

Sonntagskarte vom 20. März 2022

Gerne empfehlen wir Ihnen

ein Glas Prosecco di Canella 4,50

Frisches vom Salatbeet

Steirisches Backhenderlfilet in Kürbiskernpanade
auf Blatt- und Erdäpfelsalat an Kürbiskernöl

Vorspeise 9,90
Hauptspeise 12,00

Bunter Blattsalat

mit 2 Arten von Schafskäse (gebacken und im Speckmantel)

Vorspeise 8,90
Hauptspeise 12,00

Bunter Blattsalat

mit Speckkrusteln

6,50

Matjeshering nach „Art des Hauses“

9,80

Frisch vom Grill:

Mixed Filet vom Grill (Schwein, Pute und Rind) mit Pommes frites, Gemüsebouquet und Zerlei Saucen	18,50
Rosa gegrillte Schweinemedallions im Speckmantel an feiner Pilzrahmsauce mit hausgemachten Butterspätzle und jungem Gemüse	18,50
Hühnerbrüstchen vom Grill gefüllt mit getrockneten Tomaten und Schafkäse auf Basilikumnudeln mit Blattsalat	14,90
Gegrillte Beiriedschnitte auf cremiger Pfeffersauce mit Braterdäpfeln und Bohnenbündel	19,00

Frisch aus der Pfanne

(Bei Hochbetrieb mindestens 30 Minuten Wartezeit)

Wiener Schnitzel vom Mühlviertler Milchkalb mit Petersilienerdäpfeln, Preiselbeeren und gemischtem Salat	19,00
Cordon bleu von der Pute mit Petersilienerdäpfeln, Preiselbeeren und gemischtem Salat	15,00
Zwiebelrostbraten von der Mühlviertler Stierbeiried mit Petersilienerdäpfeln, Fächergurkerl und gemischtem Salat	19,00
Piccata Milanese vom Mühlviertler Milchkalb mit Blattsalat	19,00

Suppen

Rindsuppe mit Grießnockerl oder Fleischstrudel	3,60
Bärlauchcremesuppe	3,60

Hauptgerichte

Gerollter Kalbsbraten vom Mühlviertler Milchkalb mit Butterreis und frischem Gemüse	15,90
Gebratener Lammschlegel vom Mühlviertler Weidelamm mit Paprika-Cremepolenta und Speckfisolen	19,00
½ gefülltes Brathendl mit Butterreis und gemischtem Salat	13,00
Kalbsrahmgulasch mit hausgemachten Butterspätzle	13,90
Gebackene Lammleber mit Reis, Preiselbeeren und gemischtem Salat	16,90
Gebackenes Surschnitzel mit Petersilienerdäpfeln, Preiselbeeren und gemischtem Salat	14,00
Hausgemachte Gemüse-Käse-Laibchen mit Petersilienerdäpfeln, Sauerrahmdip und Blattsalat	9,80

Fischgerichte

Bachsaibling im Ganzen gebraten mit Petersilienerdäpfeln, gebräunter Butter und Blattsalat	19,00
Frisches Lachsfilet gebraten auf cremigem Bärlauch-Risotto und Blattsalat	19,00

Hausgemachte Mehlspeisen

Mürbes Apfelschlangerl mit Schlag	3,40
Joghurt-Torte mit Beeren	3,40
Sachertschnitte mit Schlag	3,40
Nougatparfait mit heißen Weichseln	6,90
Crème Brûlée mit Himbeereis	6,90
Malakofftorte	3,40

Fragen Sie auch nach unserer Eis Karte!

Gasthof-Hummer

Elisabeth Hummer

Ruflingerstraße 206

4060 Leonding

Tel. 0732/672830