



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

hausgebeizte Türnitzer Lachsforelle

mit marinierten Gurken,
hausgemachten Erdäpfel-Rösti und Senfmayonnaise

Variation von der Wachtel

mit Linsensalat, Wurzelgemüse
und Wildkräuter-Erdäpfel-Espuma

Aufstrich-Teller

Aufstriche nach Tagesauswahl,
Meersalzbuter und Wurzelbrot



SUPPEN

Erbsenschaumsuppe

mit Räucherlachs und Kräuter-Öl

Paradeisersuppe

mit geräuchertem Mini-Mozzarella
und Kräuter-Pesto

Unsere Leopold Fischsuppe

mit Fischfilets, Shrimps, Gemüse
und frischen Kräutern

Klare Rindsuppe

mit Frittaten, Leberknödel oder Tageseinlage

HAUPTSPEISEN

hausgemachte Rindsroulade

mit Erdäpfelpüree und buntem Butter Gemüse

Schweinsschnitzel

mit Petersilienerdäpfeln und gemischtem Salat

gekochtes BIO Rindfleisch

mit Rösterdäpfeln,
Apfelkren und Wiener Schnittlauchsauce

Unser Leopold Cordon Bleu von der Pute

mit saisonaler Füllung, Reis
und gemischtem Salat

Wiener Schnitzel aus der BIO Kalbsschale

mit Petersilienerdäpfeln und gemischtem Salat

glasierte BIO Kalbsleber

mit Erdäpfelpüree, Äpfeln
und Röstzwiebeln

Filet vom Ötscherblick-Schwein

mit hausgemachten Speckknödeln, Lauch, BIO
Schwammerln und Demi Glace

HAUPTSPEISEN

Unser Leopold Filet Pfandl

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

Brust und Keule vom BIO Hendl

mit allerlei vom Kukuruz,
Chorizo und Barbecue Jus

Simmentaler Rinderfilet und Wildfang-Garnele

mit Karottengemüse, hausgemachten Kräuterkroketten
und Demi Glace

pochiertes Türritzer Goldforellenfilet

auf Gemüse-Rollgersten-Risotto und
weißem Pfefferschaum

gebratenes Türritzer Saiblingsfilet

auf Curry-Nudeln mit buntem Karfiol-Gemüse
und gerösteten Cashewkernen

hausgemachte Trüffelpaghetti à la Carbonara

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

NACHSPEISEN

Tiramisu

mit hausgemachten Biskotten und
Schokoladestreuseln

Topfenknödel

in Butterbrösel geschwenkt,
mit Vanillesauce und hausgemachtem Sorbet

Beeren-Joghurtmousse

mit Melisse-Pesto und weißer Schokolade

Crème Brûlée von dunkler Schokolade

mit frischen Früchten

Unsere Leopold Nachspeisen-Variation

Variation aus unseren Nachspeisen

hausgemachter Kuchen

je nach Tagesauswahl

hausgemachtes Sorbet

je Kugel