



# WILLKOMMEN IM WIRTSHAUS LEOPOLD

SCHÖN, DASS SIE DA SIND!

Nehmen Sie Platz, lassen Sie den Alltag hinter sich und genießen Sie, was wir mit viel Herz, Handwerk und regionaler Leidenschaft auf den Tisch bringen.

FRISCH. NATÜRLICH. REGIONAL.

Werte, die bei uns nicht nur auf der Speisekarte stehen – sondern auf jedem Teller spürbar sind.

Wir arbeiten mit Lieferanten aus der Region, die unsere Werte teilen – Qualität, Nachhaltigkeit und echtes Handwerk stehen bei uns an erster Stelle.

WIR WÜNSCHEN IHNEN EINE GENUSSVOLLE ZEIT –  
UND NATÜRLICH: GUTEN APPETIT!

Unsere veganen Speisen sind mit  
diesem Symbol gekennzeichnet:



ALLERGIEN ODER UNVERTRÄGLICHKEITEN?

Unser Service-Team informiert Sie gerne über enthaltene Zutaten  
gemäß § 3 Abs. 2 Allergeninformationsverordnung (BGBl. II  
Nr. 175/2014)

[www.wirtshaus-leopold.at](http://www.wirtshaus-leopold.at)



## ZUM ANKOMMEN

### GEDECK

Brot | Butter | Aufstrich | Rohschinken  
3.90€ / Person

## DIE VORSPEISEN

### BEEF TARTAR

Dottercreme | Perlzwiebel | Kresse | Toastbrot  
17€

### CEVICHE VOM BIO-SAIBLING | ZÖCHLING

gepuffter Quinoa | Jungzwiebel | gegrillte  
Wassermelone | Radieschen  
15€

### OCHSENHERZ TOMATE

veganer Feta | Olivenerde | Rucola | Pinienkerne  
15€



## DIE SUPPEN

### KRÄFTIGE RINDSUPPE

mit hausgemachter Einlage

Grießnockerl | Frittaten | Fleischstrudel  
5.90€

### TOMATENCREMESUPPE

Knoblauchcrostini | Basilikum-Öl  
7.60€



## DIE HAUPTSPEISEN

### WIENER SCHNITZEL VOM KALB

Petersilienerdäpfel | gemischter Salat | Preiselbeeren  
26.80€

### SCHNITZEL WIENER ART VOM SCHWEIN

Pommes | Ketchup | Blattsalat  
18.80€

### AUSGELÖSTES BACKHENDL

Erdäpfel-Vogerlsalat  
17.80€

### GESCHMORTER ZWIEBELROSTBRATEN

Braterdäpfel | Röstzwiebel | Senfgurken-Tartar  
27€

### MAISHUHNBRUST

Fregola Sarda | getrocknete Tomaten | Romanesco | Rucola  
20.50€

### ALTWIENER BACKFLEISCH

Spinat-Creme | Erdäpfel-Endiviensalat  
22.50€

### RIB-EYE STEAK - 250G

Speckfisolen | Rosmarin Erdäpfel | Kräuterbutter  
32.50€

### CLUB SANDWICH

Hühnerbrust | gegrilltes Gemüse | Salat | Süßkartoffel-  
Pommes | Aioli  
15.90€



## DIE HAUPTSPEISEN

### BIO-FORELLE | ZÖCHLING

im ganzen gebraten | ~15 min. Zubereitungszeit

Petersilien-Erdäpfel | Blattsalat

24€

### TAGLIATELLE IN SAFRANSAUCE

Wildkräutersalat | Belper Knolle

21€

Garnelen Topper - 7.90€ / 3 Stk.

### ROTE RÜBEN RISOTTO

geschmorte Birne | Sauerampfer

19€



### LEOPOLD SALAT

Blattsalate | Sommergemüse | Marillen-Dressing

mit gegrillter Hühnerbrust - 20€

mit karamellisiertem Ziegenkäse - 18€

mit veganem Feta - 18€





## ZUM AUSKLANG

### GEEISTES SCHOKO-TÖRTCHEN

Butterkeks | Beeren der Saison | Limettengel

9.80€

### HAUSGEMACHTE MARILLENKNÖDEL

~20 min. Zubereitungszeit

Topfenteig | Butterbrösel | Marillen-Röster

5.60€ / Knödel

### MILLE-FEUILLE

Strudelteig | Tonkabohnen-Creme | Erdbeeren

8.50€



### APFELSTRUDEL MIT SCHLAGOBERS

Kindheit in Strudelteig

5.90€

### PALATSCHINKEN

mit Füllung nach Wahl

Marillenmarmelade | Nutella - 6€

Vanilleeis - 7€

### KÄSEVARIATION

Feigensenf | Nüsse | Brot

8€

### HAUSGEMACHTER EISGENUSS

Erdbeere | Johannisbeere | Blutorange

Vanille | Schokolade

2.80€ / Nockerl

