

Unsere Spezialitäten im Frühling!

Bärlauchcremesuppe

Vegan!

mit Grissini € 5,70

A, L

Bärlauchfrittatensuppe € 4,90

A, C, G, L



gebratene Hühnerbrust

gefüllt mit Rohschinken, Bärlauch und Mozzarella
dazu bunte Nudeln und Natursaft'l € 18,20

A, C, G, L

Bärlauch Cordon bleu

gefüllt mit Bärlauch,
Geselchtem und Emmentaler
dazu Wedges und Cocktailsauce €17,20

A, C, G

gegrilltes Lachsforellenfilet

auf Bärlauchrisotto €23,50

D, G, L

*Forellenhof
Piringer!*

rosa gebratene Beiriedschnitte

dazu Bärlauchkartoffelpürree, Karotten
und Pfeffersauce €24,90

A, G, L

Vorspeisen

Rindscarpaccio

Rucola - Parmesan € 10,90

G

gegrillter Schafkäse

auf Salatbouquet und Bärlauchpesto € 8,90

A, G

Suppen

Klare geschmackige Rindssuppe

mit Leberknödel A, C, L

Frittaten A, C, G, L € 4,40

Kaspressknödelsuppe € 5,50

A, C, G, L

Knoblauchcremesuppe

knusprigen Brotkrusteln € 5,40

oder im Brottopf € 6,60

A, G, L

Bärlauchcremesuppe

mit Grissini € 5,70

A, L

Bärlauchfrittatensuppe € 4,90

A, C, G, L

Spare ribs

BBQ G, M

rauchig, süßlich

dazu Sour cream und Cocktaildip

Chili G, M

feurig scharf

dazu sweet Chilidip

Chili Cheese G, M

milde schärfe mit Cheddar- Käse

dazu Sour cream und Cocktaildip

ASIA A, F, G, M, N

Teriyaki Sauce, Sesam & Jungzwiebel

dazu Sour cream

als Beilage:

Pommes frites oder Wedges

€ 18,50

mit Zwiebelringe A

oder Süßkartoffelpommes

€ 19,50

Spezialitäten des Hauses

”Leini´s Hausplatte” (für 2 Personen)

verschiedene Fleischstücke gegrillt und gebacken
mit Reis, Gemüse, Pommes frites
und Waldpilzsauce € 39,50

A, C, G, F, G, L, M

”Leini´s Schnitzelplatte” (für 2 Personen)

verschiedenes Gebackenes (Schwein, Sur und Huhn)
mit Reis, Petersilkartoffeln, Pommes frites
gemischtem Salat und Preiselbeeren € 39,50

A, C, G, L, M

Feinschmeckerkotelett

mit Buttergemüse, Kräuterbutter
und Herzoginkartoffeln, und Zwiebelringerl € 14,50

A, F, G, M

1/2 steirisches Backhuhn

mit Salatteller
im Körbchen serviert
(auf Wunsch mit Kernöl) € 15,40

A, C, G, M

Gebackene Speisen

Schweinsschnitzel

mit gemischtem Salat € 13,70

A, C, G, M

Hühnerschnitzel

mit gemischtem Salat € 14,40

A, C, G, M

Steirerschnitzel

Hühnerfilet gebacken in der Kürbispanier
mit Salatteller

dazu Kernöldip € 15,40

A, C, G, M

Surkarreeschnitzel

mit gemischtem Salat € 14,40

A, C, G, M

Hühner oder Schweins Cordon bleu

mit gemischtem Salat
und Pommes frites € 17,60

A, C, G, M

Rind

Zwiebelrostbraten

mit Bratkartoffeln
und hausgemachten Röstzwiebeln € 19,20

A, M

geschmorte Rindsbackerl

auf Kartoffel- Trüffelpüree
mit Babykarotten € 19,50

G, L, O

Kinderspeisen

“Winnetou” A, C, G, M

kleines gebackenes Schweinsschnitzel
mit Pommes frites und Ketchup € 7,50

”Nemo” A, D

Fischstäbchen mit Ketchup
und Pommes € 6,50

Beilagen

Pommes frites
Petersil- oder Bratkartoffeln,
Kroketten, Reis, Gemüse, Spätzle,
Nudeln oder Knödel € 3,50
Zwiebelringe oder Süßkartoffelpommes € 4,60

Salate

...der Saison nach Wahl € 4,60

Vegetarisch

Hausgemachte Gemüselaiichen

mit Joghurdip und Blattsalat € 13,90

A, C, G, L

gratinierte Bärlauchspätzle im Pfandl

mit Blattsalat € 13,50

A, C, G, M

Frühlings - Bowl *Vegan*

Bärlauch-Kartoffelknödel, warmer Hirse-Gemüsesalat,
Blattsalat, Bärlauch-Hummus € 15,80

A, F, M

Penne mit Bärlauchpesto

mit Kirschtomaten und Parmesan und Grünem Salat € 15,80

A, C, G, M

Fisch

gegrillte Lachsfiletstreifen

auf Limettennudeln € 19,20

A, C, D, G

gegrilltes Zanderfilet

mit Petersilkartoffeln und Kräuterbutter € 17,90

D, G

Kalte Speisen

Schweizer Wurstsalat € 7,50

G

Saure Wurst mit Ei € 7,20

C

steirische Salatschale

mit Kernöldressing, Rohschinken
und gekochtem Ei € 9,90

C, M

Auf Wunsch-

echtes steirisches Kürbiskernöl € 1,00

unsere Klassiker

Rindsgulasch € 9,80

A, C, G, L

traditionelles Beuschel vom Kalb

mit Semmelknödel € 11,50

A, C, G, L

Für Zwischendurch

Cevapcici

mit Pommes frites € 11,20

A, C, M

Hirtensalat (gegrillter Feta im Speckmantel)

auf buntem Blattsalat € 13,40

A, G, M

gegrillte Putenstreifen

auf buntem Blattsalat € 11,40

M

Schinkenkäseecken

mit Salatgarnitur und Sc. Tartare € 9,60

A, C, G, M

Backhendlsalat

mit Salaten nach Saison € 13,40

A, C, G, M

Schinkenkäse- Toast

mit Ketchup € 4,-

A, G

Desserts



Hausgemachte Torten € 4,50

Sachertorte A, C, G,

Malakofftorte A, C, G,

Mohn-Mandeltorte mit Topfenjoghurtcreme und Himbeerspiegel
C, G, H

warmer Schokogugelhupf A, C, G, H

mit Schokosauce und Schlagobers € 5,60

Nougatkokosknödel (3 Stück) A, C, G, H

auf Vanillesauce mit 1 Kugel Vanilleeis € 7,30

Kastanienreis G

mit Schlagobers € 6,00 mit Schlagobers und 1 Kugel Vanilleeis € 7,50

Joghurt- Topfenmousse A, G

auf Waldbeerspiegel, dazu eine Kugel Johannisbeersorbet € 6,30

Kaffeegenuss

Schärf
THE ART OF COFFEE

