



UNSERE SPEISEN

Frisch, natürlich, regional!
Im Leopold ist das normal!

Küchenzeiten: 11:30 Uhr bis 21:00 Uhr

Um Sie immer wieder für einen Besuch bei uns im Wirtshaus Leopold begeistern zu können, wechseln wir regelmäßig unsere Auswahl an Speisen.

Wir legen großen Wert auf frische, sowie saisonale Küche.

Viele Lieferanten und Lebensmittel kommen aus der Region, die restlichen werden mit größter Sorgfalt ausgesucht.

VORSPEISEN

Beef Tatar vom Rinderfilet handgeschnitten 100g

mit getoastetem Weißbrot,
Sardellenbutter und
knusprigen Kapern

Lachsforellensülzchen im Glas

mit Räucherforellenmousse
und Gurken-Dill-Espuma

Rote Rüben Carpaccio

mit warmen Ziegenkäse, Tannenhonig
Walnussvinaigrette und Salat

SUPPEN

Karotten-Zitronengrassuppe

mit Kokos-Garnelenspieß und Korianderöl

Erdäpfel-Knoblauchsuppe

mit krossen Speckwürfeln und Grammel-Pofesen

Unsere Leopold Fischsuppe

mit Fischfilets, Shrimps, Gemüse
und frischen Kräutern

Klare Rindsuppe

mit Frittaten oder Leberknödel

HAUPTSPEISEN

Rindsroulade

mit Erdäpfelpüree und Wurzelgemüse

Schweinsschnitzel

mit Petersilienerdäpfeln und gemischtem Salat

gekochter Rindstafelspitz

mit Rösterdäpfeln und Rahm Blattspinat

Unser Leopold Cordon Bleu von der Pute

mit saisonaler Füllung, Reis und gemischtem Salat

Wiener Schnitzel

mit Petersilienerdäpfeln und gemischtem Salat

HAUPTSPEISEN

Rosa Schweinsfilet im Speckmantel

mit hausgemachten Gnocchi, buntem Gemüse
und Pfefferrahmsauce

österreichische Maishendlbrust

mit Buchweizen-Kokoscurry, buntem Karfiol
und gerösteten Cashewkernen

Hüftsteak oder Rinderfilet

mit gratinierten Erdäpfeln, buntem Ofengemüse
und Kräutersauerrahm

gebratenes Türnitzer Goldforellenfilet

auf Zitronen-Risotto und warmen Fenchel-Orangensalat

gebratenes Zanderfilet

mit hausgemachten Rote Rübenspaghetti,
sautiertem Rote Rüben-Lauchgemüse
und Thymianschaum

Vegetarische Speisen

Rote Rüben Spaghetti

mit Lauchgemüse, Mangold,
Schafkäse und Olivenöl

Gnocchipfanne

mit Kalamata-Oliven, Lauch,
Kirschparadeiser und Kräuterpesto

Schlutzkrapfen

mit Spinatfüllung, zerlassener Butter
und Parmesanspäne

Buchweizen-Curry

mit buntem Karfiol und gerösteten Cashewkernen

NACHSPEISEN

gefüllte Buchteln

mit Vanillesauce

Schokoladenmousse

mit Birnenröster

Vanilleparfait

mit Pfefferkirschen

hausgemachtes Sorbet