

Unsere Spezialitäten im Frühling!

gebratene Hühnerbrust

gefüllt mit Rohschinken, Bärlauch
und Mozzarella dazu

bunte Nudeln und Natursaft'l € 19,50

A, C, G, L

Bärlauch Cordon bleu vom Schwein

gefüllt mit Bärlauch,
Geselchtem und Emmentaler

dazu Wedges und Cocktailsauce € 18,90

A, C, G

gegrilltes BIO-Lachsforellenfilet

auf Bärlauchrisotto € 25,50

D, G, L

BIO-Forellenhof
Piringer!

geschmorte Rindsbackerl

auf Bärlauch- Stampfkartoffeln

mit Gemüse € 24,90

G, L

Vorspeisen

Rinds Carpaccio

mit Rucola und gehobeltem Parmesan € 12,90 G

Beef tartare

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

Schaffrischkäse

mit Salatgarnitur, frischen Kräutern
und Bärlauchpesto € 10,50 G

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

Bärlauchsuppe € 6,20 *vegan*

A, L

Bärlauch- Frittatensuppe € 5,20

A, C, G, L

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, 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 Kräuterbuter € 14,50

A, F, G, M

Zwiebelrostbraten

mit Bratkartoffeln und Röstzwiebeln € 23,90

A, F, G, M

Vegetarisch

Hausgemachte Gemüselaiabchen

mit Joghurtdip und Blattsalat € 14,40

A, C, G, L

gratinierte Bärlauchspätzle im Pfandl

mit Blattsalat € 16,50

A, C, G, M

Frühlings- Bowl

vegan

Bärlauch- Kartoffelknödel, cremige Gemüse- Polenta

Blattsalat, Bärlauch- Hummus € 16,90

A, F, M

Penne mit Bärlauchpesto

mit Kirschtomaten und Parmesan dazu grüner Salat € 15,90

A, C, G, M

Weinempfehlung

Grüner Veltliner „Luftikus“

Weingut Sax, Langenlois € 3,90

Blaufränkisch

Weingut Iby, Horitschon € 4,50

Gebackene Speisen

Schweinschnitzel

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

Für Zwischendurch

gegrillte oder
gebackene 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

Schweizer Wurstsalat € 8,20

G

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

Dessert

Hausgemachte Torten € 4,70

Sachertorte A, C, G,

Malakofftorte A, C, G,

Pistazien- Himbeertorte A, C, G, H

Karotten- Topfenschnitte mit Marzipandekor A, C, G, H

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,

Biskuit- Omlett

auf Topfencremefülle und frischen Erdbeeren € 6,20

Kaffeegenuss

schärf
THE ART OF COFFEE