

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 Leberknödel	3,20
Spargelcremesuppe mit Obershaube	3,50

Täglich frisch vom Rufflinger Feldspargel:

Rosa gegrillte Beiriedschnitte mit Petersilienerdäpfeln, grünem Spargel und Sauce Hollandaise	17,00
Grüner Spargel (Solo) mit Prosciutto di Parma, Parmesanbutter mit Petersilienerdäpfeln	15,00
Duett vom Spargel (Solo) mit Eierbröseln, Petersilienerdäpfeln und Blattsalat	13,00
Spargelrisotto vom grünen Spargel mit frischem Parmesan und Blattsalat	9,80

Steakgerichte

Gebratene Kalbsstelze vom Mühlviertler Milchkalb mit Butterreis und grünem Spargel	14,20
Geröstete Waldviertler Eierschwammerl mit Ei, Petersilienerdäpfeln und Blattsalat	15,00
Waldviertler Eierschwammerl in feiner Rahmsauce mit Semmelknödel	14,00
Berliner Kalbsleber gebraten mit Butterreis, gebratenen Äpfeln, Preiselbeeren und gemischtem Salat	15,90
Gebackene Kalbsleber mit Petersilienerdäpfeln, Preiselbeeren und gemischtem Salat	15,90
$\frac{1}{2}$ gefülltes Brathendl mit Butterreis und gemischtem Salat	10,50
Gebackenes Surschnitzel mit Petersilienerdäpfeln, Preiselbeeren und gemischtem Salat	11,90

Fischgerichte

Frisches Forellenfilet natur gebraten auf cremigem Spargelrisotto mit Blattsalat	16,50
---	-------

Hausgemachte Mehlspeisen

Cremiges Erdbeer-Tiramisu	5,20
Bananenschnitte	3,20
Waldviertler Mohn torte mit Schlag	2,90
Sachertorte mit Schlag	2,90
Malakofftorte	2,90

Fragen Sie auch nach unserer Eiskarte!

Gasthof-Hummer

Elisabeth Hummer

Ruflingerstraße 206

4060 Leonding

Tel. 0732/672830