

Weihnachtsmenü

25.12.

Schinkenschöberlsuppe

Kalbsrollbraten

mit Kartoffel-Trüffelpüree
und gratiniertem Gemüse

Tiramisu

€ 18,50

Weinempfehlung

Cuvée

Weingut Igler, Deutschkreuz 1/8l 4,70

*Merry Christmas
& happy new year*



Konspeisen

Lachstartare

mit Toastbrot € 13,50 A, D

Rinds Carpaccio

mit Rucola und gehobeltem Parmesan € 12,50 G

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

Kokos- Currysuppe

mit Cashewkerne und Jungzwiebel

€ 6,20

L

vegan

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

Hirschbraten

mit Serviettenknödel und Preiselbeerbirne € 21,80

A, C, G, L

Schweinsbraten

mit Serviettenknödel und Salat € 17,50

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 € 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

Gebachene Speisen

Schweinsschnitzel

mit gemischem Salat € 13,90

A, C, G, M

Hühnerschnitzel

mit gemischem 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 gemischem Salat

und Pommes frites € 17,90

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

gegrilltes BIO Lachsforellenfilet

auf Safranrisotto € 23,90

D, G, L

BIO Forellenhof
Piringen!

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

...der Saison nach Wahl € 4,60

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

Zwiebelringe oder Süßkartoffelpommes € 5,00

Salate

Vegetarisch

Hausgemachte Gemüselaibchen

mit Joghurtdip und Blattsalat € 14,40

A, C, G, L

Linsen Dal

mit Jasminreis und Fladenbrot € 16,80

L, N,

vegan

Weinempfehlung

Jungwein

Weingut Sax, Langenlois € 3,90

Muskateller

Weingut Sommer, Donnerskirchen € 4,90

Zweigelt

Weingut Schmelzer, Gols € 3,80

Blaufränkisch

Weingut Iby, Horitschon € 4,50

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

Lebkuchenmousse € 4,50

im Glas serviert

Kaffeegenuss
schärf
THE ART OF COFFEE