

Herzlich Willkommen im Restaurant Hasenwirt

Erfreuen Sie sich an der vollkommenen Ruhe auf unserer schönen Panorama-Terrasse oder gesellen Sie sich in einen unserer gemütlichen Gasträume, um die Köstlichkeiten der Speisekarte zu genießen.

Ein junges und erfahrenes Team bemüht sich stets um Ihre Wünsche und Bedürfnisse zu erfüllen.

Natürlich legen wir auch großen Wert auf die Qualität unserer Speisen und beziehen unsere Produkte wie Schweinefleisch, Gemüse und Eier von regionalen Bauern. Daher verlassen ausschließlich hochwertige Nahrungsmittel unsere Küche.

Für Firmenveranstaltungen, Hochzeiten, Familienfeiern im kleinen sowohl auch großen Kreise stehen wir Ihnen mit Rat und Tat zur Seite und fertigen auf Wunsch Menüs oder auch kleine Speisekarten an.

Unter anderem bieten wir in unseren drei Seminarräumen professionelle Betreuung mit Getränken, Kaffee, Kuchen, Brötchen oder auch Menüs an.

Wir freuen uns Sie als unseren Gast begrüßen zu dürfen und mit Ihnen neue Erfahrungen sammeln zu dürfen.

Öffnungszeiten:

Mittwoch bis Samstag von 10:00-22:00 Uhr

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

Küchenzeiten:

Mittwoch bis Samstag von 11:30-21:00 Uhr

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

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“

VORSPEISEN

Beef Tatar klein / groß (A,D,G,O)

Mit Butter, Kapern und Zwiebelringen, dazu Toastbrot

14,90 € / 19,90 €

Carpaccio (G,H,O)

*Dünn aufgeschnittenes Rindfleisch mit Kräuterpesto,
dazu Rucola, Cherrytomaten und Parmesan*

12,90 €

Miesmuscheln (A,G,L,O,R)

Mit Weißwein-Gemüsefond und frischer Kresse fein garniert, dazu Gebäck

13,90 €

SUPPEN

Kräftige Rindssuppe (A,C,G,L)

Mit Frittaten oder Leberknödel

3,60 €

Tomatencremesuppe (O,L,A,C,G)

Mit Croutons

4,80 €

Hühnereinmachsuppe (A,C,G,L)

Mit Bröselknödel

4,80 €

SALATE

Gemischter Blattsalat (O)

Mit 100 % Steirischem Kürbiskernöl

3,90 €

Gemischter Salat (L,M,O)

Mit 100 % Steirischem Kürbiskernöl

4,60 €

Kartoffelsalat (L,M,O)

Mit 100 % Steirischem Kürbiskernöl

3,90 €

Feige mit Steingarnele (A,G,D,O,B)

*Grüner Salat mit Balsamico-Olivenöl Dressing
dazu Feige und Steingarnelen*

13,50

Backhendlsalat (A,C,O)

Gebackene Hühnerbruststücke auf Blattsalat mit Kernöl

10,90 €

HAUPTGERICHTE

Wiener Schnitzel vom Schwein (A,C,G)

Mit Petersilienkartoffeln und Preiselbeeren

11,90 €

Halbes Steirisches Backhendl (A,C,G)

9,80 €

Ganzes Steirisches Backhendl (A,C,G)

18,90 €

Aufg'setzte Henn – nur auf Vorbestellung! (A,C,G,L)

Mit Semmelfülle und Bratkartoffeln

39,00 €

Filetsteak vom Rind 250g (G,M)

Mit Süßkartoffelpommes, Prinzessbohnen im Speckmantel und hausgemachter Kräuterbutter

31,90 €

Spieß auf Hasenwirt Art (G,M)

*Karree, Hühnerfilet und Beiried mit Pommes
Dazu Zwiebelragout und hausgemachter Kräuterbutter*

15,60 €

Gegrillte Schweinemedallions (A,C,E,G,L,M,O)

Dazu Röstgemüse, Kroketten und eine feine Pfefferrahmsauce

16,90 €

Gegrillte Calamari (A,D,G,R)

Mit Petersilienkartoffel und Gebäck

19,60 €

Gebratene Forelle (beinahe Grätenfrei) (A,D,G)

Mit Petersilienkartoffeln und Kräuterbutter

16,60 €

TRADITIONELLE GERICHTE

Saures Rindfleisch (A,C,G,O)

Vom Tafelspitz mit Käferbohnen, Zwiebelringe und Ei dazu Gebäck

9,50 €

Breinwurst vom Kogelberger Freilandschwein (A,L,M,O)

Mit Röstkartoffeln und Sauerkraut

15,90 €

Rosa gebratener Zwiebelrostbraten (A,L,H,O)

Mit Bratkartoffeln und Röstzwiebeln

18,80 €

FLEISCHLOSE GERICHTE

Vitalteller (A,C,G,L,O)

*Hausgemachte, frittierte Gemüse-Käselaiabchen auf Blattsalat
Dazu ein erfrischender Sauerrahmdip*

10,80 €

Käsespätzle (A,C,G)

Hausgemachte Spätzle mit Käse und Röstzwiebel

10,80 €



Vegane Quinoa-Gemüse-Pfanne

Mit Kokosmilch und Curry verfeinert

11,80 €



KINDERGERICHTE

Spaghetti (A,C,G)

Mit Tomatensauce und kleiner Überraschung

5,50 €

Wiener Schnitzel (A,C,G)

Mit Pommes Frites und kleiner Überraschung

6,80 €

Fischstäbchen (A,C,G,D)

Mit Pommes Frites und einer kleinen Überraschung

5,40 €

DESSERT

Topfenockerl (A,C,G)

Auf Beerenragout mit frischen Früchten

5,80 €

Apfelstrudel (A,C,G)

3,80 €

Mit Vanillesauce 4,60 €

Hausgemachtes Tiramisu (A,C,G)

Mit Fruchtspiegel, fein garniert

5,90 €

Hausgemachte Kuchen oder Torten (A,C,G,O)

3,80 € / 4,20 €

Über das tagesaktuelle Kuchen- und Tortenangebot werden Sie sehr gerne von unseren ServicemitarbeiterInnen informiert.

EIS

Eiskaffee (A,C,G)

5,50 €

Gemischtes Eis (A,C,G)

4,40 €

Mit Schlagobers 5,20 €

ZUR VERDAUUNG

Ramazotti

3,50 €

Averna

3,50 €

Gurktaler

3,50 €