



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

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

SCHÖN, DASS ES DICH HIERHER VERSCHLAGEN HAT: INS LEOPOLD!

Hallo und herzlich willkommen in Markt!

Du bist vielleicht nicht in der pulsierendsten Metropole unseres Kontinents gelandet, aber: Was du hier geboten bekommst, musst du in diesen Metropolen erst einmal finden. So viel Regionalität und Bewusstsein, dass wir unsere Zutaten am liebsten zu Fuß holen würden.

Was sicher ist: Gut Ding braucht Frische und Weile. Dass wir dich nicht unnötig lang warten lassen, ist klar (obwohl Vorfreude ja bekanntlich die schönste Freude ist). Aber dass etwa ein frisch gebratenes Steak noch ein bisschen ausruhen möchte, respektieren wir ebenso.

Solltest du Fragen zu einzelnen Gerichten oder deren Zubereitung haben, nur zu. Wir kennen sie von A bis Z. Kritik ist ebenso erwünscht, Lob und anerkennendes Kreischen umso mehr.

In diesem Sinne wünschen wir einen schönen Aufenthalt im Leopold. Schnallen Sie sich an – denn bald schnallen Sie ab!

Ihr Team aus Service, Küche & Keller

NICHT WEIT HERGEHOLT: UNSERE LIEFERANTEN

SEHR VIELE UNSERER LIEFERANTEN KOMMEN
AUS DER REGION. ALLE ANDEREN WERDEN
MIT GRÖSSTER SORGFALT AUSGESUCHT.

FLEISCH & FLEISCHWAREN

Höllerschmid - Walkersdorf

ERDÄPFEL, ZWIEBELN UND KAROTTEN

Weiländer - St. Georgen

BIO EIER

Eierhof Lanner - Wilhelmsburg

BIO RIND

BIO Hochlandrind - Lilienfeld

BROT & GEBÄCK

Bäckerei Weichselbaum - Rohrendorf bei Krems

BIO HONIG

BIO Imker Scheer - St. Veit an der Gölsen

KÄSE & MOLKEREIPRODUKTE

Hoflieferanten - Wilhelmsburg

BIO-GEWÜRZE

Sonnentor - Sprögnitz

BIO SCHWAMMERL

vom Schwammerl-Prinzen aus Perschling / Kappeln

DIRNDL SIRUP

Familie Kern - Wilhelmsburg

BIO SÄFTE

*Familie Schuh - Kaumberg / Familie Götzinger - St.
Georgen*

BIO TEE

Sonnentor - Sprögnitz

KAFFEE

Naber Kaffeemanufaktur - Wien

BRÄNDE & LIKÖRE

Pennerstorfer - Eschenau

BIER

Linko Bier - Traisen



LILIEFELDER BIO HOCHLANDRIND

Domus betreibt in Marktl bei Lilienfeld eine Biolandwirtschaft, auf der Hochlandrinder gezüchtet werden. Sie wachsen so artgerecht wie möglich im Herdenverband (Mutterkuhhaltung) auf. Das Hochland-rind gilt als robust und verbringt daher das ganze Jahr im Freien. Auch wenn das Land nicht so hoch sein mag, so ist es die Qualität umso mehr.

WIRTSCHAUS RINDSUPPE

mit hausgemachtem Markknödel, Milzschnitte,
Lungenstrudel und Wurzelgemüse

€ 5,5

MARKTLER HOCHGENUSS BURGER

180g saftiges Rindfleisch im Brioche, Ziegenkäse,
Birnen-Paprika-Chutney, Zwiebel, Senf Dip,
Blattsalat und Steakhouse-frites

€ 13,9

REGIO BURGER

mit 180g saftigem Rindfleisch, würzigem Hofkas,
krossem Speck, BBQ Sauce, Senf Mayonnaise,
geschmolzenen Zwiebeln, BIO Spiegelei und
Erdäpfelspalten

€ 13,9

GESCHMORTE RINDSROULADE

mit Erdäpfelstampf, glasiertem Gemüse und
Röstzwiebeln

€ 15,5

SCHLOSSERGASSERL GULASCH

mit Essiggurkerl, BIO Spiegelei,
Würstl und Semmelknödel

€ 14,5

ALLER ANFANG IST GAR NICHT SCHWER.

HANDGESCHNITTENES BEEF TATAR
VOM BIO RINDERFILET
mit geröstetem Weißbrot, Sardellenbutter und
knusprigen Kapern
klein 100g € 13,5 / groß 150g € 18,5

CEVICHE VON DER
TÜRNIETZER LACHSFORELLE
mit Limetten-Paradeiser-Salsa, Chili und Koriander
€ 12,9

WARMER ZIEGENKÄSE
mit BIO Honig, Thymian, Meersalz, Wildkräuter-
Blattsalat und karamellisierten Nüssen
€ 8,7

MANGO-GARNELEN SALAT
Blattsalate mit Mango, Limetten-Dressing,
Kirschparadeisern und gebratenem Garnelenspieß
4 Garnelen € 14,5

WIRTSCHAUS FRÜHLINGSROLLE
mit Salat und österreichischer Würzsauce
€ 6,5

GEDECK
hausgemachte Aufstriche, Meersalzbutter,
geräuchertes und Gebäck
pro Person € 3,8

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

RINDSUPPE

mit Leberknödel oder Frittaten, Wurzelgemüse und Schnittlauch

€ 3,8

ERDÄPFEL-KNOBLAUCH-SUPPE

mit gebackenen Grammel-Pofesen, krossem Bauchspeck und Kräuter-Pesto

€ 5,5

KLARE TRAIENTALER FISCHSUPPE

mit Lachsforellen Ravioli, Gemüse, Safran und Grünem Veltliner

€ 6,9

KRÄUTERSCHAUMSUPPE

mit Knoblauchcroutons und geräuchertem Paprika Öl

€ 4,5

wahlweise mit Garnelenspieß

€ 6,9

UNSERE WIRTSHAUS RINDSUPPE

mit hausgemachtem Markknödel, Milzschnitte, Lungenstrudel und Wurzelgemüse

€ 5,5

DAS IST DIE HAUPTSACHE. FLEISCHGERICHTE

GLASIERTE BIO-KALBSLEBER

mit Erdäpfel-Butterstampf, flambierten Calvados-Äpfeln, knusprigen Röstzwiebeln und Demi Glace

€ 19,8

CORDON BLEU VON DER ÖSTERREICHISCHEN HENDLBRUST

mit saisonaler Füllung, Reis und gemischtem Salat

€ 15,5

WIENER SCHNITZEL AUS DER BIO-KALBSSCHALE

mit Petersilienerdäpfeln und gemischtem Salat

€ 21,5

GESCHMORTER ZWIEBELROSTBRATEN VOM BIO RIND

mit Braterdäpfeln, glasiertem Gemüse und knusprigen Röstzwiebeln

€ 19,8

GEBACKENES SCHNITZEL VOM SCHWEINSKARREE

mit Petersilienerdäpfeln und gemischtem Salat

€ 12,9

UND DAS SOWIESO. FISCH & VEGETARISCH

HAUSGEMACHTE SPINATKNÖDEL

mit zerlassener Butter, Hofkas aus Wilhelmsburg,
Schnittlauch und Blattsalat

€ 11,9

GNOCCHI

mit Zucchini-Paprika-Gemüse, Kräuter-Pesto und
Kalamata-Oliven

€ 11,9

wahlweise mit Türnitzer Saiblingsfilet

€18,9

HAUSGEMACHTE CURRY SPAGHETTI

mit buntem Karfiol-Lauch-Gemüse, Zuckerschoten,
Shiitake und Cashewkernen

€ 12,9

wahlweise mit Türnitzer Goldforellenfilet

€18,9

DOCH DAS FLEISCH IST STARK: STEAKS & CO

Unser Fleisch stammt zu 100% aus Österreich und größtenteils biologischem Anbau. Darauf – und das Tierwohl - legen wir großen Wert.

BIO FLANK STEAK 200G

€ 15,8

DRY AGED BIO RIBEYE STEAK 250G

€ 25,5

ROSA FILET VOM BIO SCHWEIN 200G

€ 12,5

BIO DONAU LAMMKRONEN 250G

€ 28,5

FILET VOM BIO RIND 200G

€ 27,5

Nur auf Vorbestellung für 2 Personen

DRY AGED BIO T-BONE STEAK 1000G

€ 69,5

BEILAGEN & GEMÜSE *je € 2,5*

Erdäpfelgratin, hausgemachte Gnocchi,
Braterdäpfel, Steakhouse frites

buntes Ofengemüse, Speckbohnen
sautierte BIO Schwammerl

SAUCEN, BUTTER & DIPS *je € 1,5*

Paradeiser-Thymian-Butter, Knoblauch-Feta-Topfen,
Kräuter Frischkäse Dip, Demi Glace,
Pfefferrahmsauce

NACHER IST MAN IMMER KLÜGER. UND GLÜCKLICHER.

MOUSSE VON DUNKLER BELGISCHER SCHOKOLADE

mit Weichselröster

€ 5,5

DREIERLEI CREME BRÛLÉE

Vanille, dunkle Schokolade und Kaffee, dazu
hausgemachtes Sorbet

€ 5,5

BUCHTELN

mit Hollerkoch und hausgemachter Vanillesoße

€ 5,5

TOPFENKNÖDEL

mit Bröseltopfen von den Hoflieferanten,
Butterbrösel und Marillenröster

€ 5,5

HAUSGEMACHTE MEHLSPEISEN

nach Tagesangebot mit Schlagobers

€ 3,5

HAUSGEMACHTES SORBET

€ 1,6

KÄSEVARIATION

von den Hoflieferanten aus Wilhelmsburg mit
hausgemachtem Chutney, eingelegten Feigen und
Nüssen

€ 9,5

ALLERGENINFORMATION

Informationen über Zutaten in unseren Speisen, die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen können, erhalten sie auf Nachfrage bei unseren Service Team.

Gem. § 3 ABS 2 Allergeninformationsverordnung,
BGBL. LI NR. 175/2014