



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

Rinder carpaccio (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€

Hühnereinmachsuppe (A,G) 7,60€
mit Bröselknödel

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

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



LIEBER GAST, AUF GRUND DES MEHRAUFWANDES WERDEN PRO BEILAGENÄNDERUNG € 0,50 VERRECHNET. WIR DANKEN FÜR IHR VERSTÄNDNIS



HASEN WIRT

KINDERGERICHTE

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

BEILAGEN

Pommes	3,40€
Bratkartoffel (G)	3,40€
Petersilienkartoffeln (G)	3,40€
Salzkartoffeln (G)	3,40€
Butterreis (G)	3,30€
Gemüse (G)	3,80€

DESSERT

Dreierlei Schokomousse (C,G,M)	7,20€
Apfelstrudel (A)	4,90€
Tagesdessert	6,50€



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

SCAN ME



Hat es Ihnen bei uns gefallen? Bewerten Sie uns!