

# *Empfehlungen der Saison*

**gegrilltes BIO Saiblingsfilet**

auf Rote- Rübenrisotto € 24,50

BIO- Forellenhof  
Piringer

**Sur Cordon bleu „rusikal“**

(gefüllt mit Geselchtem, Käse, Mais, Paprika und Zwiebel)  
mit Wedges und Cocktaildip € 18,80

**Mexikanische Tacos** (4 Stück)

(gefüllt mit Chili con Carne und Käse)  
garniert mit eingelegten Zwiebeln und Blattsalat € 19,00

**Hauspfandl**

gegrilltes Schweinsfilet

auf Pfeffersauce mit Speckfisolen und Kroketten € 19,90

**Hirschbraten**

mit Serviettenknödel und Preiselbeerbirne € 21,80

# Konspeisen

## Lachstartare

mit Toastbrot € 13,50 A, D

## Rinds Carpaccio

mit Rucola und gehobeltem Parmesan € 12,50 G

## Beef tartare

klassisch mariniert mit Wachtelspiegelei  
und getoastetem Weißbrot € 17,80 G, A, C, M

# Suppen

## Klare gschmackige Rindssuppe

mit Leberknödel A, C, L  
Frittaten A, C, G, L € 4,50

## Kaspressknödelsuppe € 5,70

A, C, G, L

## Knoblauchcremesuppe

knusprigen Brotkrusteln € 5,80  
A, G, L

## Kokos-Currysuppe

mit Cashewkerne und Jungzwiebel € 6,20  
L

*vegan*

# *Spezialitäten des Hauses*

## **"Leini's Hausplate"** (für 2 Personen)

zwei Stück Schweinskotelett, 2 Stück Beiried,  
2 Stück Schweinsschnitzel  
mit Reis, Gemüse, Pommes frites  
und Waldpilzsauce      € 42,00

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

## **"Leini's Schnitzelplate"** (für 2 Personen)

zwei Stück Schweinsschnitzel, zwei Stück Surschnitzel  
und zwei Stück Hähnerschnitzel  
mit Reis, Petersilkartoffeln, Pommes frites  
gemischtem Salat und Preiselbeeren      € 42,00

A, C, G, L, M

## **Feinschmeckerkotelett**

mit Buttergemüse, Kräuterbutter  
und Herzoginkartoffeln, und Zwiebelringerl      € 15,50

A, F, G, M

## **Grillkotelett**

mit Pommes, Zwiebelringerl und Kräuterbutter      € 14,50

A, F, G, M

## **Zwiebelrostbraten**

mit Bratkartoffeln und Röstzwiebeln      € 22,90

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  
€ 19,80

mit Zwiebelringe A  
oder Süßkartoffelpommes

€ 20,80

# Gebackene Speisen

## Schweinsschnitzel

mit gemischem Salat      € 13,90

A, C, G, M

## Surkarreeschnitzel

mit gemischem Salat      € 14,70

A, C, G, M

## Hühnerschnitzel

mit gemischem Salat      € 14,90

A, C, G, M

## Steirerschnitzel

Hühnerfilet gebacken in der Kürbispanier

mit Salatteller

dazu Kernöldip      € 15,70

A, C, G, M

## Hühner oder Schweins Cordon bleu

mit gemischem Salat

und Pommes frites      € 17,90

A, C, G, M

## steirisches Backhuhn

im Körbchen serviert

mit gemischem Salat      € 15,70

A, C, G, M

# *Vegetarisch*

Hausgemachte Gemüselaibchen

mit Joghurtdip und Blattsalat      € 14,40

A, C, G, L

Rote Rüben Risotto

mit Schafkäse und Rucola      € 15,50

G, L

# *Weinempfehlung*

Jungwein

Weingut Sax, Langenlois      € 3,90

Muskateller

Weingut Sommer, Donnerskirchen      € 4,90

Zweigelt

Weingut Schmelzer, Gols      € 3,80

Blaufränkisch

Weingut Iby, Horitschon      € 4,50

# Fisch

## gegrillte Lachsfiletstreifen

auf Limettennudeln € 22,00

A, C, D, G, L

## gegrilltes Zanderfilet

mit Petersilkartoffeln und Kräuterbutter € 19,50

D, G

# 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

# Beilagen

Pommes frites ...der Saison nach Wahl € 4,60

Petersil- oder Bratkartoffeln,  
Kroketten, Reis, Gemüse, Spätzle,  
Nudeln oder Knödel € 4,00

Zwiebelringe oder Süßkartoffelpommes € 5,00

# Salate

# Für Zwischendurch

## Berner Würstel

mit Pommes frites € 11,20

G, M

## gegrillte Hühnerfiletstreifen

auf Salaten der Saison € 14,50

M

## Schinkenkäseecken

mit Salatgarnitur und Sc. Tartare € 10,30

A, C, G, M

## Backhendlsalat

mit Salaten nach Saison € 14,50

A, C, G, M

## Schinkenkäse- Toast

mit Ketchup € 5,20

A, G

# Dessert

Hausgemachte Torten € 4,70

Sachertorte A, C, G,

Malakofftorte A, C, G,

Cremeschnitte A, C, G,

warmer Schokogugelhupf A, C, G, H

mit Schokosauce und Schlagobers € 6,20

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

auf Vanillesauce mit 1 Kugel Vanilleeis € 8,50

Kastanienreis G

mit Schlagobers € 6,30

mit Schlagobers und 1 Kugel Vanilleeis € 7,80

hausgemachter Germknödel € 9,30

mit Butter und Mohn oder Vanillesauce und Mohn A, C, G,

Kaffeeegenuss  
**schärf**  
THE ART OF COFFEE