



Jetzt sind es noch
UNSERE SPEISEN.
Bald aber schon Ihre.

FRISCH, NATÜRLICH, REGIONAL.
IM LEOPOLD IST DAS NORMAL.

ALLER ANFANG IST GAR NICHT SCHWER.

HANDGESCHNITTENES BEEF TATAR
vom Niederösterreichischen Rinderfilet
mit geröstetem Weißbrot, Sardellenbutter und
knusprigen Kapern

klein 100g € 13,50 / groß 150g € 18,50

GEBEIZTER LACHS

in Kräuter-Beize mit marinierten Gurken,
Hofmeistersauce, Forellen-Kaviar und
knusprigem Weißbrot

€ 10,50

SCHAFMISCHKÄSE vom Bio Hof Rosenöd
mit marinierten Paradeisern, Kernöl und
Rehrohschinken aus dem Voralpenland

€ 11,50

STREICHKONZERT

Hausgemachter Aufstrich und Grammelschmalz,
Geräuchertes vom Illmeyer und knuspriges
Gebäck vom Schindl aus Lilienfeld

€ 4,10

IN DER RUHE LIEGT DIE KRAFT. IN DER SUPPE NOCH MEHR.

LEOPOLD SUPPE

Bio Hendl-Einmachsuppe mit Butter-Nockerl und
Schnittlauch aus dem Leopold-Garten

€ 3,90

KÜRBISCREMESUPPE VOM HOKKAIDO

Kürbis aus Böheimkirchen von der Fam.
Strohmaier
mit Croutons & Kernöl

€ 4,50

GEBUNDENE ZWIEBEL-SUPPE

mit Bergkäse-Croutons und Kräutern

€ 5,50

RINDSUPPE

mit Leberknödel oder Frittaten, Wurzelgemüse
und Schnittlauch

€ 3,80

DAS IST DIE HAUPTSACHE. UNSERE KLASSIKER

GLASIERTE BIO-KALBSLEBER

mit Erdäpfel-Püree, flambierten Calvados-Äpfeln
und Demi-Glace

€ 21,50

CORDON BLEU

vom Ötscher-Schwein; mit saisonaler Füllung,
Kamptaler Bauchspeck, Reis und gemischtem
Salat

€ 15,50

WIENER SCHNITZEL AUS DER BIO-
KALBSSCHALE ODER GEBACKENES
SCHNITZEL VOM SCHWEINSKARREE
mit Petersilienerdäpfeln und gemischtem Salat

€ 22,50 / € 13,90

GESCHMORTE LEOPOLD-ROULADE

vom Bio-Rind mit Kräuter-Tagliatelle und
hausgemachter Dirndlmarmelade

€ 15,50

ZWIEBELROSTBRATEN

vom Bio Rind; mit knusprigen Braterdäpfeln,
Röstzwiebel & Essiggurkerl

€ 18.50

UND DAS SOWIESO. FISCH & VEGETARISCH

GEBRATENE BACHFORELLE vom
Zöchling Martin; mit dunklem Holler-Risotto,
Kräuter-Pesto und Wild-Kräutern

€ 18,50

GEBRATENE LACHSFORELLE
„KLASSIKER“ vom Zöchling Martin; mit
Petersilienerdäpfel und Blattsalat

€ 17,50

VEGGIE-KLASSIKER IM LEOPOLD
Gegrilltes Sommergemüse, Schwammerl von den
Schwammerlprinzen, Wilkräuter,
Heurigenerdäpfel und Chili

€ 10,50

HAUSGEMACHTE SPINATKNÖDEL
mit zerlassener Butter, Hofkas aus
Wilhelmsburg, Schnittlauch und Blattsalat

€ 11,80

HAUSGEMACHTE CURRYSPAGHETTI
mit buntem Karfiol-Lauch-Gemüse,
Zuckerschoten, Shitake-Pilzen und
Cashewkernen

€ 12,90

NACHHER IST MAN IMMER KLÜGER. UND GLÜCKLICHER.

MOUSSE VON DUNKLER BELGISCHER
SCHOKOLADE
mit frischen Beeren

€ 5,50

CREME BRÛLÉE
mit flambierten Orangen

€ 5,50

HAUSGEMACHTE TOPFENKNÖDEL
mit Frucht-Röster

€ 5,50

HAUSGEMACHTES SORBET

je € 1,60

KÄSEVARIATION
aus Frankreich, Italien, Österreich mit
hausgemachtem Chutney und Nüssen

Klein. € 9,50 / Groß. € 13,50