

HASEN WIRT

Herzlich Willkommen im Restaurant Hasenwirt

Nur die besten Zutaten - ganz frisch zubereitet. Schmecken Sie den Unterschied!

Verbringen Sie angenehme Stunden auf unserer Panorama-Terrasse oder in einem unserer gemütlichen Stüberl und lassen Sie sich mit Köstlichkeiten (aus der Region) sowie hausgemachten Torten und Kuchen verwöhnen.

Wir lieben die Produkte unserer Region und legen besonderen Wert auf frische, saisonale Lebensmittel.

Ob für kleine oder große Gesellschaften und egal zu welcher Jahreszeit - wir bieten Ihnen den idealen Rahmen für Familienfeiern, Firmenveranstaltungen und Geschäftsessen aller Art.

Das perfekte Hotel mit Erholungsgarantie. Ein kleiner Wellnessbereich mit beheiztem Innenpool, finnischer Sauna, Infrarotkabine sowie ein Fitnessraum mit Blick in die Weinberge laden zum Verweilen ein.

Genießen Sie die vollkommene Ruhe in einem unserer 46 geschmackvoll eingerichteten, großzügigen Komfortzimmer. Ebenso bieten wir zwei Familienzimmer an.

Öffnungszeiten:

Montag, Mittwoch bis Samstag: 10:00-21:00 Uhr
Sonn- und Feiertage: 10:00-16:00 Uhr

Küchenzeiten:

Montag, Mittwoch bis Samstag: 11:30-21:00 Uhr
Sonn- und Feiertag: 11:30-15:00 Uhr

Unsere Lieferanten:



HASEN WIRT

VORSPEISEN

Beef Tartar (A,C,G,M) mit Kapern, Rotem Zwiebel, Bärlauchcreme, Salatbouquet, Butter und Toastbrot	16,50€
Burrata (G,C) mit Tomaten Bärlauch Salat	15,50€

SUPPEN

Kräftige Rindssuppe (A,C,G,L) mit Frittaten oder Leberknödel	4,50€
Bärlauchcremesuppe (G)	5,50€

SALATE

Gemischter Salat klein/groß (L,M,O) Blattsalat auf gemischtem Salat nach Saison	3,90€/4,90€
Grüner Salat klein/groß (O) mit hausgemachter Essigmarinade und Steirischem Kernöl	3,20€/3,90€
Gebackener Hühnerstreifensalat (A,C,G,O)	11,50€
Vogersalat (C) mit Speck und Ei	7,50€
Vitaltellersalat (Vegetarisch) (A,G,O) Gebackene Falafel auf Blattsalat mit Sauerrahm-Dip	11,60€

HAUPTGERICHTE

Wiener Schnitzel vom Schwein (A,C,G) mit Petersilienkartoffeln	14,50€
Cordon Bleu (A,C,G) mit Petersilienkartoffeln	17,90€
Schweinsfilet in Speckmantel (G,L) mit Selleriepüree, Schmorkarotten und Bärlauchcreme	23,50€
Gekochtes Rindfleisch (Weißes Scherzel) (A,G) mit Röstkartoffeln, Semmelkren und Wurzelgemüse	17,80€
Zwiebelrostbraten (A,C,G) mit Bratkartoffeln und Zwiebelsauce	19,80€
Grillteller (L,M) mit Letscho-Reis, Gemüse und Zwiebelragout	17,80€
Steirisches Backhendl (A,C,G) Halbes oder ganzes (ca. 30 min)	13,50€ / 25,00€
Forelle im Ganzen (A,D,G) mit Petersilienkartoffeln	17,00€
Zanderfilet (A,D,G,O) mit Bärlauch-Püree und Rote Bete Ragout	18,90€
Tagliatelle (A,G) mit Trüffel oder Bärlauchpesto	18,90€
Chicken Bowl (H,F,N,L,R) mit Mango-Mayonnaise, Guacamole und Asiatischem Gemüse	17,50€
Quinoa Pfanne (Vegan) (H) Quinoa mit Grillgemüse, Kokosmilch und Curry *mit Riesen-Garnelen	11,90€ pro Garnele 2,90€
Aufgesetzte Henne (A,C,G,M,L) (nur auf Vorbestellung)	39,90€



HASEN WIRT

KINDERGERICHTE

Pinocchio (A,C,G) Spaghetti mit Tomatensauce	6,50€
Peppa Pig (A,C,G) Kinderwiener mit Pommes Frites	7,90€
Nemo (A,C,G) Fischstäbchen mit Pommes	6,90€
Räuberteller leerer Teller – klau dir was von deinen Eltern	0,00€

DESSERT

Cremschmitte (A,C,G)	6,50€
Apfelstrudel (A)	4,80€
Tiramisu (A,C,G)	6,50€

SCAN ME



Hat es Ihnen bei uns gefallen? Bewerten Sie uns!

HASEN WIRT

Allergeninformation:

A für Glutenhaltiges Getreide, **B** für Krebstiere- und -erzeugnisse, **C** für Eier und daraus gewonnene Erzeugnisse, **D** für Fisch- und Fischerzeugnisse (außer Fischgelatine), **E** für Erdnüsse und -erzeugnisse, **F** für Soja (-bohne) und -erzeugnisse, **G** für Milch und Milcherzeugnisse (inklusive Laktose), **H** für Schalenfrüchte und daraus gewonnene Erzeugnisse, **L** für Sellerie und -erzeugnisse, **M** für Senf- und Senferzeugnisse, **N** für Sesam-Samen und -erzeugnisse, **O** für Schwefeldioxid und -erzeugnisse, **P** für Lupinen und daraus hergestellte Produkte, **R** für Weichtiere wie Schnecken, Muscheln, Tintenfische und daraus hergestellte Erzeugnisse.

„Trotz sorgfältiger Herstellung unserer Gerichte können neben gekennzeichneten Zutaten Spuren anderer Stoffe enthalten sein, die im Produktionsprozess in der Küche verwendet werden“

Herkunftskennzeichnung:

Rindfleisch von Eskimo, Herkunft Österreich
Rindskochen von Karnerta, Herkunft Österreich
Rinds Leber von Karnerta, Herkunft Österreich
Eier von Teissl, Herkunft Heimschuh
Ganze Hühner von Posh-Hendl, Herkunft Heimschuh
Hühnerfleisch von Karnerta, Herkunft Österreich
Speck von Karnerta, Herkunft Österreich
Schweinefleisch von Karnerta, Herkunft Österreich
Fisch von Karnerta, Herkunft Europa
Forelle im Ganzen von Eskimo, Herkunft Österreich