



HERZLICH WILLKOMMEN

Schön, dass Sie da sind!

Das Wohl unserer Gäste liegt uns besonders am Herzen und wir sind bemüht, Ihren Aufenthalt bei uns zu einem kulinarischen Highlight zu machen. Die Zufriedenheit und Treue unserer Gäste ist unsere schönste Belohnung.

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

Regionalität spielt für uns eine große Rolle, daher kommen sehr viele unserer Lieferanten aus der Region. Alle Anderen werden mit größter Sorgfalt ausgewählt.

Das gesamte Wirtshaus-Leopold-Team wünscht einen gemütlichen & genussvollen Aufenthalt!

Allergeninformation: Informationen über Zutaten in unseren Speisen, die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen können, erhalten Sie auf Nachfrage bei unserem Service-Team. Gem. § 3 Abs. 2 Allergeninformationsverordnung, BGBL.

LI NR. 175/2014

UNSERE VORSPEISEN

Beef Tartar 120g mit Weißbrot-Toast

Saures Gemüse | Knusperkapern | Schwarzer Knoblauch-Mayo |
Gebeizter Eidotter

16

Hausgebeizter Saibling

von der Bio-Fischzucht Zöchling aus Türnitz

Gurken-Raita | Buttermilch-Dashi | Gin-Tonic-Gel | Saiblingskaviar

14

Vegane Jakobsmuschel

Kräuterseitling | Lauwarmer Buchweizen-Bohnen-Salat | Pistazien-Chili-Salsa

11

Gern servieren wir auf Wunsch etwas Jourgebäck für € 1.- / Stk. zur Vorspeise!

UNSERE SUPPEN

Pilzcremesuppe

Gepickelte Buchenpilze | Thymian | Kartoffelstroh

6.5

Kräftige Rindsuppe

mit hausgemachter Einlage

Frittaten | Grießnockerl | Fleischstrudel

5.6

UNSERE HAUPTSPEISEN

unsere Tierprodukte stammen zu 100 % aus Österreich,
sind AMA und/oder BIO-zertifiziert

Wiener Schnitzel vom Kalb

in Butterschmalz gebacken

Petersilienerdäpfel | Gemischter Salat | Preiselbeeren

24.8

Frisches Backhendl

ausgelöstes Maishendl

Erdäpfel-Vogerlsalat

16.8

Zwiebelrostbraten

rosa gebraten

Braterdäpfel | Senfgurken | Zwiebel

25

Rumpsteak „Strindberg“ 250 g

rosa gebraten

Kartoffelgratin | Frühlingsgemüse | Portweinjus

28

2erlei vom Rind

Hüftsteak | Geschmorte Backerl | Erdäpfel-Grammel-Roulade |

Schmorsauce | Mairübchen

23

Gebratenes Maishendl-Filet

Cremige Polenta | Chorizo | Gepickelte Jalapenos |
Geflämmtter Mais | Vogelmiere

19

Gebratenes Forellenfilet

von der Bio-Fischzucht Zöchling aus Türnitz
Hausgemachte Gnocchi | Kohlrabi-Favabohnen-Ragout

26

Saltimbocca vom Seeteufel

aus dem Nord-Atlantik

Tagliatelle Nero Sepia | Fenchel-Zitrus-Salat | Kirschtomaten

21

Taleggio-Ravioli

Geröstete Haselnüsse | Blattspinat | Braune Butter | Blattsalat

18

Tomaten-Hirse 

BBQ-Frühhkraut | Rucola | Walnuss | Granatapfel

14

Feine Salatschüsserl

Erdäpfel-Vogerlsalat 5.9

Gemischter Salat 5.5

Blattsalat 4.1 

UNSERE NACHSPEISEN

frisch & hausgemacht

Apfelstrudel

Schlagobers

4.5

Palatschinken

Marillenmarmelade oder Nutella

6

Eis-Palatschinken

Vanilleeis | Schokosauce

7

Schokotarte

Banane | Limette | Erdnuss

8.5

Joghurt-Panna Cotta

2erlei Rhabarber | Pekannüsse | Erdbeersorbet

7.5

Käseteller

gut für 2

bunte Käsevariation, Chutney, Feigensenf, Gebäck

12.5

Hausgemachtes Sorbet und Eis

Vanille | Chai Latte | Tonkabohne | Schokolade |

Erdbeere | Johannisbeere | Grüner Apfel | Banane | Mandarine

2.8 / Nockerl