

Sonntagskarte vom 3. Dezember 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 Leberknödel oder Frittaten	4,20
Wildpürreesuppe mit Croutons, Preiselbeeren und Obershaube	5,80
Gansleinmachsuppe mit Bröselknödel	5,00

Wildgerichte aus regionalen Revieren:

Gespicktes Rehfilet vom Grill an feiner Waldpilzsauce mit Mandelbällchen, Preiselbeerbirne, Kohlsprossen und glacierten Maronen	25,00
Ausgelöster Rehschlägel vom heimischen Jungwild mit Serviettenknödel, Preiselbeeren und Blaukraut	22,00
Gebackenes Hirschkalbsschnitzel in der Kürbiskernpanade mit Petersilienerdäpfeln, Preiselbeeren und Blattsalat	24,00

Hauptgerichte

Ofenfrische junge Ente mit Serviettenknödel und Blaukraut oder warmem Speckkrautsalat	24,00
Gerollter Kalbsbraten mit Butterreis und frischem Marktgemüse	21,00
Gebackene Hühnerleber auf Erdäpfel-Blattsalat mit steirischem Kürbiskernöl	13,50
Kalbsrahmgulasch mit hausgemachte Butterspätzle	15,00
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
Frisches Lachsforellenfilet gebraten auf cremigem Kürbis-Risotto und Blattsalat	22,00

Hausgemachte Mehlspeisen

Somloer Nockerl	6,00
Hausgemachte Cremeschnitte	4,50
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