

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 7,50

Hauptspeise 9,50

Bunter Blattsalat

mit 2 Arten von Schafskäse (gebacken und im Speckmantel)

Vorspeise 7,20

Hauptspeise 9,20

Bunter Blattsalat

mit Speckkrusteln

5,50

Matjeshering nach „Art des Hauses“

7,20

Frisch vom Grill:

Hirtenspieß vom Grill

mit Pommes frites, Grilltomate und jungem Gemüse

13,90

Mixed Filet vom Grill (Schwein, Pute und Rind)

mit Pommes frites, Gemüsebouquet und 2erlei Saucen

15,90

Rosa gegrillte Schweinemedallions

im Speckmantel an feiner Pilzrahmsauce

mit hausgemachten Butterspätzle und jungem Gemüse

15,90

Hühnerbrüstchen vom Grill

gefüllt mit getrockneten Tomaten und Schafkäse

auf Basilikumnudeln mit Blattsalat

13,90

Gegrillte Beiriedschnitte

auf cremiger Pfeffersauce

mit Braterdäpfeln und Bohnenbündel

16,20

Frisch aus der Pfanne

(Bei Hochbetrieb mindestens 30 Minuten Wartezeit)

Wiener Schnitzel vom Mühlviertler Milchkalb

mit Petersilienerdäpfeln, Preiselbeeren und gemischtem Salat

16,20

Cordon bleu von der Pute

mit Petersilienerdäpfeln, Preiselbeeren und gemischtem Salat

12,90

Zwiebelrostbraten von der Mühlviertler Stierbeiried

mit Petersilienerdäpfeln, Fächergurkerl und gemischtem Salat

16,20

Piccata Milanese

mit Blattsalat

16,20

Suppen

Rindsuppe mit Frittaten oder Grießnockerl	3,40
Gansleinmachsuppe mit Bröselknödeln	4,00

Wildgerichte aus regionalen Revieren:

Gespicktes Rehfilet vom Grill an feiner Waldpilzsauce mit Mandelbällchen, Preiselbeerbirne, Kohlsprossen und glacierten Maronen	20,00
Ausgelöstes Rehragout mit Serviettenknödel und Preiselbeeren	13,90
Gespickter Hirschbraten an feiner Rotweinsauce mit Serviettenknödel, Preiselbeeren und Blaukraut	17,20

Hauptgerichte

$\frac{1}{4}$ junge Ente mit 2erlei Knödel und Blaukraut oder warmem Speckkrautsalat	16,00
Ofenfrisches Martinigansl mit 2erlei Knödel und Blaukraut oder warmem Speckkrautsalat	18,00
Gebratene Kalbsstelze vom Mühlviertler Milchkalb mit Butterreis und frischem Gemüse	14,20
Gebackene Gänseleber auf Erdäpfel-Vogelersalat mit Kernöl	11,90
Pilzling-Rostbraten mit Butterspätzle und gemischtem Salat	11,90
Gebackenes Surschnitzel mit Petersilienerdäpfeln, Preiselbeeren und gemischtem Salat	11,90
Hausgemachte Spinatknödel mit Schafkäsefülle an Parmesanbutter mit Blattsalat	8,90
Frischer Saibling im Ganzen natur gebraten mit Petersilienerdäpfeln, gebräunter Butter und Blattsalat	17,20
Frisches Karpfenfilet gebacken mit Petersilienerdäpfeln und Majonaisesalat	16,50

Hausgemachte Mehlspeisen

Mürbes Apfelschlangel mit Schlag	3,20
Cremiges Maroni - Tiramisu	5,20
Somloer Nockerl	5,20
Malakofftorte	2,90
Sachertorte mit Schlag	2,90
Waldviertler Mohn torte mit Schlag	2,90
Frischer Hollerröster mit Schlag	3,50

Fragen Sie auch nach unserer Eiskarte!

Gasthof-Hummer

Elisabeth Hummer

Ruflingerstraße 206

4060 Leonding

Tel. 0732/672830