



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!

Um Lebensmittelverschwendung zu vermeiden, sind viele unserer Gerichte auf Anfrage auch als kleinere Portion erhältlich.

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

GEDECK

€ 4.50

Brot | Butter

und Schmankerl der Speisekammer und Saison

Als lockere Begleitung zum Glaserl Wein oder als gemütlicher Einstieg in einen entspannten Abend mit Freunden.

DINNER-MENÜ

Wir bieten die Möglichkeit, ein Wunschmenü aus 3 oder 4 Gänge und unserem Gedeck zusammenzustellen.

Die einzelnen Portionsgrößen werden von unserem Küchenchef natürlich an die Anzahl der gewählten Gänge angepasst.

Wir bringen auch gerne die Weinkarte!

Alle Speisenpreise der Gänge beim Dinner-Menü gelten – 10 %.

UNSERE VORSPEISEN

Hirschschenken

Feige | Ricotta | Wacholder-Knusper
Dirndlchutney von der Familie Gatterer aus dem Pielachtal
16

Wildschwein-Wan Tan

Spitzkraut | Reisessigvinaigrette | Sesam
14

Vielfalt vom Kürbis

Kürbiscreme | Kürbis gepickelt | Kürbistempura
Friséesalat | Purple Curry-Chip
13



Gern servieren wir auf Wunsch etwas Gebäck um € 1.- zur Vorspeise!

UNSERE SUPPEN

Kürbiscremesuppe

Geröstete Kürbiskerne | Kürbiskernöl | Croutons
7.5

Kräftige Rindsuppe

mit hausgemachter Einlage
Frittaten | Grießnockerl | Fleischstrudel
5.6

UNSERE HAUPTSPEISEN

Wiener Schnitzel vom Kalb

in Butterschmalz gebacken

Petersilienerdäpfel | Gemischter Salat | Preiselbeeren

24.8

Schnitzel Wiener Art vom Ötscherblick-Schwein

Pommes | Ketchup | Blattsalat

18.8

Frisches Backhendl

ausgelöstes Maishendl

Erdäpfel-Vogerlsalat

16.8

Zwiebelrostbraten

rosa gebraten

Braterdäpfel | Senfgurkentartare | Röstzwiebel | Wan Tan

25

Feines Kalbsrahmgulasch

Topfenspätzle | Zitronengras-Ingwer-Öl | gebrannter Lauch

22

Knuspriger Schweinebauch

Birnen-Kimchi | Kohl-Pilz-Roulade | Kümmel-Most-Safterl | Pak Choi

20

Gebratenes Welsfilet

vom Gut Dornau, Leobersdorf

Petersilienwurzelcreme | Birne | Radicchio | Knollensellerie gepickelt

22

Cremiges Kürbisrisotto

geschmorter Hokkaido | Kräuteröl | Blattsalat

mit Bio-Schafmischkäse vom Rosenöd, Eschenau | 17

oder mit Bio-Lachsforellenfilet von der Fischzucht Zöchling, Türnitz | 24

Zartweizen-Wirsing-Curry



Räuchertofu | Knusperrolle | Wirsingchip

16

Bunter Herbstsalat

herbstliche Blattsalate | Kürbis | Birne | Walnuss | Selleriecreme | Croutons

mit veganem Feta | 13



mit karamellisiertem Ziegenkäse | 16

Gern servieren wir auf Wunsch etwas Gebäck um € 1.- zum Salat!

rosa gebratener Hirschrücken

Selleriecreme | Grießknödel | schwarze Nüsse | Dirnd-Wildjus | Buchenpilze

32

Rehragout

Mohn-Serviettenknödel | Haselnuss-Umami | Wurzelgemüse

24

UNSERE NACHSPEISEN

Apfelstrudel mit Schlagobers

4.5

Palatschinken

Marillenmarmelade, Nutella oder Vanilleeis

6 | 7

Bröselpudding

Gewürzmost von der Familie Hollaus, Traisen | Birnenkompott | Pekannüsse

7

Zwetschken

15 Minuten Servierzeit – frisch im Ofen gebacken

Nussfülle | Germeis | Mohn crumble

8

Schokomousse

Kriecherl kompott | Mandel-Haselnusskrokant



9

Käse

von den Wilhelmsburger Hoflieferanten

Für 1 oder 2 Personen

Feigensenf & Chutney, Weintrauben & Nüsse, Gebäck

8 | 13

Hausgemachtes Sorbet/Eis

Vanille | Schokolade

Brombeere | Johannisbeere | Grüner Apfel | Birne



2.8 / Nockerl