

Suppen und Vorspeisen

Kräftige Rindsuppe

mit Frittaten oder Nudeln (A-C-G-L) 4,30

mit Kaspreßknödel (A-C-G-L) oder mit Leberknödel (A-C-L-N) 4,60

Gulaschsuppe mit Weckerl (A) 5,50

Rindfleischsuppentopf (A-C-G-L)

Rindfleisch, Gemüse, Nudeln 10,70

Ziegenkäse (G-M-O)

im Speckmantel gebraten mit Salatbouquet
Vorspeise 8,60

Hauptspeise 13,20

Salate und Vegetarisches

Leobacher . Mattsee

Steirischer Backhendlsalat (A-C-G-M-O)

gebackenes Hühnerfilet auf Blattsalat
mit Kernöl und Kürbiskernen 15,00

Kleiner gemischter Salat (L-M-O) 5,60

Spinat-Käse-Knödel (A-C-G-L)

auf Zucchini ragout 11,80

Tortellini gefüllt mit Kürbis und Ricotta (A-C-G)

mit brauner Butter, Rucola und Parmesan 12,80

Gerösteter Knödel (A-C-G-L-M-O)

mit Ei und gemischtem Salat 10,40

1 Salzweckerl (A) 1,50



Wirtshausklassiker

Wiener Schnitzel vom Schwein (A-C-G) mit Petersilienkartoffel und Preiselbeeren	13,20
Schweinebraten (A-C-G-L-O) mit Semmelknödel und Krautsalat	12,40
Gekochter Tafelspitz (L) mit Kartoffeln, Wurzelgemüse und Apfelkren	17,80
Rosa gebratene Schweinemedallions (A-C-G-L) mit Pfefferrahmsauce, Kroketten und Broccoli	17,50
Geschmortes Kalbsschulterscherz (A-C-G-L-O) Mit Bandnudeln und frischem Gemüse	17,80
Kräftiges Rindsgulasch (A-C-G) mit Semmelknödel	13,20
Wirtshauspfandl (A-C-G-L) Schweinebraten, hausgemachte Blutwurst Semmelknödel, Bratkartoffel, Sauerkraut	13,60
Gebratenes Saiblingsfilet (A-D-L) mit Petersilienkartoffeln und Blattsalat	19,50
Hausgemachte Bratwurst (A) mit Petersilienkartoffeln und Sauerkraut	9,40
Blutwurstgröstl (A) aus hausgemachter Blutwurst mit Sauerkraut	11,90
Berner Würstl (G-L-M-O) Pommes frites, Salatgarnitur, Ketchup	11,20
Gebratener Leberkäse (C) mit Röstkartoffeln und Spiegelei	9,70

Leobacher . Mattsee

Der süße Genuß - nicht nur zum Schluß

Schokosouffle (A-C-F-G-H) mit Erdbeermark und Vanilleeis	8,70
Eispalatschinke (A-C-G-H)	6,80
Topfenschmarrn (A-C-G-H) mit Zwetschkenröster und Vanilleeis	
normale Portion	10,80
kleine Portion	9,00

*Sollten Sie in unserer Speisekarte etwas vermissen,
scheuen Sie sich nicht uns oder unsere Mitarbeiter
danach zu fragen,
wir versuchen alle kulinarischen Wünsche zu erfüllen!*

Alfred und Alexandra Leobacher mit Team

Allergeninformationen

Da in unserem Betrieb Produkte mit allen Allergenen verarbeitet werden, kann, trotz aller Vorsicht somit eine Kreuzkontamination nie ganz ausgeschlossen werden.

Daher eine vorhandene Allergie bitte bekanntgeben!

A glutenhaltiges Getreide	H Schalenfrüchte
B Krebstiere	L Sellerie
C Ei	M Senf
D Fisch	N Sesam
E Erdnuss	O Sulfite
F Soja	P Lupinen
G Milch oder Laktose	R Weichtiere

