

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

Wurzelbrot

Kürbis | karamellisierte Nüsse | Brie | Feige | Pilz
wahlweise mit Hirschschinken
(ab 18:00 Uhr)

Sashimi von der Lachsforelle

Senf | Zwetschke | Kren | Pfeffer-Cuvée
(ab 18:00 Uhr)

Suppen

Rinderbouillon mit Frittaten/Nudeln

Rinderbouillon mit Leberknödel

Rinderbouillon „Tellerfleisch-Art“

Nudeln | hauseigenes Rindfleisch | Wurzelgemüse

Apfel-Sellerie-Schaumsuppe

mit Mini-Fleischknödel

Hauptspeisen

Wiener Schnitzel vom Schwein

wahlweise mit Pommes oder Petersilienkartoffel

„Ausgelöstes Backhendl“

Preiselbeeren | Erdäpfel-Vogelssalat

Cordon Bleu vom Schwein

wahlweise mit Pommes oder Petersilienkartoffel

Schweinebackerl

Rosmarinus | Pastinake | Polenta



Grillteller

Gemüse | Pommes | Kräuterbutter

vom hauseigenen Rind:

Zwiebelschmorbraten

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

Knusprig gebackenes Welsfilet im Backteig

Erdäpfelgulasch | Sauerrahm

Petri Heil

Fischeintopf | Knoblauchbrot

Veggie

Geschmorter Kürbis

Quinoa | Nuss | Leonharder Shiitakepilze

Hausgemachte Pasta

Bergkäse | Steinpilze



Kinder

Kinderschnitzel
Pommes

Kindergrillwürstel
Pommes

Fisch im Backteig
Gemüse | Erdäpfel

Salate

„Salat trifft Affineur“

Bunte Blattsalate | Birne | Apfel | Speck | Nuss | flambiertes Käsebrot | Zwetschkendressing
auch vegetarisch erhältlich (ohne Speck)

Salat Huhn
Knusprige Hühnerstreifen | Gemischte Salatvariation

Salatschüssel gemischt

Blattsalat

Bei Fragen zu Allergenen
hilft Ihnen unser Serviceteam gerne weiter!
Alle Preise verstehen sich in Euro inklusive aller Steuern und Abgaben.



Desserts



Schokomousse | Brombeer-Granitè | Limette | Basilikum

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

Nussknödel | Marillenröster | geeister Zimt

Schwarzwälder Kirschgenuss | Kirschen | Schokolade | Schlag

Milchreis | Zimt | Haselnuss | Zwetschke | Kardamom

wahlweise lauwarm oder kalt, bitte bei Ihrer Bestellung angeben

Eiskaffee

Heiße Liebe

„Beschwipste Birne“ – Birnensorbet

wahlweise mit: Birnenfrizzante

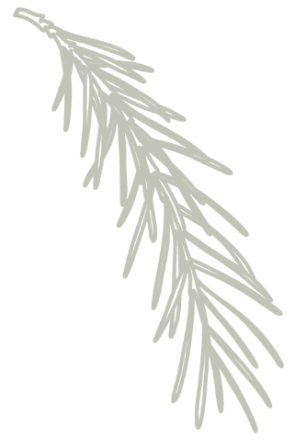
Birnenbrand

Für unsere kleinen Gäste

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!

