

UNSER KÜCHENCHEF EMPFIEHLT

Frizzante Rosé (Sektkellerei, Szigeti) 0,10l	5,20
Schülerol/Minze/Limetten	4,80
Hugo	4,90
Prosecco / Granatapfel / Zimt	5,20
Hausgemachter Früchtevodka	5,50

Vorspeisen

Vorspeisenteller "Leopoldauerhof" Prosciutto, Antipasti, Büffelmozzarella, Roastbeef	12
Roastbeef / Salatherzen / Sauce Cumberland	9

Hauptspeisen

Alt Wiener Backfleisch / Gurkenrahmsalat	18
Caesar Salat / gegrillte Hühnerstreifen / frischer Parmesan / Croutons	12
Goldbrasse gegrillt / Salzkartoffeln / Kräuterdip	17
Glacierte Kalbsleber / Speckscheiben / Äpfel / Butterreis	16
Rib Eye Steak / Cole Slaw / Süßkartoffelpommes	22
Tortellini gefüllt (Spinat, Ricotta) / Butter / Rucola / Parmesan	11

Nachspeisen

Panna Cotta / Quittengelee	5,50
Schokoladenmoussevariation / Mangospiegel	6,50

ALLERGENE – auf Nachfrage werden die Informationen mündlich erteilt.
Unsere Fachservicekräfte beraten Sie gerne.