

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
Kohlrabisuppe	3,40

Hauptgerichte

Geröstete Waldviertler Eierschwammerl mit Ei, Petersilienerdäpfeln und Blattsalat	15,00
Sautierte Waldviertler Steinpilze auf cremigen Tagliatelle und Blattsalat	15,00
Waldviertler Eierschwammerl in feiner Rahmsauce mit Semmelknödel	14,00
Gekochter Tafelspitz mit Cremespinat und Rösterdäpfeln	14,20
Gebratene Kalbsstelze vom Mühlviertler Milchkalb mit Butterreis und geröstet Eierschwammerl	14,50
Ofenfrischer Schweins-Schopfbraten 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
Hausgemachte Gemüse-Käse-Laibchen mit Petersilienerdäpfeln, Sauerrahmdip und Blattsalat	9,00

Fischgerichte

Frische Forelle im Ganzen gebraten mit Petersilienerdäpfeln, gebräunter Butter und Blattsalat	17,20
Frisches Lachsforellenfilet gebraten auf cremigem Eierschwammerlrisotto und Blattsalat	17,20

Ausgemachte Mehlspeisen

Marillenkuchen	3,20
Malakofftorte	3,00
Sachertorte mit Schlag	3,00
Waldviertler Mohn torte mit Schlag	3,00

Fragen Sie auch nach unserer Eis Karte!

Gasthof-Hummer

Elisabeth Hummer

Ruflingerstraße 206

4060 Leonding

Tel. 0732/672830