



Vorspeisen:

Karotten - Orangensuppe 4,70€

Schafkäse Terrine
im Kürbismantel auf Tomaten carpaccio 6,80€

Hauptspeisen:

Putenmedaillons
auf Gnocchi mit rahmigen Tomaten 16,50€

Züricher Geschnetzeltes
vom Kalb mit Nockerl 24,90€

Lachsforelle
*Gegrilltes Fielet auf Fregola Sarda (Nudelart) Risotto
und Mangold* 21,90€

Zucchini Cordon Bleu
Petersilienkartoffeln, hgm. Sauce Tartar und Salatteller 11,50€

Nachspeisen:

Erdbeer Tiramisu *mit hgm. Erdbeer-Sorbet* 7,50€



www.gasthaus-hiesmayr.at



*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*

*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

Brot: Familie Reichl und Zitterl aus St. Marien



Vorspeisen und Suppen

Leberknödelsuppe

Klare Rindsuppe mit gekochtem Leberknödel

4,70€

Frittatensuppe

Klare Rindsuppe mit Frittaten

4,50€

Räucherlachstartar

Auf buntem Salat

9,90€

Vorspeisensalatteller

*Verschiedene Salate mit Honigsenf dressing und
Speckkrusteln fein garniert*

6,90€

Kleiner Salatteller

Verschiedene Salate

3,70€



Schmankerl für unsere
kleinen Großen



Dinoteller

*Gebackene
Hühnerfleischdinos
mit Pommes
5,70€*

Goliat

*Semmelknödel mit Bratensaft
3,90€*

**Kinder
Schweinschnitzel**
*Nach Wiener Art mit
Pommes
6,90€*

Grillwürstel
*Gegrillte Frankfurter und
Pommes
5,90€*





Hauptspeisen

Rumpsteak 300g

Kartoffelstampf und Natursaft

27,40€

Duroc Karree (Schwein)

*Zart rosa gegrilltes Tomahawk Steak mit Gemüse
und Pommes*

17,50€

Zwiebelrostbraten

Gedünsteter Rostbraten mit Bratkartoffeln

18,50€

Gnocchi

Mit rahmigen Tomaten

10,50€

Hausgemachte Gemüselaiabchen

Kartoffeln und hausgemachte Sauce Tartar und Salat

11,50€



Cordon – Bleu

Mit Reis, Kartoffel und Salat

vom Schwein

14,80€

vom Truthahn

15,70€

Schnitzel nach Wiener Art

Mit Reis, Kartoffel und Salat

vom Schwein

13,70€

vom Truthahn

14,60€

Backhendl

*Mit Kartoffel oder Pommes
und Salat*

14,20€

¼ Backhendl

Mit Pommes und Salat

10,50€

Forellenfilet

*Gebacken mit Petersilienkartoffeln,
hausgemachter Sauce Tartar und Salat*

19,90€

**Selbstverständlich servieren wir Ihnen auch kleinere
Portionen**



Nachspeisen

Hausgemachte Torte 3,80€

Lauwarmer Schoko-Kuchen
Hausgemachter Kuchen mit weichem Kern und Vanilleeis 7,30€

Topfenknödel
Auf Fruchtspiegel 6,80€

Und zum Abschluss ein gutes Stamperl

Vom Bauer: Marille, Williamsbirne, Zwetschke, Himbeere
2cl 2,70€

Miglbauer: Zwetschke, Landlbirne, Kirsch
2cl 3,20€

Vom Hämmerle: Marille, Williamsbirne, Himbeere
2cl 3,70€



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

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, Grießknödeln 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*



Getränkekarte

Bier

Kaiser Prämium 0,5l	4,10€
Kaiser Prämium 0,3l	3,60€
Kaiser Prämium 0,2l	2,80€
Freistätter Rahtsherrnbräu 0,5l	4,10€
Freistätter Rahtsherrnbräu 0,3l	3,60€
Freistätter Rahtsherrnbräu 0,2l	2,80€
Edlweiß Hofbräu 0,5l	4,20€
Edlweiß Alkoholfrei 0,5l	4,20€
Schladminger BIO Zwickl 0,5l	4,10€
Schladminger BIO Zwickl 0,3l	3,60€
Gösser Alkoholfrei 0,5l	4,10€
Radler 0,5l	4,10€
Radler 0,3l	3,60€

Wein

Grünerveltliner I/8l	2,60€
Grünerveltliner I/4l	5,20€
Zweigelt I/8l	2,60€
Zweigelt I/4l	5,20€
Weiß gespritzt I/4l	2,80€
Rot gespritzt I/4l	2,80€
Most 0,5l	3,50€
Most 0,3l	3,00€

Alkoholfreie Getränke

Cola, Fanta, Schmexs, Schartner, Frucade, Sport Frucade 0,3l	3,00€
Cola, Fanta, Schmexs, Schartner, ... gespritzt 0,5l	4,00€
Pago Orangensaft 0,25l	2,70€
Pago Apfelsaft 0,25l	2,70€
Pago Johannesbeer, Erdbeer, Marille, Pfirsich 0,2l	3,00€

Pago Orangen-, Apfelsaft gesp. 0,25	2,70€
Pago Orangen-, Apfelsaft gesp. 0,3l	3,50€
Pago Orangen-, Apfelsaft gesp. 0,5l	4,00€
Pago Johannesbeers., ... gesp. 0,3l	3,50€
Pago Johannesbeers., ... gesp. 0,5l	4,00€
Tonic Water	3,00€

Mineralzitrone 0,3l	2,40€
Mineralzitrone 0,5l	3,20€
Mineralwasser 0,3l	2,20€
Sodawasser 0,25	1,40€

Red Bull	3,70€
----------	-------

Heiße Getränke

Verlängerter	2,90€
Großer Brauner	3,90€
Kleiner Brauner	2,90€
Kaffee Haag	2,90€
Cappuccino	3,90€
Häferlkaffe	4,00€
Kaffee Latte	4,50€
Tee	2,20€
Kakao mit Schlag	3,20€
Glühwein	5,00€
Glühmost	3,00€

Spirituosen

Schnäpse 2cl	2,70€
Schnäpse 4cl	4,90€





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;
- O Schwefeldioxid und Sulphite in Konzentrationen von mehr als 10 mg/kg oder 10 mg/l als insgesamt vorhandenes SO₂, 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

