



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

Insalata Caprese

Büffelmozzarella mit Paradeisern und Basilikum,
Olivenöl und Aceto balsamico 10 Jahre

Caesar Salad

Romana Salatherzen mit Caesar Dressing
Croûtons und Parmesanspänen
wahlweise mit gebratenen Speckstreifen

Vitello Tonnato

in Veltliner-Kräuter Marinade gegarter
Kalbsrücken, Thunfischsauce und Zitrone

Aufstrich-Teller

Grammel-Zwiebelaufstrich, Erdäpfel-Leinölaufstrich,
Räucherforellen-Thymianaufstrich,
Kräuterfrischkäse und Meersalzbutter

SUPPEN

Grüne Erbsen Schaumsuppe

mit gerührtem Sauerrahm,
Croûtons und Minze-Pesto

Kalte Melonen-Paprikasuppe

mit Wildfang Garnelen-Kokosspieß
und Korianderöl

Unsere Leopold Fischsuppe

mit Fischfilets, Shrimps, Gemüse
und frischen Kräutern

Klare Rindsuppe

mit Frittaten oder Leberknödel

mit hausgemachten Markknödeln
oder Milzschnitte



HAUPTSPEISEN

Rindsroulade

mit Erdäpfelpüree und Buttergemüse

Schweinsschnitzel

mit Petersilienerdäpfeln und gemischtem Salat

gekochter Rindstafelspitz

mit Rösterdäpfeln

Apfelkren und Wiener Schnittlauchsauce

Unser Leopold Cordon Bleu von der Pute

mit saisonaler Füllung, Reis

und gemischtem Salat

Wiener Schnitzel

mit Petersilienerdäpfeln und gemischtem Salat

glasierte BIO Kalbsleber

mit Erdäpfelpüree, Äpfeln

und Röstzwiebeln

Filet vom Ötscherblick-Schwein

mit hausgemachten Gnocchi, Karotten-Kohlrabi-Lauchgemüse, Speck und Pfeffersauce

HAUPTSPEISEN

Unser Leopold Filet Pfandl

Gebratene Rind, Schwein und Hendl-Filetstreifen
mit buntem Pfannengemüse, Kräuter-Olivenbutter,
Erdäpfel-Gratin und Pfefferjus

österreichische Maishendlbrust

mit Süßerdäpfel Gemüse-Curry,
gerösteten Cashewkernen und Basmati Reis

gratiniertes Filet vom Simmental Rind

mit Duxelles Kruste, Karottenpolenta,
sautiertem grünen Spargel-Shiitake Gemüse
und Demi Glace

gebratenes Türritzer Goldforellenfilet

auf Kräuter-Risotto mit rahmigen Spitzkrautsalat
und Zitrusfilets

gebratenes Zanderfilet

mit Apfel-Erbesen-Thymianpüree
glasierten Karotten und weißem Pfefferschaum

hausgemachte Trüffelpaghetti à la Carbonara

mit Pancetta, Eigelb, Kräutern
und frisch gehobeltem Sommer-Trüffel

Vegetarische Speisen

Trüffelpaggetti

mit Lauch, Rahmsauce
und frisch gehobeltem Sommer-Trüffel

Gnocchipfanne

mit Oliven, Lauch,
Kirschlorbeeren und Kräuter-Pesto

Spinatknödel

mit zerlassener Butter, Bergkäse
und Röstzwiebel

Basilikum-Ravioli

mit Mozzarella-Füllung, frischem Basilikum
und Kirschlorbeeren



NACHSPEISEN

gefüllte Buchteln
mit Vanillesauce

Schokoladenmousse
mit marinierten Beeren
und Schokolade-Crumble

Kokos-Vanille Panna Cotta
mit Ananas-Ragout
und Limettenschaum

Crème Brûlée
mit frischen Früchten

Unsere Leopold Nachspeisen-Variation
Variation aus unseren Nachspeisen