



## Aus dem Suppentopf

### Spargelcremesuppe

*Mit Spargelstückchen und Stangerl*

€ 5,90

## Vorspeisen/Salat

### Schafkäse

*auf Käferbohnenalat*

€ 5,90

### Erdbeer Spargel Bruschetta

€ 5,50

## Hauptspeisen

### Spargel Natur

*mit Erdäpfel und Sauce Hollandaise*

€ 17,20

### Frühlingsroulade

*Von der Pute mit Spargel gefüllt auf Risotto*

€ 18,90

### Spargel-Cordon Bleu

*mit Petersilienkartoffeln und Soße Tartare*

€ 18,30

### Schweinsfilet

*mit weißem Spargel, Soße Hollandaise und Kroketten*

€ 20,90

## Nachspeise

### FrISChe Erdbeeren

*Mit Vanilleeis und Schlagobers*

€ 7,50

04.2024



*Für die frische Speisenzubereitung und den Einsatz regionaler  
Lebensmitteln wurden wir mit dem AMA – Gastrosiegel  
ausgezeichnet.*

Kartoffel, Kraut und Wurzelgemüse: aus Österreich von  
regionalen Lieferanten

Eier: *Familie Bräuer, Sierning und Weinberger,  
Niederösterreich aus Bodenhaltung*

Forelle, Karpfen, Saibling und Hecht: *Fam. Hiesmayr  
Wolfgang, Hofkirchen*

Schwein: *Fleischhauerei Kinast, Steyrermühl,  
AMA Gütesiegel und regionale Lieferanten*

Rind: *Familie Huber, Sierning, Fleischhauerei Kinast,  
Steyrermühl und regionale Lieferanten*

Kalbfleisch: *Fam. Sudasch (Nußbach)*

Milch und Milchprodukte: *Aus Österreich mit dem  
AMA-Gütesiegel*

Huhn: *Huber Niederösterreich*

Gans: *Familie Deichsl, Waldneukierchen mit  
Freilandhaltung*

Reh, Hase und Fasan: von der Jägerschaft Schiedlberg

---

Sonstige Partner

*emetmüller aus Neuhofen/Kr., Zitterl und Reichl aus St.  
Marien,*

2024



## Vorspeisen und Suppen

|  |       |
|--|-------|
| <b>Erdbeer Spargel Bruschetta</b>  | 5,50€ |
| <b>Spargelmousse</b><br><i>Mit Hirschschenken</i>  | 7,80€ |
| <b>Erdäpfel-Blunzen-Terrine</b><br><i>Auf Spargelsalat</i>   | 7,20€ |
| <b>Spargel im Blätterteig</b><br><i>Auf Salatnest</i>  | 7,50€ |
| <b>Grammelknödel</b><br><i>Auf Coleslaw (Amerik. Krautsalat)</i>   | 6,80€ |
| <b>Vorspeisensalat</b><br><i>Bunter Salatmix mit Honigsenfdressing,<br/>Speckkrusteln und gebr. Erdäpfelscheiben</i> | 7,20€ |
| <b>Spargelcremesuppe</b><br><i>Mit Spargelstückchen und Stangerl</i>   | 5,90€ |
| <b>Leberknödelsuppe</b><br><i>Klare Rindsuppe mit gekochtem Leberknödel</i>  | 5,50€ |
| <b>Frittatensuppe</b><br><i>Klare Rindsuppe mit Frittaten</i>  | 5,20€ |



Schmankerl für unsere  
kleinen Großen



### Dinoteller

*Gebackene  
Hühnerfleischdinos  
mit Pommes  
6,00€*

### Goliat

*Semmelknödel mit Bratensaft  
4,90€*

**Kinder  
Schweinschnitzel**  
*Nach Wiener Art mit  
Pommes  
7,50€*

**Grillwürstel**  
*Gegrillte Frankfurter und  
Pommes  
6,90€*



04.2024



## Hauptspeisen

### Rumpsteak 200g

*Mit Vorspeisensalat*

23,90€

### Esterházy-Rostbraten

*Gedünsteter Rostbraten mit Semmelknödel*

21,80€

### Bœuf Bourguignon

*Geschmorte Rindfleischstücke in einer kräftigen Burgundersoße  
dazu Erdäpfel*

17,90€

### Putenspieß

*Mit Letscho und Pommes frites*

18,00€

### Lachsforellenfilet

*Mit Spargelgnocchi*

21,90€

### Schnitzel nach Wiener Art

*mit Reis, Erdäpfel und Salatteller*

*vom Schwein*

15,90€

*vom Truthahn*

16,90€

### Cordon Bleu

*mit Reis, Erdäpfel und gem. Salatteller*

*vom Schwein*

16,90€

*vom Truthahn*

17,90€

04.2024



## **Backhendl**

*Mit Erdäpfel oder Pommes  
und Salat*

*17,20€*

## **¼ Backhendl**

*Mit Pommes und Salat*

*13,50€*

## ***Gemischte hausgemachte Knödel***

*Mit Sauerkraut*

*14,50€*

## **Hausgemachte Spinatknödel**

*Gebacken auf Blattsalat*

*13,50€*

## **Putenstreifen auf Blattsalat**

*Gebacken oder Natur*

*13,50€*

## **Kleiner Salatteller**

*Gemischte Salate der Saison*

*4,20€*

**Selbstverständlich servieren wir Ihnen auch kleinere  
Portionen**

04-2024

**Nachspeisen**

[www.gasthaus-hiesmayr.at](http://www.gasthaus-hiesmayr.at)



|  |       |
|--|-------|
| <b>Hausgemachte Torte</b>  | 4,20€ |
| <b>Topfenmousse auf Erdbeersoße</b>  | 7,20€ |
| <b>Lauwarmer Schokokuchen</b><br><i>Hausgemachter Kuchen mit weichem Kern<br/>und Sorbet</i> | 7,60€ |
| <b>Eispalatschinke</b><br><i>Gefüllt mit Vanilleeis, darüber Schokosoße und Schlagobers</i>  | 7,50€ |
| <b>Eiskaffee</b><br><i>Vanilleeis mit Kaffee und Schlagobers</i>                             | 6,10€ |
| <b>Heiße Liebe</b><br><i>Vanilleeis mit warmen Himbeeren und Schlagobers</i>                 | 6,90€ |
| <b>Frische Erdbeeren</b><br><i>Mit Vanilleeis und Schlagobers</i>                            | 7,50€ |

## Und zum Abschluss ein gutes Stamperl

|   |           |
|---|-----------|
| <i>Hämmerle: Marille, Williamsbirne, Himbeere</i>   | 2cl 5,20€ |
| <i>Sammerhof: Marille, Williamsbirne, Zwetschke</i> | 2cl 3,80€ |
| <i>Blutorange</i>                                   | 2cl 4,50€ |
| <i>Waldhimbeere</i>                                 | 2cl 5,50€ |
| <i>Miglbauer: Landlbirne</i>                        | 2cl 3,50€ |
| <i>Zwetschke</i>                                    | 2cl 3,70€ |

04.2024



Wir verwöhnen Sie  
kulinarischen Leckerbissen  
(bitte min. 4 Tage vorbestellen!)

gerne mit folgenden

### **Brat'1 in da Rain (ab 4 Personen)**

*Der saftige Schopf wird langsam im Rohr gebraten und mit Semmelknödel, Kartoffel und warmen Krautsalat serviert!  
(auf Wunsch auch Surrbraten) A,C,G*

### **Ripperl - Essen (ab 4 Personen)**

*Saftige Speerrips oder große fleischige Ripperl werden im Rohr langsam gebraten und mit Semmelknödel, Kartoffel, und warmen Krautsalat serviert A,C,G*

### **Knödelessen (ab 4 Personen)**

*verschiedene hausgemachte Knödel wie Grammel-, Hasche-, Speckknödel werden auf einer Platte mit Sauerkraut und Kartoffel serviert A,C,G,L,M*

### **Schlachtplatte (ab 10 Personen)**

*Auf einer großen Platte werden rund um das Sauerkraut der saftig gebratene Schweinsbraten, das gekochte Geselchte, die gegrillten Blut- und Bratwürste, sowie die Semmelknödeln, Griebknödeln und Kartoffel angeordnet und in mitten kommt noch eine Stelze A,C,G,L,M*

### **Kalbsstelze (ab 5 Personen)**

*Zarte Kalbshaxn im Rohr geschmort dazu Semmelknödel Kartoffeln und warmer Krautsalat A,C,G*

### **Sauhaxn (ab 2 Personen)**

*Knusprig im Rohr gebratene Stelzen vom Schwein werden mit Kartoffel und warmen Krautsalat serviert A,C,G 2024*





## Getränkekarte

### Bier

|                                 |       |
|---------------------------------|-------|
| Kaiser Prämium 0,5l             | 4,80€ |
| Kaiser Prämium 0,3l             | 4,20€ |
| Kaiser Prämium 0,2l             | 3,40€ |
| Freistätter Rahtsherrnbräu 0,5l | 4,80€ |
| Freistätter Rahtsherrnbräu 0,3l | 4,20€ |
| Freistätter Rahtsherrnbräu 0,2l | 3,40€ |
| Edlweiß Hofbräu 0,5l            | 4,90€ |
| Edlweiß Alkoholfrei 0,5l        | 4,90€ |
| Schladminger BIO Zwickl 0,5l    | 4,90€ |
| Schladminger BIO Zwickl 0,3l    | 4,30€ |
| Gösser Alkoholfrei 0,5l         | 4,90€ |
| Radler 0,5l                     | 4,80€ |
| Radler 0,3l                     | 4,20€ |

### Wein

|                       |       |
|-----------------------|-------|
| Grüner Veltliner 1/8l | 2,80€ |
| Grüner Veltliner 1/4l | 5,60€ |
| Zweigelt 1/8l         | 2,80€ |
| Zweigelt 1/4l         | 5,60€ |
| Weiß gespritzt 1/4l   | 3,30€ |
| Rot gespritzt 1/4l    | 3,30€ |
| Most 0,5l             | 4,50€ |
| Most 0,3l             | 4,00€ |
| Most 0,5l gesp.       | 4,00€ |
| Most 0,3l gesp.       | 3,50€ |

### Alkoholfreie Getränke

Cola, Frucade, Schmexs, Schartner,  
Sport Frucade 0,3l 3,70€

Cola, Frucade, Schmexs, Schartner,  
... gespritzt 0,5l 4,80€

|  |       |
|--|-------|
| Pago Orangensaft 0,25l                                 | 3,00€ |
| Pago Apfelsaft 0,25l                                   | 3,00€ |
| Pago Johannesbeer, Erdbeer, Marille,<br>Zwetschke 0,2l | 3,70€ |

|                                      |       |
|--------------------------------------|-------|
| Pago Orangen-, Apfelsaft gesp. 0,25l | 2,90€ |
| Pago Orangen-, Apfelsaft gesp. 0,3l  | 4,20€ |
| Pago Orangen-, Apfelsaft gesp. 0,5l  | 4,70€ |
| Pago Johannesbeers., ... gesp. 0,3l  | 4,20€ |
| Pago Johannesbeers., ... gesp. 0,5l  | 4,70€ |
| Tonic Water                          | 3,70€ |

|                         |       |
|-------------------------|-------|
| Mineralzitron 0,3l      | 2,80€ |
| Mineralzitron 0,5l      | 3,70€ |
| Mineralwasser 0,3l      | 2,40€ |
| Sodawasser 0,25l        | 1,70€ |
| Sodawasser Zitrone 0,5l | 3,60€ |

Red Bull 4,00€

### Heiße Getränke

|                  |       |
|------------------|-------|
| Verlängerter     | 3,00€ |
| Großer Brauner   | 4,00€ |
| Kleiner Brauner  | 3,00€ |
| Kaffee Haag      | 3,00€ |
| Cappuccino       | 4,00€ |
| Häferlkaffe      | 4,00€ |
| Kaffee Latte     | 4,70€ |
| Tee              | 2,50€ |
| Kakao mit Schlag | 3,70€ |

|          |       |
|----------|-------|
| Glühwein | 5,60€ |
| Glühmost | 3,60€ |

01.03.2024





## STOFFE ODER ERZEUGNISSE, DIE ALLERGIEN ODER UNVERTRÄGLICHKEITEN AUSLÖSEN

- A Glutenhaltiges Getreide, namentlich Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel, Kamut oder Hybridstämme davon, sowie daraus hergestellte Erzeugnisse, ausgenommen
  - a) Glukosesirupe auf Weizenbasis einschließlich Dextrose ( 1 );
  - b) Maltodextrine auf Weizenbasis ( 1 );
  - c) Glukosesirupe auf Gerstenbasis;
  - d) Getreide zur Herstellung von alkoholischen Destillaten einschließlich Ethylalkohol landwirtschaftlichen Ursprungs;
- B Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse;
- C Eier und daraus gewonnene Erzeugnisse;
- D Fische und daraus gewonnene Erzeugnisse, außer
  - a) Fischgelatine, die als Trägerstoff für Vitamin- oder Karotinoidzubereitungen verwendet wird;
  - b) Fischgelatine oder Hausenblase, die als Klärhilfsmittel in Bier und Wein verwendet wird;
- E Erdnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse;
- F Sojabohnen und daraus gewonnene Erzeugnisse, außer
  - a) vollständig raffiniertes Sojabohnenöl und -fett ( 1 );
  - b) natürliche gemischte Tocopherole (E306), natürliches D-alpha-Tocopherol, natürliches D-alpha-Tocopherolacetat, natürliches D-alpha-Tocopherolsukzinat aus Sojabohnenquellen;
  - c) aus pflanzlichen Ölen gewonnene Phytosterine und Phytosterinester aus Sojabohnenquellen;
  - d) aus Pflanzenölsterinen gewonnene Phytostanolester aus Sojabohnenquellen;
- G Milch und daraus gewonnene Erzeugnisse (einschließlich Laktose), außer
  - a) Molke zur Herstellung von alkoholischen Destillaten einschließlich Ethylalkohol landwirtschaftlichen Ursprungs;
  - b) Lactit;
- H Schalenfrüchte, namentlich Mandeln (*Amygdalus communis* L.), Haselnüsse (*Corylus avellana*), Walnüsse (*Juglans regia*), Kaschunüsse (*Anacardium occidentale*), Pecannüsse (*Carya illinoensis* (Wangenh.) K. Koch), Paranüsse (*Bertholletia excelsa*), Pistazien (*Pistacia vera*), Macadamia- oder Queenslandnüsse (*Macadamia ternifolia*) sowie daraus gewonnene Erzeugnisse, außer Nüssen zur Herstellung von alkoholischen Destillaten einschließlich Ethylalkohol landwirtschaftlichen Ursprungs;
- L Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse;
- M Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse;
- N Sesamsamen und daraus gewonnene Erzeugnisse; 0
- O Schwefeldioxid und Sulphite in Konzentrationen von mehr als 10 mg/kg oder 10 mg/l als insgesamt vorhandenes SO<sub>2</sub>, die für verzehrfertige oder gemäß den Anweisungen des Herstellers in den ursprünglichen Zustand zurückgeführte Erzeugnisse zu berechnen sind;
- P Lupinen und daraus gewonnene Erzeugnisse;
- R Weichtiere und daraus gewonnene Erzeugnisse.

22.11.2011 DE Amtsblatt der Europäischen Union L 304/43

( 1 ) und daraus gewonnene Erzeugnisse, soweit das Verfahren, das sie durchlaufen haben, die Allergenität, die von der EFSA 2024