



Ostermenü

Bärlauch- Frittatensuppe

Lammbraten

mit Speckfisolen und Rosmarinkartoffeln

Eierlikör- Torte

€ 17,90

Weinempfehlung:

Rosé

Weinschloss Thaller- Vulkanland 1/8l € 4,40

Grüner Veltliner

Weingut Sax, Weinviertel 1/8l € 3,80

Zweigelt

Weingut Schmelzer, Gols 1/8l € 3,80



Vorspeisen

Rindscarpaccio

Rucola - Parmesan € 11,50

G

Lachs Carpaccio

Gurkentartare- Toastbrot- Butter- € 11,50

A, D, G,

Suppen

Klare geschmackige Rindssuppe

mit Leberknödel A, C, L

Frittaten A, C, G, L € 4,40

Kaspressknödelsuppe € 5,50

A, C, G, L

Knoblauchcremesuppe

knusprigen Brotkrusteln € 5,40

A, G, L

Spargelsuppe € 5,90

mit frischer Kresse

Vegan

L, F, H

Bärlauch- Frittatensuppe € 4,90

A, C, G, L

saisonale Spezialitäten

gebackenes Putenfilet

gefüllt mit Schinken und Spargel

dazu Petersilkkartoffeln und Sc. Tartare € 18,40

A, C, G

Hühner- Spargelpfanne

Hühnergeschnetzeltes mit Spargelspitzen

dazu Basmatireis € 17,90

G, L

veganes Thai Curry

Vegan

mit grünem Spargel, Pak Choi, Edamame

dazu Kurkumareis und Erdnüsse, Radieschen € 15,90

E, F



Gebackenes & Gegrilltes

”Leini’s Hausplatte” (für 2 Personen)

verschiedene Fleischstücke gegrillt und gebacken
mit Reis, Gemüse, Pommes frites
und Waldpilzsauce € 39,50

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

Feinschmeckerkotelett

mit Buttergemüse, Kräuterbutter
und Herzoginkartoffeln, und Zwiebelringerl € 14,50

A, F, G, M

Schweinsschnitzel

mit gemischtem Salat € 13,70

A, C, G, M

Hühnerschnitzel

mit gemischtem Salat € 14,40

A, C, G, M

Steirerschnitzel

Hühnerfilet gebacken in der Kürbispanier
mit Salatteller, dazu Kernöldip € 15,40

A, C, G, M

Hühner oder Schweins Cordon bleu

mit gemischtem Salat
und Pommes frites € 17,60

A, C, 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

€ 18,50

mit Zwiebelringe A
oder Süßkartoffelpommes

€ 19,50

Rind

Zwiebelrostbraten

mit Bratkartoffeln

und hausgemachten Röstzwiebeln € 19,20

A, M

Kinderspeisen

“Winnetou” A, C, G, M

kleines gebackenes Schweinsschnitzel

mit Pommes frites und Ketchup € 7,50

“Nemo” A, D

Fischstäbchen mit Ketchup

und Pommes € 6,50

Beilagen

Pommes frites

Petersil- oder Bratkartoffeln,

Kroketten, Reis, Gemüse, Spätzle,

Nudeln oder Knödel € 3,50

Zwiebelringe oder Süßkartoffelpommes € 4,60

Salate

...der Saison nach Wahl € 4,60

Vegetarisch

Hausgemachte Gemüselaiabchen

mit Joghurtdip und Blattsalat € 13,90

A, C, G, L

Spargelrisotto

mit Parmesanchip und Blattsalat € 13,90

G, L

Fisch

gegrillte Lachsfiletstreifen

auf Limettennudeln € 19,20

A, C, D, G

gegrilltes Zanderfilet

mit Petersilkartoffeln und Kräuterbutter € 17,90

D, G

Desserts



Hausgemachte Torten € 4,70

Sachertorte A, C, G,

Malakofftorte A, C, G,

französische Erdbeertorte A, C, G, € 4,90

Eierlikör- Torte A, C, G, € 4,90

warmer Schokogugelhupf A, C, G, H

mit Schokosauce und Schlagobers € 5,60

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

auf Vanillesauce mit 1 Kugel Vanilleeis € 7,30

Kastanienreis G

mit Schlagobers € 6,00

mit Schlagobers und 1 Kugel Vanilleeis € 7,50

hausgemachtes veganes Erdbeereis

mit frischen Erdbeeren € 7,50

Kaffeegenuss

Schärf
THE ART OF COFFEE

