 L

Grüner Veltliner Piri, Nigl, Senftenberg, 2019	3,80
Riesling Koglberg, Hofmann, Traismauer, 2018	3,20
Gelber Muskateller, Leth, Fels am Wagram, 2019	3,20
Weißburgunder, Retzl, Zöbing, 2019	3,20
Sauvignon blanc, Nigl, Senftenberg, 2019	4,30
Roter Veltliner Fumberg, Leth, Fels am Wagram, 2019	3,80

ROTWEINE 1/8 L

Zweigelt, Vogl, Langenlois, 2018	3,20
Blaufränkisch Hochäcker, lby, Horitschon, 2017	3,70
Merlot, Pfneisl, Deutschkreutz, 2015	4,20
Shiraz Barrique, Schuhmann, Gols, 2018	5,00
W1 (M-CS) Reserve, Waldschütz, Sachsendorf, 2018	4,30
Tinta del Toro, Toro, Spanien, 2014	4,00

WEINE HEIMISCHER WEINBAUERN 1/8 L

Grüner Veltliner, Figl, Rust, 2020	2,80
Grüner Veltliner, Höfinger, Pixendorf, 2020	2,80
Chardonnay, Wegl, Rust, 2018	2,80
Zweigelt, Haslinger, Rust, 2016	2,80
Zweigelt, Pumpler, Rust, 2020	2,80

VORSPEISEN

Spanischer Vorspeisenteller (Rohschinken, Chorizo, Käse, Oliven) <i>G</i>	8,50
Rindercarpaccio mit Parmesan <i>G</i>	9,50
Marinierter Zander mit Tomaten-Paprikasalsa <i>D</i>	8,50
Kürbis panna cotta mit marinierten Flusskrebse <i>BG</i>	9,50
Quinoasalat mit Kürbis, Rüben, Weintrauben, Kürbiskernen und Spirulix Algen Joghurtsauce <i>G</i>	8,50
Gemischter Salatteller <i>M</i>	6,50

SUPPEN

Rindsuppe mit Frittaten <i>ACGL</i>	3,50
Kürbiscremesuppe mit Kernöl <i>CG</i>	3,80
Rote Rübencremesuppe mit Sauerrahm <i>CG</i>	3,80

HAUPTSPESIEN

Rinderfiletsteak in Pfeffersauce mit Gemüse und Braterdäpfel <i>G</i>	28,00
Rehragout mit Semmelknödel und Preiselbeeren <i>ACG</i>	13,50
Medaillons vom Wild (Reh, Hirsch) auf Dirndlsauce mit Schupfnudeln <i>ACG</i>	27,00
Rinderfiletstreifen mit Erdäpfel in Rahmsauce, mit Blunz'n und Schafkäse überbacken <i>ACG</i>	17,50
Hühnerbrust auf Kürbis-Rübenragout mit Petersilerdäpfel <i>G</i>	14,50
Schweinsmedaillons mit Kürbiskruste überbacken, mit Kürbissauce und Reis <i>AG</i>	15,50
Gebackenes Schweinsschnitzel mit Blunz'n und Käse gefüllt mit gemischtem Salat <i>ACGM</i>	12,00
Kürbispalatschinken mit Mozzarella überbacken auf Kürbissauce <i>ACG</i>	13,50
Kürbis-Rübenragout mit gebratenem Fenchel und Petersilerdäpfel	13,50
Wildfang-Zanderfilet auf Kürbisrahmnudeln mit Kernöl <i>ACDG</i>	18,50
Paella (spanisches Reisgericht mit Huhn, Fisch, Muscheln, Scampi und Gemüse) <i>BD</i>	19,50

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.

FÜR UNSERE KLEINEN GÄSTE

Dino – Kl. Rinderfiletsteak, Pfeffersauce, Gemüse, Braterdäpfel <i>G</i>	21,00
Mickey Mouse – Schweinsschnitzel mit Pommes oder Salat <i>G</i>	5,00/7,00
Flipper – Fischfilet mit Braterdäpfel <i>G</i>	11,50

DESSERT

Nutellamousse <i>G</i>	6,00
Tarta de crema catalana de chocolate (Schokoladebiskuit mit Vanillecreme und Salzkaramel) <i>ACG</i>	6,00
Dirndlparfait <i>CG</i>	6,00
Gemischter Dessertteller <i>ACG</i>	6,50
Flüssiger Schokoladekuchen mit Weichselsauce und Vanilleeis <i>ACG</i>	7,50
Marmeladepalatschinken per Stück <i>ACG</i>	2,20
Eispalatschinke mit frischen Früchten <i>ACG</i>	4,00
Figl-Palatschinke mit Mohn, Powidl und Eierlikör <i>ACG</i>	4,00
Coup Danmark <i>G</i>	5,00
Fruchteisbecher <i>G</i>	6,50
Eiskaffee <i>G</i>	5,00
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

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.

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	2,70
0,3 l Schremser Naturparkbier	3,60
0,5 l Schremser Naturparkbier	4,60
0,2 l Trumer Pils	2,80
0,3 l Trumer Pils	3,60
0,5 l Trumer Pils	4,60
0,5 l Die Weiße – Hefeweizen	4,60
0,5 l Grieskirchner dunkel	4,60
0,3 l Gemischtes	3,60
0,5 l Gemischtes	4,60
0,3 l Radler	3,60
0,5 l Radler	4,60
0,3 l Clausthaler (alkoholfrei)	3,60

Weißwein

1/8 l Grüner Veltliner	1,40
1/8 l Gespritzt	1,90
1/4 l Cola-Weiß	2,30

ROTWEIN

1/8 l	1,40
1/8 l Gespritzt	1,90
1/4 l Cola-Rot	2,30

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	2,50
0,25 l Apfelsaft gespritzt	2,00
0,25 l Orangensaft	2,50
0,25 l Orangensaft gespritzt	2,00
0,5 l Marillennektar gespritzt	3,70
0,35 l Almdudler	2,70
0,5 l Almdudler gespritzt	3,70
0,35 l Eistee	2,70
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	3,00
---------------	------

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 = Sulfit, P = Lupinen, Q = Weichtiere.