

Vorspeisen

Lachstartare A, D

mit Toastbrot € 13,50

Beef tartare A, C, D

mit Wachtel- Spiegelei und Toastbrot € 17,80

Rinds Carpaccio G

mit Rucola und gehobelem Parmesan € 12,50

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

Süßkartoffelsuppe

mit Kartoffelchips € 6,20

L

vegan

Spezialitäten im Advent!

gegrilltes *Forellenhof
Piringer*
BIO Lachsforellenfilet
auf Safranrisotto € 23,90



Hütten Cordon bleu
(vom Schwein, gefüllt mit Geselchtem, Emmentaler
und Röstzwiebeln)
mit Wedges und Cocktaildip € 18,50

Hirschbraten
mit Serviettenknödel und Preiselbeerbirne € 21,80

Pfeffersteak ca.240g
mit Speckfisolen und Kroketten €39,50

Beefsteak ca.240g
mit Gemüse und Minikartoffeln
dazu Kräuterbutter € 38,-

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, 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

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 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

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 Gemüselaiichen

mit Joghurtdip und Blattsalat € 14,40

A, C, G, L

Pasta mit Spinatpesto und Schafkäse

dazu getrocknete Tomaten und Blattsalat € 16,80

A, G

Rotes Linsen Dal

mit Jasminreis und Fladenbrot € 16,80

vegan

L, N,

Weinempfehlung

Junker

Weingut Stelzl, Leutschach € 4,00

Jungwein

Weingut Sax, Langenlois € 3,90

Desserts

Hausgemachte Torten € 4,70

Sachertorte A, C, G,

Malakofftorte A, C, G,

Eierlikörtorte € 5,-- 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 € 6,30

mit Schlagobers und 1 Kugel Vanilleeis € 7,80

Winterliche Verführung

A, C, G

Lebkuchenmousse- Grand Marnier Eispafait- Schokobrownie € 9,50

Kaffeegenuss

schärf
THE ART OF COFFEE