

Gerne empfehlen wir Ihnen

ein Glas Prosecco di Canella 4,20

Frisches vom Salatbeet

Steirisches Backhenderlfilet in Kürbiskernpanade

auf Blatt- und Erdäpfelsalat an Kürbiskernöl

Vorspeise 8,50

Hauptspeise 10,50

Bunter Blattsalat

mit 2 Arten von Schafskäse (gebacken und im Speckmantel)

Vorspeise 7,50

Hauptspeise 9,50

Bunter Blattsalat

mit Speckkrusteln

5,50

Matjeshering nach „Art des Hauses“

7,50

Frisch vom Grill:

Hirtenspieß vom Grill

mit Pommes frites, Grilltomate und jungem Gemüse

14,20

Mixed Filet vom Grill (Schwein, Pute und Rind)

mit Pommes frites, Gemüsebouquet und 2erlei Saucen

16,50

Rosa gegrillte Schweinemedallions

im Speckmantel an feiner Pilzrahmsauce

mit hausgemachten Butterspätzle und jungem Gemüse

16,50

Hühnerbrüstchen vom Grill

gefüllt mit getrockneten Tomaten und Schafkäse

auf Basilikumnudeln mit Blattsalat

14,20

Gegrillte Beiriedschnitte

auf cremiger Pfeffersauce

mit Braterdäpfeln und Bohnenbündel

16,90

Frisch aus der Pfanne

(Bei Hochbetrieb mindestens 30 Minuten Wartezeit)

Wiener Schnitzel vom Mühlviertler Milchkalb

mit Petersilienerdäpfeln, Preiselbeeren und gemischtem Salat

16,90

Cordon bleu von der Pute

mit Petersilienerdäpfeln, Preiselbeeren und gemischtem Salat

13,20

Zwiebelrostbraten von der Mühlviertler Stierbeiried

mit Petersilienerdäpfeln, Fächergurkerl und gemischtem Salat

16,90

Piccata Milanese

mit Blattsalat

16,90

Suppen

Rindsuppe mit Frittaten oder Milzpofesen	3,40
Gansleinmachsuppe mit Bröselknödeln	4,20

Wildgerichte aus regionalen Revieren:

Gespickter Hirschbraten in Rotweinsauce mit Serviettenknödel, Preiselbeeren und Blaukraut	17,20
Gespicktes Rehfilet vom Grill an feiner Waldpilzsauce mit Mandelbällchen, Preiselbeerbirne, Kohlsprossen und glacierten Maronen	20,50
Faschiertes Wildschnitzel mit Erdäpfelpüree, Preiselbeeren und Blattsalat	13,20

Hauptgerichte

$\frac{1}{4}$ junge Ente mit Serviettenknödel und Blaukraut oder warmem Speckkrautsalat	17,00
Gefüllte Kalbsbrust vom Mühlviertler Milchkalb mit Petersilienerdäpfeln und gemischtem Salat	12,90
Gekochter Tafelspitz mit Cremespinat und Rösterdäpfeln	14,20
Berliner Kalbsleber gebraten mit Butterreis, gebratenen Äpfeln, Preiselbeeren und gemischtem Salat	16,50
Gebackene Kalbsleber mit Petersilienerdäpfeln, Preiselbeeren und gemischtem Salat	16,50
Gebackenes Surschnitzel mit Petersilienerdäpfeln, Preiselbeeren und gemischtem Salat	12,50
Hausgemachte Spinatknödel mit Schafkäsefülle an Parmesanbutter mit Blattsalat	9,00
Frischer Wolfsbarsch im Ganzen gebraten mit Petersilienerdäpfeln, gebräunter Butter und Vogerlsalat	18,00
Frisches Lachsfilet gebraten auf cremigem Zitronen-Kräuter-Risotto mit Blattsalat	17,20

Hausgemachte Mehlspeisen

Besoffener Kapuziner mit Schlag	4,60
Nougatparfait auf heißen Weichseln mit Schlag	6,90
Malakofftorte	3,00
Sachertorte mit Schlag	3,00
Waldviertler Mohnorte mit Schlag	3,00

Fragen Sie auch nach unserer Eis Karte!

Gasthof-Hummer

Elisabeth Hummer

Ruflingerstraße 206

4060 Leonding

Tel. 0732/672830