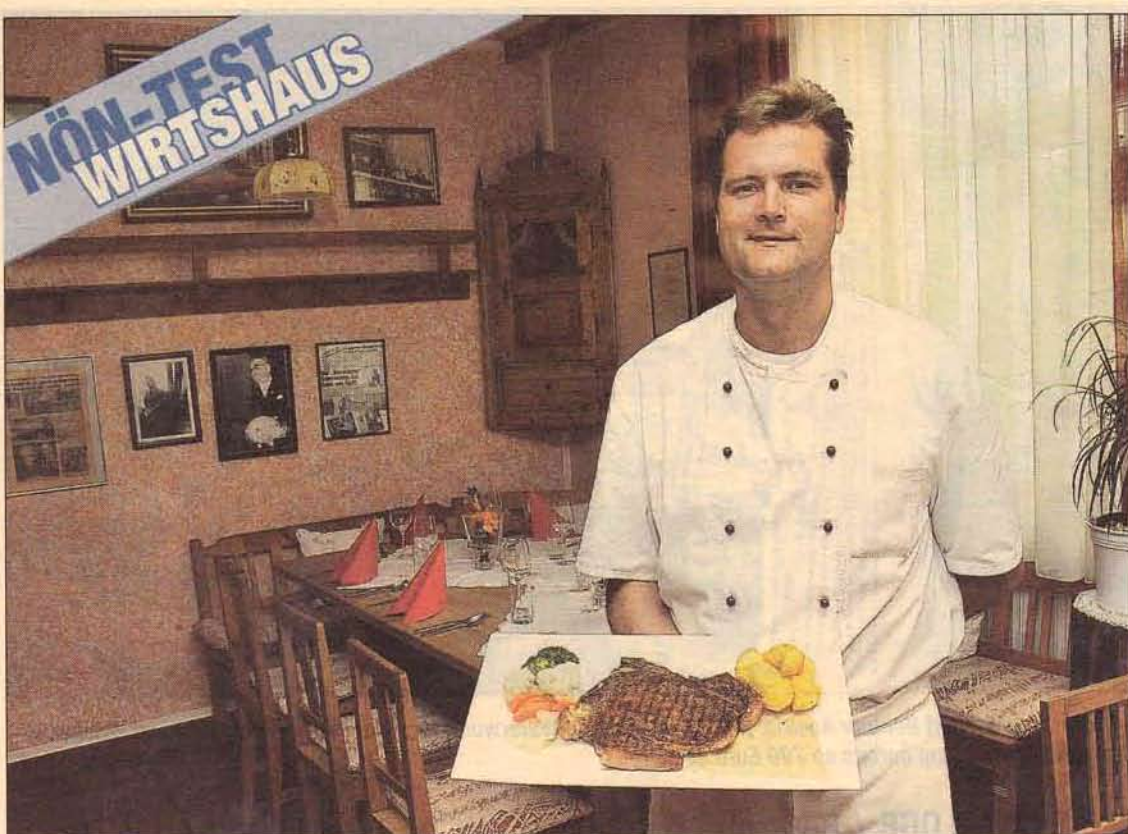


## AUS DER SPEISEKARTE

Kalte „Tullnerfelder Kaiserblunzn“ mit Senf und Kren	4,10
Rindercarpaccio mit Parmesan	6,40
Knoblauchcremesuppe	3,00
Gebackene Blunznradln mit Petersilerdäpfeln und Salat	8,00
Blunzngröstl mit Sauerkraut	8,00
Gebackenes Schweinsschnitzel mit Blunzn und Käse gefüllt	8,50
Nudeln mit Rohschinken & Schafkäse in Mohnoberssauce	9,00
Geschnetzeltes Schweinsfilet mit Schwammerl und Reis in Paprikaoberssauce	11,00
Saiblingfilet mit Kräutern und Pinienkernen, Petersilerdäpfel und gemischtem Salat	12,50
Rinderfiletsteak in Pfeffersauce mit Gemüse und Braterdäpfeln	16,00
Schokoladepalatschinken mit Nüssen und Schlagobers	4,50
Malakoff-Zwetschkenockerl	5,50



**Hiesinger**  
 3451 Rust, Kirchengasse 1  
 Tel: 02275 / 5111  
 E-Mail: hiesinger.rust@aon.at  
 Ruhetage: Mittwoch & Donnerstag

Essen	★★★★
Trinken	★★★★
Service	★★★★
Ambiente	★★★★
Preis/Leistung	★★★★

**TEST** / Beim Hiesinger in Rust im Tullnerfeld gibt's „Kaiserblunzn“ im „Leopold Figl Stüberl“.

# Von Kaisern und Kanzlern

Altbundeskanzler Leopold Figl war einst Stammgast im Landgasthaus Hiesinger. Heute erinnert in seinem Geburtsort Rust im Tullnerfeld ein kleines Museum an den großen österreichischen Politiker, und natürlich gibt es beim Hiesinger neben dem heimeligen Schankraum, der Gaststube und dem Gastgarten im Innenhof auch ein „Leopold Figl Stüberl“.

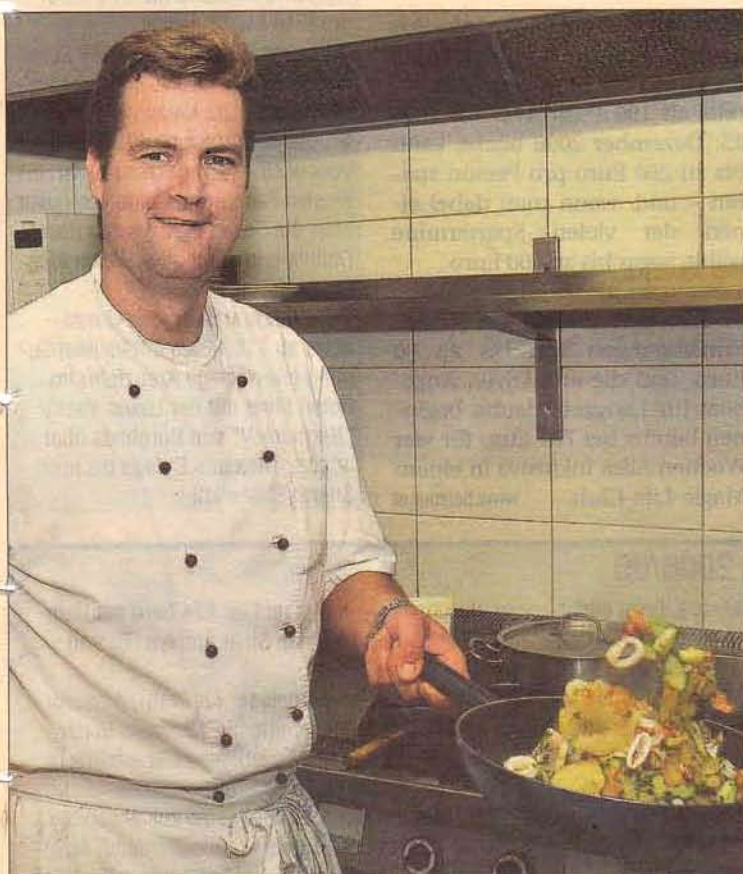
Der Chef kocht hier selbst, und es gibt nicht viele, die das besser können als Anton Hiesinger. Auf der Speisekarte sind vor allem bodenständige Gerichte auf hohem Niveau zu finden, aber auch ambitioniertere Kompositionen – derzeit sind es Fischspezialitäten, ab Mitte September sind dann Steaks angesagt.

Ein sicherer Tipp ist immer die „Tullnerfelder Kaiserblunzn“, die von Fleischhauer Karl Gutscher aus dem nahen Königstetten ge-

liefert wird. Die Spezialität des „Blunzkaisers“ hat bei internationalen Wettbewerben schon viele Goldmedaillen eingeheimst und wurde auch als „Europas beste Blutwurst“ ausgezeichnet.

Das Rezept kommt ganz ohne Innereien und Zusatzstoffe aus, und das schmeckt man bei jedem Bissen – ob es nun eine kalte „Kaiserblunzn“ mit Senf und Kren ist, ein Blunzngröstel mit Sauerkraut oder ein mit Blunzn und Käse gefülltes Schweinsschnitzel. Besonders gelungen: das gegrillte und mit Blunzn überbackene Beiried.

Für die passende Begleitung steht eine der besten Weinkarten des Landes mit mehr als 200 sorgsam ausgewählten Tropfen bereit, und danach gibt es eine breite Auswahl an Schnäpsen, feinen Whiskys und Zigarren. Warum bloß ist dieses Lokal noch immer ein „Geheimtipp“?



In seinem Landgasthaus in Rust, zaubert Anton Hiesinger eine Fülle an wahren Köstlichkeiten auf den Tisch.

FOTOS: ERICH MARSCHIK