

Herzlich willkommen im Restaurant Hasenwirt

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

Wir lieben die Produkte unserer Region und legen besonderen Wert auf frische, saisonale Lebensmittel. Die sehr guten Kooperationen mit den regionalen Lieferanten bilden hier die Grundlage der kulinarischen Ausrichtung unseres Restaurants.

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.

Genießen Sie die vollkommene Ruhe in einem unserer 45 geschmackvoll eingerichteten, großzügigen Komfortzimmer. Ebenso bieten wir zwei Familienzimmer an.

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

Fünf Seminarräume stehen für Tagungen und Meetings zur Verfügung. Eine professionelle Betreuung vor Ort bei Ihrer Veranstaltung ist für uns selbstverständlich.

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

Pssst weitersagen: Tagesurlauber - sprich externe Gäste - sind bei uns ebenso herzlich zum Frühstück oder zum Nutzen des Wellnessbereichs willkommen. Um vorherige Reservierung unter 03452 73 0 55 wird gebeten.

Öffnungszeiten:

Mittwoch bis Sonntag ab 10:00 Uhr

Montag und Dienstag nur für Hotelgäste geöffnet

Küchenzeiten:

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

Sonn- und Feiertags von 11:30 Uhr bis 15:00 Uhr

Restaurant Hasenwirt

Seggauweg 27, 8430 Leibnitz

03452 73 0 55 150

office@hasenwirt.com

www.hasenwirt.com

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 (-bohnen) 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 (A,D,G,O)	14,90 €
Beef Tatar groß (A,D,G,O)	19,90 €
<i>mit Butter, Kapern und Zwiebelringen, dazu Toastbrot</i>	
Ziegenkäse im Speckmantel (G,M)	9,80 €
<i>auf Salatbouquett, mit Gemüse-Tatar auf knusprigen Erdäpfelscheiben</i>	
Carpaccio (G,O)	11,80 €
<i>mit Ruccola, Asmonte und Cherrytomaten</i>	

Suppen

Kräftige Rindssuppe (L)	3,60 €
<i>mit Frittaten oder Leberknödel</i>	
Hühnereinmachsuppe (A,C,G,L,O)	5,40 €
<i>mit Bröselknödel</i>	
Spargelcremesuppe (A,G,L,O)	4,60 €

Salate

Gemischter Blattsalat (O)	3,80 €
Gemischter Salat (C,G,L,M,O)	4,30 €
<i>mit 100 % Steirischem Kürbiskernöl</i>	
Kartoffelsalat (L,M,O)	3,80 €
Haussalat (C,L,M,O)	5,80 €
<i>mit Kartoffeln, Käferbohnen, gebratenem Speck und Ei</i>	
Backhendsalat (A,C,O)	10,50 €
<i>gebackene Hühnerbruststücke auf Blattsalat mit Kernöl</i>	

Hauptgerichte

Wiener Schnitzel vom Schwein (A,C,G) <i>mit Petersilienkartoffeln und Preiselbeeren</i>	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,M,O) <i>mit Semmelfülle und Bratkartoffeln</i>	36,00 €
Filetsteak vom Rind 250g (G,M) <i>mit Kartoffelspalten, Röstgemüse und Kräuterbutter</i>	29,90 €
Rosa gebratener Zwiebelrostbraten (A,H,L,O) <i>mit Bratkartoffeln und Röstzwiebeln</i>	16,80 €
Hasenwirtpfandl (A,C,E,G,L,M,O) <i>(gegrillte Schweinemedallions, mit Speck und Käse gratiniert) dazu Brokkoli, Linguine und eine feine Pfefferrahmsauce</i>	16,90 €
Gegrilltes Zanderfilet (A,D,G,O) <i>auf Spargelrisotto, mit Schmelztomaten - fein garniert</i>	16,80 €
Grillteller (G,L,M) <i>mit Pommes frites, Grillgemüse und hausgemachter Kräuterbutter</i>	15,60 €

Traditionelle Gerichte

<p>Gulasch (A,L,O) <i>mit einem Stück Gebäck</i></p>	<p>8,80 €</p>
<p>Breinwurst trifft Blutwurst vom Kogelberger Freilandschwein (A,L,M,O) <i>mit Röstkartoffeln und Sauerkraut</i></p>	<p>14,50 €</p>
<p>Gekochter Tafelspitz (L) <i>mit Wurzelgemüse, Salzkartoffeln und Apfelkren</i></p>	<p>12,90 €</p>

Fleischlose Gerichte

<p>Vitalteller (A,C,G,L,O) <i>hausgemachte, frittierte Gemüse-Käselaiabchen auf Blattsalat, dazu ein erfrischender Sauerrahmdip</i></p>	<p>10,80 €</p>
<p>Gebackener Emmentaler (A,C) <i>mit Sauce Tartare und Preiselbeeren</i></p>	<p>9,80 €</p>
<p>Vegane Quinoa-Gemüse-Pfanne (L) <i>mit Kokosmilch und Curry verfeinert</i></p>	<p>10,50 €</p>



Kindergerichte

<p>Linguine (A,C,G) <i>mit Tomatensauce und einer kleinen Überraschung</i></p>	<p>5,50 €</p>
<p>Wiener Schnitzel (A,C,G) <i>mit Pommes Frites und einer kleinen Überraschung</i></p>	<p>6,40 €</p>
<p>Kasperlteller <i>Frankfurter mit Pommes frites und einer kleinen Überraschung</i></p>	<p>5,20 €</p>

Unser Schweinefleisch beziehen wir von der Firma Steirerfleisch.
Dieses läuft unter dem Namen „Steirerglück“ und garantiert uns ein zu 100%
steirisches Fleisch!

„Von der Geburt bis zum fertigen Produkt steirisch!“



Dessert

Topfennockerl (A,C,G,O) <i>auf Beerenragout mit frischen Früchten</i>	5,80 €
Apfelstrudel (A,C,G) <i>mit Vanillesauce</i>	3,80 € 4,60 €
Tiramisu der Saison (A,C,G) <i>mit Fruchtspiegel, fein garniert</i>	6,50 €
Hausgemachte Kuchen oder Torten (A,C,E,G)	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 (G)	4,40 €
Gemischtes Eis (A,C,G) <i>mit Schlagobers</i>	5,20 €

Zur Verdauung - Magenbitter 2cl

Ramazotti	3,50 €
Averna	3,50 €
Gurktaler	3,50 €