

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

Vorspeisen

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 geschmackige Rindssuppe

mit Leberknödel A, C, L

Frittaten € 4,50 A, C, G, L

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 Hühnerschnitzel
mit Reis, Petersilkkartoffeln, 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 gemischtem Salat € 13,90

A, C, G, M

Surkarreeschnitzel

mit gemischtem Salat € 14,70

A, C, G, M

Hühnerschnitzel

mit gemischtem Salat € 14,90

A, C, G, M

Steirerschnitzel

Hühnerfilet gebacken in der Kürbisperianie
mit Salatteller

dazu Kernöldip € 15,70

A, C, G, M

Hühner oder Schweins Cordon bleu

mit gemischtem Salat
und Pommes frites € 17,90

A, C, G, M

steirisches Backhuhn

im Körbchen serviert
mit gemischtem Salat € 15,70

A, C, G, M

Vegetarisch

Hausgemachte Gemüselaiichen

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

Blaifränkisch

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

Zwiebelringe oder Süßkartoffelpommes € 5,00

Salate

...der Saison nach Wahl € 4,60

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