



## **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 | Grießknöderl | 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