

Vom Hof auf den Teller

Regionalität, die man schmeckt



Am Leonhardihof wachsen viele unserer Zutaten
direkt vor der Haustür.

Unsere Erdäpfel und Kürbisse stammen aus eigenem Anbau
und werden von uns selbst geerntet.

Auch Milch und Fleisch kommen von unseren eigenen Rindern,
die bei uns am Hof aufwachsen.

Das Schweinefleisch beziehen wir vom hofeigenen Strohschwein
oder von regionalen Partnern aus der Umgebung.

Die Eier für unsere Gerichte legen unsere Hühner – täglich frisch.

So wissen wir genau, woher unsere Lebensmittel kommen.



Harreither-Fried
LEONHARDIHOF

Vorspeisen

Beef Tatar

Ei | Bauernbutter | eingelegtes Gemüse
(ab 18:00 Uhr)
125g | 250g

Cremige Burratina

Zitrusfrüchte | karamellierte Nüsse
(ab 18:00 Uhr)

Sashimi vom Saibling

Apfel | Soja | Ingwer | Brombeere
(ab 18:00 Uhr)

Suppen

Rinderbouillon mit Frittaten/Nudeln

Rinderbouillon mit Leberknödel

Rinderbouillon „Tellerfleisch-Art“

Nudeln | hauseigenes Rindfleisch | Wurzelgemüse

Wildkräuter-Schaumsuppe

mit Frischkäsetascherl

Hauptspeisen

Wiener Schnitzel vom Schwein

wahlweise mit Pommes oder Petersilienkartoffel

„Ausgelöstes Backhendl“

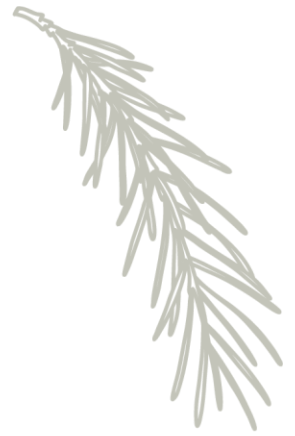
Preiselbeeren | Erdäpfel-Vogelersalat

Cordon Bleu vom Schwein

wahlweise mit Pommes oder Petersilienkartoffel

Saftige Ripperl

Erdäpfeldippers | Sauce



Grillteller

Gemüse | Pommes | Kräuterbutter

Knusperhendl-Burger

Bergkäse | Kürbiskernkrautsalat | Erdäpfeldippers | Dip

vom hauseigenen Rind:

Schwammerl-Schmorbraten

Erdäpfelnocken | Gemüse | Röstzwiebel

Kochts Rindfleisch

Semmelkren | Erdäpfelsterz | Wurzelgemüse

Leonhardiburger

Hauseigenes Rindfleisch | Briochebun | Schmelzkäse | Balsamicozwiebel | Babyblattspinat | Knoblauchmayo | Barbecuesauce | Speck | Pommes

Rinderfilet

Gemüse | Trüffelpommes | Pfeffer-Cognacsauce
180g | 250g

Das Rinderfilet beziehen wir größtenteils von unseren eigenen Rindern. Sollte die Nachfrage einmal höher sein, greifen wir auf hochwertige Ware von regionalen Partnerbetrieben zurück.

Ausn Wossa

Gegrilltes Saiblingsfilet

Pfannengemüse | Rosmarinerdäfel | Yuzu-Schaum

Veggies

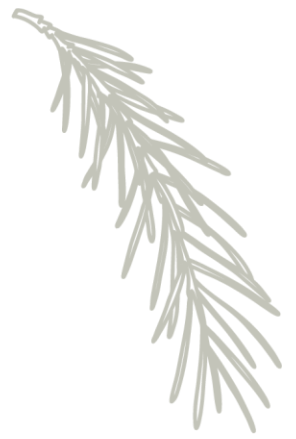
Geschmorte Karotte

Nuss | Apfel-Hummus | Leonharder Shiitakepilze

Hausgemachte Pasta

Bergkäse | Wildkräuter

mit 3 Stück Garnelen





Kinder

Kinderschnitzel
Pommes

Kindergrillwürstel
Pommes

Salate

„Mostviertler Hirte“

Karamellierter geeister Schafkäse | Einmachgemüse | Speck | Kirschdressing
auch vegetarisch erhältlich (ohne Speck)

Salat Huhn

Knusprige Hühnerstreifen | Gemischte Salatvariation

Salatschüssel gemischt

Blattsalat

Bei Fragen zu Allergenen
hilft Ihnen unser Serviceteam gerne weiter!



Desserts



Schokomousse | Brombeer-Granitè | Limette | Basilikum

Popcorn-Parfait | gesalzene Karamellsauce | Haferflocken-Crunch |
grüner Apfel

Nussknödel | Marillenröster | geeister Zimt

Schwarzwälder Kirschgenuss | Kirschen | Schokolade | Schlag

Reisauflauf | Vanille-Espuma | Erdbeere | Kakao

Eiskaffee

Heiße Liebe

„Beschwipste Birne“ - Birnensorbet

wahlweise mit: Birnenfrizzante

Birnenbrand

Für unsere kleinen Gäste

Hannahs hausgemachte Waffeln |

Eis | Schlagobers | Schokosauce | frische Früchte





Liebe Gäste!

Eure Zufriedenheit liegt uns sehr am Herzen.

Wenn einmal etwas nicht passt – sei es beim Essen, beim Service oder bei längeren Wartezeiten – bitte redet mit uns.

So haben wir die Möglichkeit, sofort zu reagieren und eine Lösung zu finden.

Online können wir im Nachhinein leider nichts mehr ändern – persönlich aber schon.

Denn das Wichtigste für uns ist, dass ihr zufrieden nach Hause geht!

