

*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 Leberknödel	3,40
Spargelcremesuppe mit Obershaube	3,60

## Täglich frisch vom Rustfingener Feldspargel:

Rosa gegrillte Beiriedschnitte mit Petersilienerdäpfeln, grünem Spargel und Sauce Hollandaise	17,90
Duett vom Spargel (Solo) mit Eierbröseln, Petersilienerdäpfeln und Blattsalat	13,50
Spargel Cordon bleu (Spargel mit Käse und Schinken umwickelt) mit Petersilienerdäpfeln, Sauerrahmdip und Blattsalat	15,50
Grüner Spargel (Solo) mit Prosciutto di parma, Petersilienerdäpfeln und Parmesanbutter	15,50

## Steinbeißergerichte

Gebratene Kalbsstelze vom Mühlviertler Milchkalb mit Butterreis und grünem Spargel	14,50
Ofenfrischer Schweinsschopfbraten mit Semmelknödel und warmem Speckkrautsalat	10,90
½ gefülltes Brathendl mit Butterreis und gemischtem Salat	10,90
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

## Fischgerichte

Frisches Lachsfilet gebraten auf cremigem Spargelrisotto	17,20
Frischer Bachsaibling im Ganzen gebraten mit Petersilienerdäpfeln, gebräunter Butter und Blattsalat	17,90

*Hausgemachte Mehlspeisen*

Cremiges Erdbeer-Tiramisu	5,20
Frische Eferdinger Erdbeeren mit Schlag	3,20
Mürbes Apfelschlangerl mit Schlag	3,20
Malakofftorte	3,00
Sachertorte mit Schlag	3,00
Waldviertler Mohntorte mit Schlag	3,00

*Fragen Sie auch nach unserer Eis Karte!*

**Gasthof-Hummer**

Elisabeth Hummer

Ruflingerstraße 206

4060 Leonding

Tel. 0732/672830