

Oster-Montagskarte vom 6. April 2026

Gerne empfehlen wir Ihnen

ein Glas Prosecco di Canella 5,40

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 12,50

Hauptspeise 14,50

Bunter Blattsalat

mit 2 Arten von Schafskäse (gebacken und im Speckmantel)

Vorspeise 11,50

Hauptspeise 13,50

Bunter Blattsalat

mit Speckkrusteln

7,50

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

23,00

Hühnerbrüstchen vom Grill

gefüllt mit getrockneten Tomaten und Schafkäse

auf Basilikumnudeln mit Blattsalat

19,00

Frisch aus der Pfanne

(Bei Hochbetrieb mindestens 30 Minuten Wartezeit)

Wiener Schnitzel vom Mühlviertler Milchkalb

mit Petersilienerdäpfeln, Preiselbeeren und gemischtem Salat

25,00

Cordon bleu von der Pute

mit Petersilienerdäpfeln, Preiselbeeren und gemischtem Salat

19,50

Zwiebelrostbraten von der Mühlviertler Stierbeiried

mit Petersilienerdäpfeln, Fächergurkerl und gemischtem Salat

25,00

Suppen

Rindsuppe mit Frittaten oder Leberknödel	4,80
Bärlauchcremesuppe	4,80

Hauptgerichte

Gebackenes Ziegenkitzerl aus dem Mühlviertel mit Butterreis und Blattsalat	27,00
$\frac{1}{2}$ gefülltes Brathendl mit Butterreis und gemischtem Salat	17,50
Gerollter Kalbsbraten mit Butterreis und jungem Gemüse	23,00
Ofenfrischer gemischter Schweinsbraten mit Semmelknödel und warmem Speckkrautsalat	17,00
Gebratenes Lammkarree vom Mühlviertler Weidelamm mit Zucchini-Paprika-Gemüse und Erdäpfel-Bärlauch-Gratin	26,00
Gebackene Lamtleber mit Butterreis, Preiselbeeren und gemischtem Salat	19,50
Gebackenes Surschnitzel mit Petersilienerdäpfeln, Preiselbeeren und gemischtem Salat	21,00
Hausgemachte Spinat-Käse-Knödel auf Paradeiserragout, frischem Parmesan, Rucola und Blattsalat	16,00

Fischgerichte

Bachsaibling im Ganzen gebraten mit Petersilienerdäpfeln, gebräunter Butter und Blattsalat	28,00
Filet von der Lachsforelle gebraten auf cremigem Bärlauch-Risotto und Blattsalat	28,00

Hausgemachte Mehlspeisen

Somloer Nockerl	6,60
Hausgemachte Cremeschnitte	4,80
Waldviertler Mohn torte mit Schlag	4,20
Malakofftorte	4,20
Creme Brûlée mit Himbeersorbet	7,80
Nougatparfait mit heißen Weichseln	7,80

Fragen Sie auch nach unserer Eis Karte!

Gasthof-Hummer

Elisabeth Hummer

Ruflingerstraße 206

4060 Leonding

Tel. 0732/672830