

## Saisonale Schmankerl / Landgasthof Leopoldhof

(Frühjahr 2026 – Speisenangebot kann täglich variieren)

Pauli´s Fischsuppe mit Fischfiletstreifen, <i>frischen Kräutern und Gebäck</i>	€ 11,50
Kürbiscremesuppe <i>mit Kernölhaube</i>	€ 5,70
Bärlauchschaumsuppe <i>mit Obershaube</i>	€ 5,90
„Duo vom Fisch“ <i>gegrilltes Forellen- und Saiblingsfilet mit Kräuterbutter dazu frische Kräuter, Gemüse und Petersilienkartoffeln</i>	€ 24,90
„Saiblingsteller“ <i>gebackenes und gegrilltes Saiblingsfilet mit frischem Gemüse dazu Petersilienkartoffeln und Sauce Tatare</i>	€ 25,90
„Lammteller“ <i>gegrilltes Lammkoteletts und gebackenes Lammschnitzel auf Kartoffelsalat, frischem Gemüse und Preiselbeeren</i>	€ 30,00
„Zwiebelsteak“ <i>Rosa gegrillter Rinderrücken (230 g) auf Zwiebelsauce dazu Röstzwiebel, frisches Gemüse und Kroketten</i>	€ 28,90
„Fisch Curry“ <i>gegrillte Fischfiletstreifen (Zander, Saibling und Forelle) mit Kokos Currysauce frischem Gemüse und Basmatireis</i>	€ 24,90
„Fitnesssalat“ <i>Bunter Blattsalatteller mit gegrilltem Forellenfilet dazu gebratener Schafskäse im Speckmantel, Balsamico-Olivenölmarinade und Gebäck</i>	€ 19,90
„Kürbisnudeln“ <i>Penne in Kürbisrahmsauce dazu Rucola, Aberseer Schafskäse, frischer Parmesan und Kernöl</i>	€ 16,00
Kokos-Curry mit gegrillten Schweinefiletspitzen <i>dazu frisches Gemüse und Basmatireis</i>	€ 19,50
1/2 ausgelöstes Wiener Backhendl <i>mit Pommes und Preiselbeeren</i>	€ 19,50
„Lachsnudeln“ <i>Spaghetti in leichter Bärlauchrahmsauce mit gegrillten Lachsstreifen und frischem Parmesan</i>	€ 19,50
<i>Sorbet: Mango, Marille, Cassis, Himbeere, Zitrone je Kugel</i>	€ 3,50

## Speisekarte / Landgasthof Leopoldhof

### SUPPEN

<b>Fleischstrudel</b> <sup>A, C, G, L</sup> <i>in klarer Rindsuppe und frischem Schnittlauch</i>	€ 5,70
<b>Klare Rindsuppe mit Einlage nach Wahl</b> <sup>A, C, G, L</sup> <i>Frittaten oder Nudeln</i>	€ 5,70
<b>Kaspressknödelsuppe</b> <sup>A, C, G, L</sup>	€ 5,90
<b>Salzburger Suppentopf</b> <sup>A, C, L</sup> <i>Rindsuppe mit Nudeln, Wurzelgemüse und gekochtem Rindfleisch</i>	€ 8,90

### VORSPEISE & JAUS 'N

<b>Saures Rindfleisch</b> <sup>A, C, L, O</sup> <i>Dünn geschnittenes gekochtes Rindfleisch, mariniert mit Essig, steirischem Kürbiskernöl und Zwiebeln, dazu Gebäck</i>	€ 16,90
<b>Hausgemachtes Schweinesülzchen</b> <sup>A, C, L, O</sup> <i>mit Zwiebelringen, steirischem Kürbiskernöl und Schwarzbrot</i>	€ 11,50
<b>Essigwurst</b> <sup>A, C, L, O</sup> <i>mit Zwiebelringen und Gebäck</i>	€ 9,10
<b>Gebratener Schafskäse im Speckmantel</b> <sup>A, C, L, O</sup> <i>auf buntem Blattsalat mit Kernöl, gerösteten Sonnenblumen-Kürbiskernen und Gebäck</i>	€ 17,90

### SALATE

<b>Kleiner gemischter Salat</b> <sup>C, G, L, M, O</sup> •vegetarisch <i>mit Joghurtdressing</i>	€ 6,70
<b>Salatteller mit gegrillten Hühnerbruststreifen</b> <sup>G, L, M, O</sup> <i>auf gemischten Salaten und Joghurtdressing</i>	€ 17,90
<b>Backhendlsalat</b> <sup>A, C, G, L, M, O</sup> <i>Gebackene Hühnerbruststreifen auf großem gemischtem Salat mit Kernöl</i>	€ 18,50
<b>Leopoldsalat</b> <sup>A, G, L, M, O</sup> •vegetarisch <i>Großer gemischter Salatteller, mariniert mit Kernöl, dazu Aberseer Schafskäse und Gebäck</i>	€ 17,90
<b>Steaktoast</b> <sup>A, G, L, M, O</sup> <i>Rosa gegrillter Rinderrücken (250 g) auf Toastbrot mit Cocktailsauce, Zwiebelringen, Kräuterbutter und Salatgarniture</i>	€ 28,50

# Speisekarte / Landgasthof Leopoldhof

## HAUPTGERICHTE

<b>Wienerschnitzel vom Schwein</b> <sup>A, C, G</sup>	€ 18,90
<i>mit Petersilienkartoffeln oder Pommes frites und Preiselbeeren</i>	vom Huhn € 19,20
<b>Cordon Bleu vom Schwein</b> <sup>A, C, G</sup>	€ 19,90
<i>mit Petersilienkartoffeln oder Pommes frites und Preiselbeeren</i>	
<b>Leopoldteller</b> <sup>A, C, G, L</sup>	€ 21,90
<i>Rosa gebratene Schweinemedallions in leichter Pfefferrahmsauce dazu Spätzle und frisches Marktgemüse</i>	
<i>&gt;&gt; auf Wunsch werden die Medallions rosa oder durchgebraten</i>	
<b>Hühnerbrustfilet vom Grill</b> <sup>G, L</sup>	€ 19,20
<i>mit Kräuterbutter, Basmatireis und frischem Marktgemüse</i>	
<b>Zartes Hirschragout</b> <sup>A, C, G, L, O</sup>	€ 22,50
<i>mit Serviettenknödel, frischem Gemüse und Preiselbeeren</i>	
<b>Grillteller</b> <sup>C, G, L, O</sup>	€ 23,90
<i>Gegrilltes vom zartem Rind-, Schweinefilet und Geflügel mit Pommes frites dazu frisches Gemüse, Cocktailsauce und Kräuterbutter</i>	
<i>&gt;&gt; auf Wunsch werden Rind und Schweinefilet rosa oder durchgebraten</i>	
<b>Rumpsteak vom premium Rind / 250 g -medium</b> <sup>A, G, L</sup>	€ 29,50
<i>mit Kräuterbutter, Pfeffersauce, dazu frisches Gemüse und Röstinchen</i>	
<b>Gebackenes Hendlbrustfilet</b> <sup>A, C, G</sup>	€ 19,20
<i>in der Kürbiskernpanade dazu Basmatireis und Preiselbeeren</i>	
<b>Gekochtes Rindfleisch</b> <sup>A, G, L, O</sup>	€ 22,50
<i>mit Wurzelgemüse, dazu Petersilienkartoffeln und Semmelkren</i>	
<b>Zartes Rindergulasch</b> <sup>A, C, G, L</sup>	€ 18,50
<i>vom heimischen Rind mit Serviettenknödel</i>	
<b>Spagetti Bolognese</b> <sup>A, G, L</sup>	€ 16,90
<i>mit frischem Parmesan</i>	

## KINDERKARTE

<b>Kinder Wienerschnitzel vom Schwein</b> <sup>A, C, G</sup>	€ 12,00
<i>mit Pommes frites und Ketchup</i>	
<b>Kinder Grillwürstel / ein Paar mit Pommes frites und Ketchup</b> <sup>L</sup>	€ 9,70
<b>Große Pommes frites mit Ketchup</b> <sup>L</sup>	€ 6,50
<b>Kinder Penne / mit Tomatensauce und frischen Parmesan</b> <sup>A, G, L</sup>	€ 8,90
<b>Spaghetti Bolognese / mit frischem Parmesan</b> <sup>A, G, L</sup>	€ 12,00

# Speisekarte / Landgasthof Leopoldhof

## PASTA & GEMÜSE

<b>Gemüsenudeln</b> <sup>A, G, L</sup> • vegetarisch	€ 16,50
<i>Penne mit Basilikumpesto in Tomatensauce, dazu frisches Gemüse und Parmesan</i>	
<b>Penne al olio</b> <sup>A, G, L</sup> • vegetarisch	€ 15,20
<i>mit Knoblauch, frischem Chilli, Basilikumpesto, getrockneten Tomaten, frischem Parmesan und Rucola</i>	
<b>Gemüseteller</b> <sup>C, G, L</sup> • vegetarisch	€ 16,90
<i>Gemüse der Saison mit Spiegelei und Petersilienkartoffeln</i>	
<b>Vegi-Pfanne</b> <sup>G, L</sup> • vegan	€ 16,90
<i>Kokos-Curry mit frischem Gemüse, Basmatireis und frischen Kräutern</i>	

## DESSERT

Hausgemachter warmer <b>Apfelstrudel</b> oder <sup>A, C, G</sup>	€ 4,90
flaumiger <b>Topfenstrudel</b>	€ 5,40
>> mit Schlagobers + € 1,00      >> mit Vanillesauce + € 2,00	
Hausgemachte <b>Topfen-Himbeerschnitte</b> oder <sup>A, C, G</sup>	€ 4,90
<b>Tiramisuschnitte</b>	
Lauwarmer <b>Schokolade-Kirschkuchen</b> / mit Schlagobers <sup>A, C, G</sup>	€ 4,90
<b>Eispalatschinke</b> <sup>A, C, G</sup>	€ 8,90
<i>Palatschinke mit zwei Kugeln Vanilleeis, Schlagobers, Schokosauce und Früchten</i>	
<b>Mohr im Hemd</b> <sup>A, C, F, G, H</sup>	€ 8,90
<i>kleiner warmer Schokokuchen mit einer Kugel Vanilleeis, Schokosauce, Schlagobers und frischen Früchten</i>	
Zwei Stück <b>Marillen- oder Preiselbeerpalatschinken</b> <sup>A, C, G</sup>	€ 7,90

## KAFFEE & TEE

<b>Verlängerter</b> - Tasse Kaffee	€ 3,90
<b>Espresso</b> - Kleiner Brauner	€ 3,30
<b>Doppelter Espresso</b> - Großer Brauner	€ 4,90
<b>Cappuccino</b> <sup>G</sup>	€ 4,30
<b>Milchkaffee</b> <sup>G</sup>	€ 4,90
<b>Tee</b> (Schwarz, Früchte, Grüner, Kamille, Pfefferminze, Kräuter)	€ 3,20
<b>Tee mit Rum</b> 2cl	€ 5,30
<b>Heiße Schokolade</b> mit Milchschaum <sup>G</sup>	€ 4,80

## Speisekarte / Landgasthof Leopoldhof

### STIEGL BIER VOM FASS

*Bier beinhaltet das Allergen A (glutenhaltiges Getreide)*

STIEGL Helles Goldbräu	0,5 l	€ 5,70
	0,3 l	€ 4,60
STIEGL Radler Zitrone „Naturtrüb“	0,5 l	€ 5,70
	0,3 l	€ 4,60
HB MÜNCHNER Weisse (Helles Hefeweißbier)	0,5 l	€ 5,80
	0,3 l	€ 4,70

### Alkoholfreie Biere

STIEGL Hell alkoholfrei	0,5 l	€ 5,50
HB MÜNCHNER Weisse	0,5 l	€ 5,50

### OFFENE WEINE

*Alle Weine beinhalten das Allergen O (Sulfite)*

#### Offene Weißweine | Rosé

1/8 l Hauswein   GRÜNER VELTLINER – Weingut Stift	€ 4,20
1/8 l Grüner Veltliner DAC – Weingut Stift   Röschitz *LANDESSIEGER	€ 5,60
1/8 l Reinriesling – Weingut Minkowitsch   NÖ	€ 5,50
1/8 l Chardonnay – Weingut Wieninger   Wien	€ 5,50
1/8 l Gemischter Satz – Weingut Minkowitsch   NÖ*LANDESSIEGER	€ 5,50
1/8 l Gelber Muskateller   Weingut Stift – Röschitz	€ 5,50
1/8 l Rosé   Weingut Stift – Röschitz	€ 5,50

#### Offene Rotweine

1/8 l Hauswein   ZWEIFELT – Weingut Minkowitsch   NÖ	€ 4,20
1/8 l Blaufränkisch   Weingut Lichtscheidl – Burgenland	€ 4,20
1/8 l Cuveé Red   Weingut Heinrich – Burgenland	€ 5,50

¼ l G´ spritzter weiß	€ 4,50
¼ l G´ spritzter weiß süß (Weißwein   Limonade)	€ 4,90
¼ l Muskateller Spritzer	€ 5,90
¼ l Rose Spritzer	€ 5,90
¼ l Kaiserspritzer (G´ pritzter mit Hollundersirup & Zitrone)	€ 5,20
¼ l Hugo (Prosecco   Soda   Hollundersirup & Minze)	€ 7,90
¼ l Aperol Prosecco (Aperol   Prosecco   Soda).	€ 7,90
¼ l Most.	€ 3,40
¼ l Most gespritzt	€ 3,00

# Speisekarte / Landgasthof Leopoldhof

## ALKOHOLFREI

### WASSER

Römerquelle still oder prickelnd.	0,3 l	€ 3,80
Soda-Zitrone	0,5 l	€ 3,90
Himbeer-Soda, Holler-Soda	0,5 l	€ 3,90
Quellwasser	0,5 l	€ 1,00

### LIMOS

Fanta, Coca Cola, Sprite, Almdudler	0,25 l	€ 3,80
	0,5 l	€ 5,80
Eistee Pfirsich	0,3 l	€ 4,20
Cola zero	0,3 l	€ 4,20
Schweppes Bitter Lemon   Tonic Water	0,2 l	€ 3,60

### RAUCH Fruchtsäfte

Apfel naturtrüb, Orange, Johannisbeere, Zwetschke	0,25 l	€ 4,20
Mango, Marille, Erdbeere	0,2 l	€ 4,20
Fruchtsäfte gespritzt mit stillem Wasser	0,5 l	€ 4,80
Fruchtsäfte gespritzt mit Soda	0,5 l	€ 5,20

## SCHNÄPSE & LIKÖRE

### *Erlesene prämierte Edelbrände - Familie Rieger, Abersee*

2 cl Salzburger Birne, Marille, Haselnuss Bergobstler, Alte Zwetschke	€ 5,60
--	--------

### *Brennerei Johann Leitner – Wartberg - Aist*

2 cl Williamsbirne, Marille, Obstler, Zwetschke	€ 4,20
2 cl Zirbenschnaps (angesetzt)	€ 4,50
2 cl Heidelbeerlikör	€ 4,20
2 cl Jägermeister, Ramazzotti, Averna, Fernet-Branca, Baileys	€ 4,70

### UNSERE LIEFERANTEN:

Bäckerei Nahmer - St. Wolfgang | Bio Schafskäserei Familie Eisl - Abersee  
Fleisch Firma Hütthaler – Schwanenstadt | Fisch Schlossfischerei - Fuschlsee  
Früchte Maier Obst und Gemüse – Piding  
Eier - Lohninger aus Attersee

<b>A</b> Glutenhaltiges Getreide	<b>F</b> Soja	<b>N</b> Sesam
<b>B</b> Krebstiere	<b>G</b> Milch	<b>O</b> Schwefeldioxid & Sulfite
<b>C</b> Eier	<b>H</b> Schalenfrüchte	<b>P</b> Lupine
<b>D</b> Fisch	<b>L</b> Sellerie	<b>R</b> Weichtiere
<b>E</b> Erdnüsse	<b>M</b> Senf	