

Sonntagskarte vom 19. Mai 2019

Gerne empfehlen wir Ihnen

ein Glas Prosecco di Canella 4,50

Frisches vom Salatbeet

Steirisches Backhenderlfilet in Kürbiskernpanade
auf Blatt- und Erdäpfelsalat an Kürbiskernöl

Vorspeise 9,00
Hauptspeise 11,00

Bunter Blattsalat

mit 2 Arten von Schafskäse (gebacken und im Speckmantel)

Vorspeise 7,80
Hauptspeise 9,80

Bunter Blattsalat

mit Speckkrusteln

5,80

Matjeshering nach „Art des Hauses“

8,50

Frisch vom Grill:

Mixed Filet vom Grill (Schwein, Pute und Rind) mit Pommes frites, Gemüsebouquet und Zerlei Saucen	17,00
Rosa gegrillte Schweinemedallions im Speckmantel an feiner Pilzrahmsauce mit hausgemachten Butterspätzle und jungem Gemüse	17,00
Hühnerbrüstchen vom Grill gefüllt mit getrockneten Tomaten und Schafkäse auf Basilikumnudeln mit Blattsalat	14,50
Gegrillte Beiriedschnitte auf cremiger Pfeffersauce mit Braterdäpfeln und Bohnenbündel	18,00

Frisch aus der Pfanne

(Bei Hochbetrieb mindestens 30 Minuten Wartezeit)

Wiener Schnitzel vom Mühlviertler Milchkalb mit Petersilienerdäpfeln, Preiselbeeren und gemischtem Salat	18,00
Cordon bleu von der Pute mit Petersilienerdäpfeln, Preiselbeeren und gemischtem Salat	13,50
Zwiebelrostbraten von der Mühlviertler Stierbeiried mit Petersilienerdäpfeln, Fächergurkerl und gemischtem Salat	18,00
Piccata Milanese vom Mühlviertler Milchkalb mit Blattsalat	18,00

Suppen

Rindsuppe mit Frittaten oder Leberknödel	3,40
Spargelcremesuppe mit Obershaube	3,60

Täglich frisch vom Rustinger Feldspargel:

Rosa gegrilltes Schweinefilet im Speckmantel mit Petersilienerdäpfeln, grünem Spargel und Sauce Hollandaise	18,00
Duett vom Spargel (Solo) mit Petersilienerdäpfeln, Eierbrösel und Blattsalat	14,00
Cremiges Spargelrisotto vom grünen Spargel mit frischem Parmesan und Blattsalat	11,00
Grüner Spargel (Solo) mit Prosciutto di parma, Petersilienerdäpfeln und Parmesanbutter	16,00
Gefüllte Kalbsbrust vom Mühlviertler Milchkalb mit Petersilienerdäpfeln und gemischtem Salat	12,90
Burgunder Saftbraten mit Serviettenknödel, Preiselbeeren und gemischtem Salat	12,90
½ gefülltes Brathendl mit Butterreis und gemischtem Salat	11,50
Berliner Kalbsleber gebraten mit Butterreis, gebratenen Äpfeln, Preiselbeeren und gemischtem Salat	16,90
Gebackene Kalbsleber mit Petersilienerdäpfeln, Preiselbeeren und gemischtem Salat	16,90
Gebackenes Surschnitzel mit Petersilienerdäpfeln, Preiselbeeren und gemischtem Salat	12,90
Hausgemachte Spinatknödel mit Schafkäsefülle an Parmesanbutter mit Blattsalat	9,00
Frischer Saibling im Ganzen gebraten mit Petersilienerdäpfeln, gebräunter Butter und Blattsalat	18,50
Frisches Lachsforellenfilet gebraten auf cremigem Spargelrisotto mit Blattsalat	17,50

Hausgemachte Mehlspeisen

Cremiges Erdbeer-Tiramisu	5,20
Bananenschnitte	3,20
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