

Feiertagskarte vom 29. Mai 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 Milzpofesen	4,20
Weißer Spargelsuppe	4,80

Täglich frisch vom Rustinger Feldspargel:

Rosa gegrilltes Schweinsfilet im Speckmantel mit Petersilienerdäpfeln, grünem Spargel und Sauce Hollandaise	23,00
Duett vom Spargel (Solo) mit Petersilienerdäpfeln, Sauce Hollandaise und Blattsalat	17,50
Grüner Spargel (Solo) mit Prosciutto di parma, Petersilienerdäpfeln und Parmesanspänen und Butter	19,00
Spargel Cordon bleu (Spargel gewickelt in Käse und Schinken) mit Petersilienerdäpfeln, Sauerrahmdip und Blattsalat	19,50
Gerollter Kalbsbraten mit Butterreis und grünem Spargel	20,00
$\frac{1}{2}$ gefülltes Brathendl mit Butterreis und gemischtem Salat	14,50
Rehragout vom Maibock mit Serviettenknödel und Preiselbeeren	18,00
Gekochter Tafelspitz mit Semmelkren und Rösterdäpfeln	19,00
Hausgemachte Spinatknödel mit Schafkäsefülle an Parmesanbutter mit Blattsalat	12,00
Gebackenes Surschnitzel mit Petersilienerdäpfeln, Preiselbeeren und gemischtem Salat	16,00

Fischgerichte

Bachsaibling im Ganzen gebraten mit Petersilienerdäpfeln, gebräunter Butter und Blattsalat	21,00
Frisches Forellenfilet gebraten auf cremigem Spargel-Risotto und Blattsalat	22,00

Handgemachte Mehlspeisen

Cremiges Erdbeer-Tiramisu	6,00
Frische Eferdinger Erdbeeren mit Schlag	3,80
Mürber Apfelkuchen mit Schlag	3,50
Malakofftorte	3,50
Waldviertler Mohntorte mit Schlag	3,50
Nougatparfait mit heißen Weichseln	6,90
Crème Brûlée mit Himbeersorbet	6,90

Fragen Sie auch nach unserer Eis Karte!

Gasthof-Hummer

Elisabeth Hummer

Ruflingerstraße 206

4060 Leonding

Tel. 0732/672830