

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
Spargelcremesuppe <i>mit Obershaube</i>	€ 6,20
„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
„Zwiebelsteak“ <i>Rosa gegrillter Rinderrücken (230 g) auf Zwiebelsauce dazu Röstzwiebel, frisches Gemüse und Kroketten</i>	€ 30,00
„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
Spargel Cordon Bleu , <i>gebackener weisser Spargel mit Schinken und Käse, dazu Kartoffeln und Soße Tatare</i>	€ 20,00
Cremiges Spargel Risotto mit frischem Gemüse <i>zusätzlich mit 2 Stück Forellenfilet</i>	€ 19,90 € 25,90
Sorbet: <i>Mango, Marille, Cassis, Himbeere, Zitrone, je Kugel</i>	€ 3,50

Speisekarte / Landgasthof Leopoldhof

SUPPEN

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

VORSPEISE & JAUS 'N

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

SALATE

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

Speisekarte / Landgasthof Leopoldhof

HAUPTGERICHTE

Wienerschnitzel vom Schwein ^{A, C, G}	€ 18,90
<i>mit Petersilienkartoffeln oder Pommes frites und Preiselbeeren</i>	vom Huhn € 19,80
Cordon Bleu vom Schwein ^{A, C, G}	€ 19,90
<i>mit Petersilienkartoffeln oder Pommes frites und Preiselbeeren</i>	
Leopoldteller ^{A, C, G, L}	€ 22,90
<i>Rosa gebratene Schweinemedallions in leichter Pfefferrahmsauce dazu Spätzle und frisches Marktgemüse</i>	
<i>>> auf Wunsch werden die Medallions rosa oder durchgebraten</i>	
Hühnerbrustfilet vom Grill ^{G, L}	€ 19,80
<i>mit Kräuterbutter, Basmatireis und frischem Marktgemüse</i>	
Zartes Hirschragout ^{A, C, G, L, O}	€ 22,90
<i>mit Serviettenknödel, frischem Gemüse und Preiselbeeren</i>	
Grillteller ^{C, G, L, O}	€ 23,90
<i>Gegrilltes vom zartem Rind-, Schweinefilet und Geflügel mit Pommes frites dazu frisches Gemüse, Cocktailsauce und Kräuterbutter</i>	
<i>>> auf Wunsch werden Rind und Schweinefilet rosa oder durchgebraten</i>	
Rumpsteak vom premium Rind / 250 g -medium ^{A, G, L}	€ 29,90
<i>mit Kräuterbutter, Pfeffersauce, dazu frisches Gemüse und Röstinchen</i>	
Gebackenes Hendlbrustfilet ^{A, C, G}	€ 19,80
<i>in der Kürbiskernpanade dazu Basmatireis und Preiselbeeren</i>	
Gekochtes Rindfleisch ^{A, G, L, O}	€ 23,50
<i>mit Wurzelgemüse, dazu Petersilienkartoffeln und Semmelkren</i>	
Zartes Rindergulasch ^{A, C, G, L}	€ 18,90
<i>vom heimischen Rind mit Serviettenknödel</i>	
Spagetti Bolognese ^{A, G, L}	€ 16,90
<i>mit frischem Parmesan</i>	

KINDERKARTE

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

Speisekarte / Landgasthof Leopoldhof

PASTA & GEMÜSE

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

DESSERT

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

KAFFEE & TEE

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

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