



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!

Unsere veganen Speisen sind mit diesem Symbol gekennzeichnet:



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

€ 3,90 / Person

Brot | Butter | Schmankerl aus Speisekammer und Saison

Als lockere Begleitung zum Glaserl Wein oder als gemütlicher Einstieg in eine entspannte Zeit mit Freunden.

UNSERE VORSPEISEN

Im Heu gebeizter Saibling

Kohlrabi | Apfel | Buttermilch

15

Beef Tartar

Hanfsamen-Röstzwiebelpesto | Zitrusmayo | Buchweizenchip | Weißbrot

16

Vielfalt von der Karotte

Pilzerde | Cashew | Petersilie

13



Gerne servieren wir auf Wunsch eine Portion Gebäck um € 1.50 zur Vorspeise!

UNSERE SUPPEN

Süßkartoffelsuppe

Schwarzbrotcroutons | Erdnüsse | Petersilie

7.6

Kräftige Rindsuppe

mit hausgemachter Einlage

Frittaten | Grießnockerl | Fleischstrudel

5.6

VON RIND, SCHWEIN, KALB UND HUHN

Wiener Schnitzel vom Kalb in Butterschmalz gebacken

Petersilienerdäpfel | gemischter Salat | Preiselbeeren

25.8

Schnitzel Wiener Art vom Ötscherblick-Schwein

Pommes | Ketchup | Blattsalat

18.8

Frisches Backhendl ausgelöstes Maishendl

Erdäpfel-Vogerlsalat

17.8

Zwiebelrostbraten rosa gebraten

Braterdäpfel | Senfgurkentartar | Röstzwiebel | Wan Tan

27

Beiriedschnitte 250g rosa gebraten

Mini-Erdäpfel mit Parmesanbröseln | Fisolen-Paradeisergemüse | Kerbel-Estragonbutter

32

Maishuhn Supreme

Fregola Sarda | getrocknete Tomaten | Röschen-Gemüse

20.5

Kalbsbutterschnitzerl vom Bio Kalb

Erdäpfelpüree | Portweinschalotten | Röstzwiebel

22

Gebratenes und Geschmortes vom Rind

Pommes Dauphine | Schmorsauce | Mairübchen

25

VON FLUSS UND FELD

Gebrautes Welsfilet

vom Simon Kaiblinger aus Kapelln

Erbse | Haselnussemulsion | glasierte Radieschen

23

Wildkräuterrisotto

crunchy Pastinake | Blattsalat

mit Bio Schafmischkäse vom Rosenöd 21
oder Bio Lachsforellenfilet vom Zöchling 25

Leopoldsalat

Blattsalate | Kohlrabicreme | Frühlingsgemüse
mit karamellisiertem Ziegenkäse 13
oder gebratenen Maishendlstreifen 15

Schwammerlgulasch

Polentaschnitten | Thymiancracker

17



UNSERE NACHSPEISEN

Apfelstrudel mit Schlagobers

5

Palatschinken

Marillenmarmelade, Nutella oder Vanilleeis

6 | 7

Scheiterhaufen

geflämmtes Baiser | grüner Apfel | Topfen-Rumeis

9

Schokotarte

Sauerkirsche | weiße Ganache | Schokocrumble

10

Kokos Panna Cotta

Mango | Sesamcracker

8



Käse

von den Wilhelmsburger Hoflieferanten

Für 1 oder 2 Personen

Feigensenf | Chutney | Nüsse | Brot

8 | 13

Hausgemachtes Sorbet/Eis

Vanille | Schokolade

Erdbeere | Johannisbeere | Banane

2.8 / Nockerl

