



## 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 Geschäftssessen 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:

Mittwoch bis Samstag: 10:00-21:00 Uhr

Sonn- und Feiertage: 10:00-16:00 Uhr

### Küchenzeiten:

Mittwoch bis Samstag: 11:30-20:30 Uhr

Sonn- und Feiertag: 11:30-15:00 Uhr

### Unsere Lieferanten:





## VORSPEISEN

**Rindercarpaccio (A,C,G,M)** 16,90€  
mit Kürbiskern-Pesto und Salatbouquet

**Räucherforelle (D,G)** 16,20€  
mit Salatbouquet und Sahnekren

## SUPPEN

**Kräftige Rindssuppe (A,C,G,L)** 4,70€  
mit Frittaten oder Leberknödel

**Französische Zwiebelsuppe (G)** 6,90€

**Knoblauchcremesuppe (G)** 6,50€

## SALATE

**Gemischter Salat klein/groß (L,M)** 3,90€/4,90€  
Blattsalat auf gemischem Salat nach Saison

**Grüner Salat klein/groß** 3,30€/3,90€  
mit hausgemachter Essigmarinade und Steirischem Kernöl

**Gebackener Hühnerstreifensalat (A,C,G)** 12,50€

**Bauersalat(C,G)** 12,50€  
Gekochtes Rindfleisch, Bohnen, Paprika, Tomaten,  
Kartoffel, Grüner Salat und gekochtes Ei

**Vitalellersalat (Vegetarisch) (A,G)** 12,30€  
gebackene Falafel auf Blattsalat mit Sauerrahm-Dip



## HAUPTGERICHTE

<b>Wiener Schnitzel vom Schwein (A,C,G)</b> mit Petersilienkartoffeln	15,60€
<b>Cordon Bleu (A,C,G)</b> mit Pommes	17,90€
<b>Blutwurst (G)</b> mit Bratkartoffeln und Sauerkraut	17,80€
<b>Schweinefilet im Speckmantel (G,L,O)</b> mit Kartoffelgratin, Buttergemüse und Jus	24,90€
<b>Zwiebelrostbraten (Rosa gebraten) (A,C,G)</b> mit Bratkartoffeln und Zwiebelsauce	19,80€
<b>Grillteller (L,M)</b> mit Pommes, Gemüse und Zwiebelragout	18,50€
<b>Steirisches Backhendl (A,C,G)</b> Halbes oder ganzes (ca. 30 min)	13,50€ / 25,00€
<b>Fischteller (A,D,G,O)</b> auf Kräuterisotto	19,80€
<b>Käsespätzle (C,G)</b> mit Röstzwiebeln und kleinem Salat	12,40€
<b>Quinoa Pfanne (Vegan) (H)</b> Quinoa mit Grillgemüse, Kokosmilch und Curry	14,90€
*mit Riesen-Garnelen	pro Garnele 2,90€
<b>Aufgesetzte Henne (A,C,G,M,L)</b> mit Beilagen (nur auf Vorbestellung)	45,50€



## KINDERGERICHTE

<b>Pinocchio</b> (A,C,G)	6,90€
Nudeln mit Tomatensauce	
<b>Peppa Pig</b> (A,C,G)	8,00€
Kinderwiener mit Pommes Frites	
<b>Nemo</b> (A,C,G)	6,90€
Fischstäbchen mit Pommes	
<b>Räuberteller</b>	0,00€
leerer Teller – klau dir was von deinen Eltern	

## DESSERT

<b>Dreierlei Schokomousse</b> (C,G,M)	7,20€
<b>Apfelstrudel</b> (A)	4,90€
<b>Cremeschnitte</b> (A,C,G)	6,50€

SCAN ME



Hat es Ihnen bei uns gefallen? Bewerten Sie uns!



#### 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“

#### Herkunfts kennzeichnung:

Rindfleisch von Eskimo, Herkunft Österreich  
Rindskochen von Karnerta, Herkunft Österreich  
Rinds Leber von Karnerta, Herkunft Österreich  
Eier von Teissl, Herkunft Heimschuh  
Ganze Hühner von Posch-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