



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 und werden nach strengen Qualitätskriterien ausgewählt. Qualität, Nachhaltigkeit und Handwerk ist unser Motto.

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 pP

Brot | Butter

und Schmankerl aus Speisekammer und Saison

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

DINNER-MENÜ

Freitag und Samstag ab Jänner 2025

Es gibt einen besonderen Anlass, den man gerne stimmungsvoll bei einem gemeinsamen Abend mit einem Dinner-Menü verbringen möchte oder es darf abseits des Alltags einfach einmal ein gemütlicher Genuss-Abend sein?

Fragen Sie unser Service-Team nach den aktuellen Angeboten unserer Dinner-Menüs, gern mit abgestimmter Getränkebegleitung und reservieren Sie einen kulinarischen Abend, der Ihren Gästen in Erinnerung bleibt.

4 Gänge, inkl. Gedeck und Wasser € 59.- Getränkebegleitung € 24.-

6 Gänge, inkl. Gedeck und Wasser € 79.- Getränkebegleitung € 32.-

UNSERE VORSPEISEN

Geräucherte Bio-Entenbrust

Sellerie-Apfel-Salat | Walnuss | Hagebutte

15

Beef Tartar

Senfkaviar | gepickeltes Gemüse | Gerstenmiso | Knusperkapern | Weißbrot

16

Topinambur



in Salzkruste gebacken

Rote Rübe | Pumpernickel | Essigzwetschke

13

Gern servieren wir auf Wunsch etwas Gebäck um € 1.50 zur Vorspeise!

UNSERE SUPPEN

Pastinakencremesuppe

Kletzenbrotroutons | Petersilienöl

7.6

Kräftige Rindsuppe

mit hausgemachter Einlage

Frittaten | Grießnockerl | Fleischstrudel

5.6

VON RIND, SCHWEIN UND HUHN

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

26

Bio-Flanksteak

rosa gebraten

Pastinake | Kohlsprossen | Topfenpaunzen | Portweinjus

30

Geschmorte Bio-Hendlkeule

Erdäpfelpüree | Pancetta | Champignons | Karotten

22

Schweinsbratenravioli

Szegediner Kraut | Schweinepopcorn | Rösterdäpfelfond

23

VON FLUSS UND FELD

„steirisches Wurzelfleisch“ vom Karpfen

vom Gut Dornau in Leobersdorf

Wurzelgemüse | Kümmelerdäpfel | Kren | Fischfond

22

Gebratenes Bio-Saiblingsfilet

von der Bio-Fischzucht Zöchling in Türnitz

Belugalinsen | gebratene Pilze | Speck | Rotweinessigjus

24

Rote Rüben-Gnocchi

Haselnuss | Braune Butter | Kren | Rucola

19

Gerstenrisotto 

geschmorter Gewürzfenchel | Kumquats | Blattsalat

17

UNSERE NACHSPEISEN

Apfelstrudel mit Schlagobers

4.5

Palatschinken

Marillenmarmelade, Nutella oder Vanilleeis

6 | 7

Grießauflauf

Bratapfelsorbet | gebrannte Mandeln | Dörrzwetschke

8

Schokobrownie

Erdnuss | Zitrusfrüchte | Rote Rüben-Macarons

9

Spekulatius-Tiramisu



Spekulatius | Zwetschke | Cardamomcreme

7

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



vegan