

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 47 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

Frauenbergstraße 58, 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>	
Vitello tonnato (C,D,G,O)	11,90 €
<i>dünn aufgeschnittenes Kalbsfleisch mit Thunfischsauce, auf herblichen Salat dazu Kapern und Cherrytomaten</i>	
Käsemousse auf Kräuterpesto (A,D,E,F,G)	8,90 €
<i>mit Salatbouquet, fein garniert dazu Gepäck</i>	

Suppen

Kräftige Rindsuppe (L)	3,60 €
<i>mit Frittaten oder Leberknödel</i>	
Kürbiscremesuppe (A,G,L)	4,80 €
<i>mit Blätterteigstangerl</i>	
Hühnereinmachsuppe (A,C,G,L,O)	5,40 €
<i>mit Bröselknödel</i>	

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 €
Vogersalat (C,O)	6,80 €
<i>mit gebratenem Speck, Erdäpfeln, Ei und Knoblauch</i>	
Backhendlsalat (A,C,O)	10,50 €
<i>gebackene Hühnerbruststücke auf Blattsalat mit Kernöl</i>	

Hauptgerichte

Wiener Schnitzel vom Schwein (A,C,G) <i>mit Petersilkartoffeln und Preiselbeeren</i>	11,90 €
Halbes Steirisches Backhendl (A,C,G)	9,80 €
Ganzes Steirisches Backhendl (A,C,G)	18,90 €
Aufg'etzte 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 hausgemachter Kräuterbutter</i>	29,90 €
Grillteller Auf Hasenwirt Art (G,L,M) <i>(Karree, Hühnerfilet, Beiried) mit Pommes, Grillgemüse dazu Zwiebelragou und hausgemachte Kräuterbutter</i>	15,60 €
Gegrillte Schweinemedallions (A,C,E,G,L,M,O) <i>dazu Prinzessbohnen im Speckmantel, Tagliatelle und eine feine Pilzrahmsauce</i>	16,90 €
Gegrilltes Saiblingsfilet (A,D,G,) <i>mit Kürbisrisotto, frischer Kresse und Kernöl</i>	17,80 €
Gebratene Forelle (beinahe Grätenfrei) (A,C,G,L) <i>mit Petersilienkartoffeln, und Kräuterbutter</i>	15,60 €

Traditionelle Gerichte

<p>Gulasch (A,L,O) <i>mit einem Stück Gebäck</i></p>	8,80 €
<p>Breinvurst vom Kogelberger Freilandschwein (A,L,M,O) <i>mit Röstkartoffeln und Sauerkraut</i></p>	14,50 €
<p>Rosa gebratener Zwiebelrostbraten (A,H,L,O) <i>mit Bratkartoffeln und Röstzwiebeln</i></p>	16,80 €

Fleischlose Gerichte

<p>Vitalteller (A,C,G,L,O) <i>hausgemachte, frittierte Gemüse-Käselaiabchen auf Blattsalat, dazu ein erfrischender Sauerrahmdip</i></p>	10,80 €
<p>Steinpilzravioli (G,M,O) <i>auf einem Rucolanest und Schmelztomaten (auch mit Garnelen möglich)</i></p>	10,80 € 14,80 €
<p>Vegane Quinoa-Gemüse-Pfanne (L) <i>mit Kokosmilch und Curry verfeinert</i></p>	10,50 €



Kindergerichte

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

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 (A,C,G) <i>mit Fruchtspiegel, fein garniert</i>	5,90 €
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 €