

## Sonntagskarte vom 14. April 2024

*Gerne empfehlen wir Ihnen*

*ein Glas Prosecco di Canella* 5,20

*oder*

*ein Glas Prosecco „Motivo“ Rosé Spumante Borgo Molino*

*5,40*

*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

22,00

**Hühnerbrüstchen vom Grill**

gefüllt mit getrockneten Tomaten und Schafkäse

auf Basilikumnudeln mit Blattsalat

17,50

*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

19,00

**Zwiebelrostbraten von der Mühlviertler Stierbeiried**

mit Petersilienerdäpfeln, Fächergurkerl und gemischtem Salat

24,00

## Suppen

Rindsuppe mit Grießnockerl oder Milzpofesen	4,50
Spargelcremesuppe mit grünem Spargel	5,20

## Täglich frisch vom Ruftinger Feldspargel:

Rosa gegrillte Beiriedschnitte mit Petersilienerdäpfeln, grünem Spargel und Sauce Hollandaise	25,00
Grüner Spargel (Solo) mit Petersilienerdäpfeln, Sauce Hollandaise und Blattsalat	18,00
Grüner Spargel (Solo) mit Prosciutto di parma, Petersilienerdäpfeln und Parmesanbutter	19,50

## Hauptgerichte

Ofenfrischer gemischter Schweinsbraten mit Semmelknödel und warmem Speckkrautsalat	15,50
Gebratener Kalbsbraten mit Butterreis und grünem Spargel	21,00
Gebratenes Lammkarree vom Mühlviertler Weidelamm mit Paprika-Creme-Polenta und Speckfisolen	24,00
$\frac{1}{2}$ gefülltes Brathendl mit Butterreis und gemischtem Salat	15,00
Gebackenes Surschnitzel mit Petersilienerdäpfeln, Preiselbeeren und gemischtem Salat	18,00
Hausgemachte Spinatknödel mit Schafkäsefülle an Parmesanbutter mit Blattsalat	13,00

## Fischgerichte

Bachsaibling im Ganzen gebraten mit Petersilienerdäpfeln, gebräunter Butter und Blattsalat	23,00
Filet vom Lachs gebraten auf cremigem Paradeiser-Risotto und Blattsalat	23,00

*Hausgemachte Mehlspeisen*

Hausgemachte Cremeschnitte	4,50
Warmer ausgezogener Apfelstrudel	5,80
Crème Brûlée mit Himbeersorbet	7,20
Malakofftorte	3,80
Waldviertler Mohn torte mit Schlag	3,80
Nougatparfait mit heißen Weichseln	7,20

*Fragen Sie auch nach unserer Eis Karte!*

**Gasthof-Hummer**

Elisabeth Hummer

Ruflingerstraße 206

4060 Leonding

Tel. 0732/672830