Vorspeisen

Beef- Tartare
klassisch garniert mit Wachtelspiegelei, dazu Trüffelmayonaise
und getoastetes Weißbrot € 17,90 A, D

BIO- Räucherforelle
mit Oberskren und Toastbrot € 12,50 A, G

BIO Forellenhof Piringer!

Suppen

Klare gschmackige Rindssuppe
mit Leberknödel A, C, L
Frittaten A, C, G, L € 4,80

Kaspressknödelsuppe € 6,00
A, C, G, L

Knoblauchcremesuppe
knusprigen Brotkrusteln € 6,00
A, G, L



Süßkartoffel- Cremesuppe
mit Schlag und Süßkartoffelchips € 6,40
L

vegan

Genuss im Advent



Hirschbraten

mit Serviettenknödel und Preiselbeerbirne € 24,20

A, C, G, L, O

Beefsteak (ca. 250g)

mit Gemüse und Bratkartoffeln dazu feine Kräuterbutter € 39,50

A, G, M

Pfeffersteak (ca. 250g)

mit Kroketten und Speckfisolen € 41,90

A, C, G, L

Hauspfandl- Schweinsmedaillons

auf Schwammerlsauce mit Kroketten und Speckfisolen € 22,00

A, C, G, L, M

Hüttencordon bleu

vom Schwein, gefüllt mit Geselchtem, Emmentaler
und Röstzwiebeln, dazu Wedges und Cocktailsauce € 18,80

A, C, G

Spezialitäten des Hauses

”Leini´s Hausplatte” (für 2 Personen)

zwei Stück Schweinskotelett, 2 Stück Beiried,
2 Stück Schweinsschnitzel
mit Reis, Gemüse, Pommes frites
und Waldpilzsauce € 43,00

A, C, G, F, G, L, M

”Leini´s Schnitzelplatte” (für 2 Personen)

zwei Stück Schweinsschnitzel, zwei Stück Surschnitzel
und zwei Stück Hühnerschnitzel
mit Reis, Petersilkartoffeln, Pommes frites
gemischtem Salat und Preiselbeeren € 43,00

A, C, G, L, M

Grillkotelett

mit Pommes, Zwiebelringerl und Kräuterbuter € 15,20

A, F, G, M

Zwiebelrostbraten

mit Bratkartoffeln und Röstzwiebeln € 24,90

A, F, G, M



Spare ribs

BBQ G, M
rauchig, süßlich
dazu Sour cream und Cocktaildip



Chili G, M
feurig scharf
dazu sweet Chilidip

Chili Cheese G, M
milde schärfe mit Cheddar- Käse
dazu Sour cream und Cocktaildip

ASIA A, F, G, M, N
Teriyaki Sauce, Sesam & Jungzwiebel
dazu Sour cream

als Beilage:

Pommes frites oder Wedges

€ 21,90

mit Zwiebelringe A
oder Süßkartoffelpommes

€ 22,90

Gebackene Speisen

Schweinsschnitzel
mit gemischtem Salat € 15,50

A, C, G, M

Surkarreeschnitzel
mit gemischtem Salat € 16,20

A, C, G, M

Hühnerschnitzel
mit gemischtem Salat € 16,20

A, C, G, M

Steirerschnitzel
Hühnerfilet gebacken in der Kürbispanier
mit Salatteller
dazu Kernöldip € 16,80

A, C, G, M

Hühner oder Schweins Cordon bleu
mit gemischtem Salat
und Pommes frites € 19,50

A, C, G, M

Vegetarisch

Hausgemachte Gemüselaibchen

mit Joghurtdip und Blattsalat € 14,50

A, C, G, L

gegrillte Kaspressknödel

auf Blattsalat mit Karotten und Gurken, Parmesan

und Joghurttopping € 16,80

A, C, G, L

Tagliatelle Rucola

mit gegrilltem Schafkäse im Zucchinimantel € 15,20

A, C, G, L

Rote Rüben- Risotto

mit Schafkäse, Walnusskernen und Rucola € 16,90

G, H, L

vegane Tacos

vegan

gefüllt mit veganem Cilli con carne, gratiniert mit Käse € 16,90

L

Beilagen

Pommes frites

Petersil- oder Bratkartoffeln,
Kroketten, Reis, Gemüse, Spätzle,
Nudeln oder Knödel € 4,30

Zwiebelringe oder Süßkartoffelpommes € 5,00

Salate

...der Saison nach Wahl € 4,80

Fisch

gegrillte Lachsfiletstreifen

auf Limettennudeln € 22,00

A, C, D, G, L

gegrilltes Zanderfilet

mit Petersilkartoffeln und Kräuterbutter € 19,90

D, G

gegrilltes BIO- Forellenfilet

auf Rote- Rübenrisotto € 24,00

D, G, L

BIO Forellenhof Piringer!

Kinderspeisen

“Winnetou” A, C, G, M

kleines gebackenes Schweinsschnitzel
mit Pommes frites und Ketchup € 8,90

”Nemo” A, D

Fischstäbchen mit Ketchup
und Pommes € 7,50

Dessert

Hausgemachte Torten € 4,90

Sachertorte A, C, G,

Malakofftorte A, C, G,

Maronicremetorte A, C, G

mit Schlagobers und Preiselbeeren € 5,20

warmer Schokogugelhupf A, C, G, H

mit Schokosauce und Schlagobers € 6,50

Nougatkokosknödel (3 Stück) A, C, G, H

auf Vanillesauce mit 1 Kugel Vanilleeis € 8,80

Kastanienreis G

mit Schlagobers € 6,60

mit Schlagobers und 1 Kugel Vanilleeis € 7,90

Maroni- Eisparfait A, C, G,

auf Sauerkirschen € 8,80

Kaffeegenuss

schärf

THE ART OF COFFEE