

Empfehlungen der Saison

gegrilltes BIO Saiblingsfilet

mit Petersilkartoffeln und Gemüse € 24,50

D, G

BIO- Forellenhof
Piringer

Jungsteirer Cordon bleu vom Schwein

(gefüllt mit Geselchtem, Emmentaler und Jungzwiebeln)

dazu Wedges und Kernöldip € 18,90 A, C, G

Käsespätzle

garniert mit Röstzwiebeln und Blattsalat € 16,40 A, C, G, M

geröstete Leber

mit Bratkartoffeln € 11,90 A, L

gebackene Leber

mit Petersilkartoffeln und gemischtem Salat € 14,50

A, C, G, M,

Kalbsbeuschel

mit Knödel € 14,90 A, C, D, G, L, M,

Vorspeisen

Rinds Carpaccio

mit Rucola und gehobelem Parmesan € 12,80 G

Beef tartare

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

Schaffrischkäse

mit Salatgarnitur und frischen Kräutern € 9,50 G

Althammerhof
Schneidhofer

Suppen

Klare geschmackige 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

Champignoncremesuppe € 6,20

L

vegan

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

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 € 42,00

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 € 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 Kräuterbuter € 14,50

A, F, G, M

Zwiebelrostbraten

mit Bratkartoffeln und Röstzwiebeln € 23,90

A, F, G, M

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 Kürbispanier
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

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

Vegetarisch

Hausgemachte Gemüselaibchen

mit Joghurtdip und Blattsalat € 14,40

A, C, G, L

Asia Wok

mit geräuchertem Tofu € 14,00

A, F

Weinempfehlung

Grüner Veltliner „Luftikus“

Weingut Sax, Langenlois € 3,90

Muskateller

Weingut Sommer, Donnerskirchen € 4,90

Cuvée

Weingut Gesellmann, neusiedlersee Hügell. € 5,00

Blaifränkisch

Weingut Iby, Horitschon € 4,50

Dessert

Hausgemachte Torten € 4,70

Sachertorte A, C, G,

Malakofftorte 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 € 6,20

mit Schlagobers und 1 Kugel Vanilleeis € 7,80

hausgemachter Apfelstrudel € 4,90

mit Vanillesauce € 5,90 A, G,

Joghurt- Topfenmousse

auf Beerenspiegel mit Himbeersorbet € 7,80