

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 Milzpofesen	3,20
Kürbiscremesuppe mit Obershaube und Kernöl	3,20

Hauptgerichte

$\frac{1}{4}$ junge Ente mit Serviettenknödel und Blaukraut oder warmem Speckkrautsalat	15,90
Ausgelöstes Rehragout mit Serviettenknödel und Preiselbeeren	13,90
Ausgelöster Rehschlägel vom Kürnberger Jungreh mit Serviettenknödel, Preiselbeeren und Blaukraut	16,50
Gefüllte Kalbsbrust vom Mühlviertler Milchkalb mit Petersilienerdäpfeln und gemischtem Salat	12,20
Berliner Kalbsleber gebraten mit Butterreis, gebratenen Äpfeln, Preiselbeeren und gemischtem Salat	15,90
Gebackene Kalbsleber mit Petersilienerdäpfeln, Preiselbeeren und gemischtem Salat	15,90
Kalbsragout mit sautierten Steinpilzen und Butterreis	12,90
Frische sautierte Steinpilze auf cremigen Tagliatelle mit Blattsalat	14,90
Gebackenes Surschnitzel mit Petersilienerdäpfeln, Preiselbeeren und gemischtem Salat	11,90
Hausgemachte Gemüse-Käse-Laibchen mit Petersilienerdäpfeln, Sauerrahmdip und Blattsalat	9,00

Fischgerichte

Frisches Karpfenfilet gebacken mit Petersilienerdäpfeln und Majonaisesalat	15,50
Frisches Forellenfilet natur gebraten auf cremigem Lauchgemüse und Petersilienerdäpfeln	16,50
Frische Seezunge im Ganzen natur gebraten mit Petersilienerdäpfeln, gebräunter Butter und Blattsalat	24,00

Hausgemachte Mehlspeisen

Apfelschlangerl mit Schlag	2,90
Somloer Nockerl	4,80
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