

Sonntagskarte vom 26. März 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 9,90
Hauptspeise 12,90

Bunter Blattsalat

mit 2 Arten von Schafskäse (gebacken und im Speckmantel)

Vorspeise 8,90
Hauptspeise 11,90

Bunter Blattsalat

mit Speckkrusteln

6,90

Matjeshering nach „Art des Hauses“

9,90

Frisch vom Grill:

Mixed Filet vom Grill (Schwein, Pute und Rind) mit Pommes frites, Gemüsebouquet und Zerlei Saucen	19,50
Rosa gegrillte Schweinemedallions im Speckmantel an feiner Pilzrahmsauce mit hausgemachten Butterspätzle und jungem Gemüse	19,00
Hühnerbrüstchen vom Grill gefüllt mit getrockneten Tomaten und Schafkäse auf Basilikumnudeln mit Blattsalat	16,00
Gegrillte Beiriedschnitte auf cremiger Pfeffersauce mit Braterdäpfeln und Bohnenbündel	21,00

Frisch aus der Pfanne

(Bei Hochbetrieb mindestens 30 Minuten Wartezeit)

Wiener Schnitzel vom Mühlviertler Milchkalb mit Petersilienerdäpfeln, Preiselbeeren und gemischtem Salat	21,00
Cordon bleu von der Pute mit Petersilienerdäpfeln, Preiselbeeren und gemischtem Salat	16,00
Zwiebelrostbraten von der Mühlviertler Stierbeiried mit Petersilienerdäpfeln, Fächergurkerl und gemischtem Salat	21,00
Piccata Milanese vom Mühlviertler Milchkalb mit Blattsalat	21,00

Suppen

Rindsuppe mit Grießnockerl oder Fleischstrudel	4,20
Bärlauchcremesuppe	4,20

Hauptgerichte

½ gefülltes Brathendl mit Butterreis und gemischtem Salat	14,00
Gebratener Lammschlögel vom Mühlviertler Weidelamm mit Zucchini-Paprika-Gemüse und Bärlauch-Erdäpfel-Gratin	23,00
Gekochter Tafelspitz mit Cremespinat und Rösterdäpfeln	18,50
Ofenfrischer gemischter Schweinsbraten mit Semmelknödel und warmem Speckkrautsalat	14,50
Berliner Kalbsleber gebraten mit Butterreis, gebratenen Äpfeln, Preiselbeeren und gemischtem Salat	21,00
Lammgulasch mit hausgemachten Butterspätzle	17,50
Gebackenes Surschnitzel mit Petersilienerdäpfeln, Preiselbeeren und gemischtem Salat	16,00
Hausgemachte Bärlauch-Spinatknödel mit Schafkäsefülle an Parmesanbutter mit Blattsalat	11,00

Fischgerichte

Forelle im Ganzen gebraten mit Petersilienerdäpfeln, gebräunter Butter und Blattsalat	21,00
Filet vom Karpfen gebacken mit Petersilienerdäpfeln und Mayonaisesalat	21,00

Hausgemachte Mehlspeisen

Hausgemachte Cremeschnitte	4,50
Mürber Apfelkuchen mit Schlag	3,50
Malakofftorte	3,50
Waldviertler Mohn torte mit Schlag	3,50
Nougatparfait mit heißen Weichseln	6,90
Creme Brûlée mit Himbeersorbet	6,90

Fragen Sie auch nach unserer Eis Karte!

Gasthof-Hummer

Elisabeth Hummer

Ruflingerstraße 206

4060 Leonding

Tel. 0732/672830