

## Herzlich willkommen im Restaurant Hasenwirt

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

**W**ir 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.

**V**erbringen 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.

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

**A**uch 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.

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

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

**P**ssst 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

<b>Beef Tatar klein (A,D,G,O)</b>	<b>14,90 €</b>
<b>Beef Tatar groß (A,D,G,O)</b>	<b>19,90 €</b>
<i>mit Butter, Kapern und Zwiebelringen, dazu Toastbrot</i>	
<b>Caprese (G,O)</b>	<b>8,90 €</b>
<i>„Tomate trifft Mozzarella“ - abgeschmeckt mit Balsamico Essig und Olivenöl mit Basilikum fein garniert</i>	
<b>Carpaccio (G,O)</b>	<b>11,80 €</b>
<i>mit Rucola, Asmonte und Cherrytomaten</i>	

## Suppen

<b>Kräftige Rindssuppe (L)</b>	<b>3,60 €</b>
<i>mit Frittaten oder Leberknödel</i>	
<b>Französische Zwiebelsuppe (A,C,G,L,O)</b>	<b>5,40 €</b>
<i>mit Kaspressknödel</i>	
<b>Cremesuppe von der steirischen Strauchtomate (A,B,G,O)</b>	<b>4,20 €</b>

## Salate

<b>Gemischter Blattsalat (O)</b>	<b>3,80 €</b>
<b>Gemischter Salat (C,G,L,M,O)</b>	<b>4,30 €</b>
<i>mit 100 % Steirischem Kürbiskernöl</i>	
<b>Kartoffelsalat (L,M,O)</b>	<b>3,80 €</b>
<b>Feige trifft Steingarnelen (B,O)</b>	<b>13,20 €</b>
<i>gebratene Steingarnelen mit Feigen auf sommerlichem Salat mit Balsamico und Olivenöl verfeinert</i>	
<b>Backhendlsalat (A,C,O)</b>	<b>10,50 €</b>
<i>gebackene Hühnerbruststücke auf Blattsalat mit Kernöl</i>	

## Hauptgerichte

<b>Wiener Schnitzel vom Schwein (A,C,G)</b> <i>mit Petersilienkartoffeln und Preiselbeeren</i>	<b>11,90 €</b>
<b>Halbes Steirisches Backhendl (A,C,G)</b>	<b>9,80 €</b>
<b>Ganzes Steirisches Backhendl (A,C,G)</b>	<b>18,90 €</b>
<b>Aufg´setzte Henn - nur auf Vorbestellung! (A,C,G,M,O)</b> <i>mit Semmelfülle und Bratkartoffeln</i>	<b>36,00 €</b>
<b>Filetsteak vom Rind 250g (G,M)</b> <i>mit Kartoffelspalten, Röstgemüse und Kräuterbutter</i>	<b>29,90 €</b>
<b>Rosa gebratener Zwiebelrostbraten (A,H,L,O)</b> <i>mit Bratkartoffeln und Röstzwiebeln</i>	<b>16,80 €</b>
<b>Hasenwirtpfandl (A,C,E,G,L,M,O)</b> <i>(gegrillte Schweinemedallions, mit Käse gratiniert) dazu Speckbohnen, Linguine und eine feine Pfefferrahmsauce</i>	<b>16,90 €</b>
<b>Im Ganzen gebratene Forelle - beinahe grätenfrei (A,D,G,)</b> <i>mit Petersilienkartoffeln und hausgemachter Kräuterbutter</i>	<b>15,80 €</b>
<b>Gebratenes Hühnerbrustfilet (A,C,G,L)</b> <i>mit Mandelbrokkoli, Kroketten und Käserahmsauce</i>	<b>14,60 €</b>

## Traditionelle Gerichte

<b>Gulasch (A,L,O)</b> <i>mit einem Stück Gebäck</i>	<b>8,80 €</b>
<b>Breinwurst trifft Blutwurst vom Kogelberger Freilandschwein (A,L,M,O)</b> <i>mit Röstkartoffeln und Sauerkraut</i>	<b>14,50 €</b>
<b>Saures Rindfleisch (L)</b> <i>dünn aufgeschnittener Tafelspitz mit Zwiebel, Cherrytomaten, Kernöl und Essig</i>	<b>9,80 €</b>

## Fleischlose Gerichte

<b>Vitalteller (A,C,G,L,O)</b> <i>hausgemachte, frittierte Gemüse-Käselaiabchen auf Blattsalat, dazu ein erfrischender Sauerrahmdip</i>	<b>10,80 €</b>
<b>Kartoffelgnocchi (G,M,O)</b> <i>mit Ratatouille Gemüse und Käse gratiniert</i>	<b>11,20 €</b>
<b>Vegane Quinoa-Gemüse-Pfanne (L)</b> <i>mit Kokosmilch und Curry verfeinert</i>	<b>10,50 €</b>



## Kindergerichte

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

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

<b>Topfennockerl (A,C,G,O)</b> <i>auf Beerenragout mit frischen Früchten</i>	<b>5,80 €</b>
<b>Apfelstrudel (A,C,G)</b> <i>mit Vanillesauce</i>	<b>3,80 €</b> <b>4,60 €</b>
<b>Parfait mit Früchten der Saison (A,C,G)</b> <i>mit Fruchtspiegel, fein garniert</i>	<b>5,90 €</b>
<b>Hausgemachte Kuchen oder Torten (A,C,E,G)</b>	<b>3,80/ 4,20 €</b>

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

## Eis

<b>Eiskaffee (A,C,G)</b>	<b>5,50 €</b>
<b>Gemischtes Eis (G)</b>	<b>4,40 €</b>
<b>Gemischtes Eis (A,C,G)</b> <i>mit Schlagobers</i>	<b>5,20 €</b>

## Zur Verdauung - Magenbitter 2cl

<b>Ramazotti</b>	<b>3,50 €</b>
<b>Averna</b>	<b>3,50 €</b>
<b>Gurktaler</b>	<b>3,50 €</b>