

Sonntagskarte vom 24. September 2023

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 12,00

Hauptspeise 14,00

Bunter Blattsalat

mit 2 Arten von Schafskäse (gebacken und im Speckmantel)

Vorspeise 11,00

Hauptspeise 13,00

Bunter Blattsalat

mit Speckkrusteln

7,00

Matjeshering nach „Art des Hauses“

12,00

Frisch vom Grill:

Grillteller (Schwein, Pute und Rind)

mit Pommes frites, jungem Gemüse und Kräuterbutter

19,50

Rosa gegrillte Schweinemedallions

im Speckmantel an feiner Pilzrahmsauce

mit hausgemachten Butterspätzle und jungem Gemüse

21,00

Hühnerbrüstchen vom Grill

gefüllt mit getrockneten Tomaten und Schafkäse

auf Basilikumnudeln mit Blattsalat

17,00

Frisch aus der Pfanne

(Bei Hochbetrieb mindestens 30 Minuten Wartezeit)

Wiener Schnitzel vom Mühlviertler Milchkalb

mit Petersilienerdäpfeln, Preiselbeeren und gemischtem Salat

24,00

Cordon bleu von der Pute

mit Petersilienerdäpfeln, Preiselbeeren und gemischtem Salat

18,00

Zwiebelrostbraten von der Mühlviertler Stierbeiried

mit Petersilienerdäpfeln, Fächergurkerl und gemischtem Salat

24,00

Suppen

Rindsuppe mit Grießnockerl oder Milzpofesen	4,20
Kürbiscremesuppe mit Obershaube und Kernöl	4,20

Hauptgerichte

Gerollter Kalbsbraten mit Butterreis und frischem Marktgemüse	20,00
½ gefülltes Brathendl mit Butterreis und gemischtem Salat	14,50
Ofenfrischer gemischter Schweinsbraten mit Semmelknödel und warmem Speckkrautsalat	15,00
Gekochter Tafelspitz mit Kohlrabigemüse und Rösterdäpfeln	19,00
Berliner Kalbsleber gebraten mit Butterreis, gebratenen Äpfeln, Preiselbeeren und gemischtem Salat	22,00
Gebackenes Surschnitzel mit Petersilienerdäpfeln, Preiselbeeren und gemischtem Salat	17,00
Hausgemachte Spinatknödel mit Schafkäsefülle an Parmesanbutter mit Blattsalat	12,50

Fischgerichte

Bachsaibling im Ganzen gebraten mit Petersilienerdäpfeln, gebräunter Butter und Blattsalat	22,00
Filet vom Lachs gebraten auf cremigem Kürbis-Risotto und Blattsalat	22,00

Hausgemachte Mehlspeisen

Cremeschnitte	4,50
Warmer ausgezogener Zwetschkenstrudel	6,00
Crème Brûlée mit Himbeersorbet	7,20
Malakofftorte	3,60
Waldviertler Mohn torte mit Schlag	3,60
Nougatparfait mit heißen Weichseln	7,20

Fragen Sie auch nach unserer Eis Karte!

Gasthof-Hummer

Elisabeth Hummer

Ruflingerstraße 206

4060 Leonding

Tel. 0732/672830