

# ETTEL | Gasthof & Konditorei



SANKT LEONHARD AM WALD



Kulinarischer

E I N B L I C K

in unsere

S P E I S E K A R T E

zum Gustieren & Schmausen :)



**Mit viel Liebe täglich frisch zubereitet!**

Menüänderungen & Rechtschreibfehler vorbehalten

# Z U M T R I N K E N

Mostviertler Birnenmost - pur oder gespritzt

Birnensaft & naturtrüber Apfelsaft aus dem Mostviertel

Hausgemachter Holunderblütensaft

Orangensaft | Pfirsichsaft | Johannisbeersaft

Gösser Märzen vom Fass | Gösser Weizen naturtrüb

Radler | Mineralwasser | Limonaden

# Z U R V O R S P E I S E

## DINKELFRITTATENSUPPE A,C,G,J

Klare GEMÜSESUPPE, vegan & glutenfrei, mit  
Gemüse & Kurkuma-Polentascheiben J

Marinierter SCHAFMISCHKÄSE mit Zwiebelringen,  
Paradeisern & Bärlauchpesto G

Feines TAFELSPITZSÜLZCHEN mit Zwiebelringen,  
Kürbiskernöl & Balsamessig J



Je nach Saison gibt's auch frische MOSTCREMESUPPE,  
kräftige ROTE-RÜBEN-SUPPE, feine BÄRLAUCHCREMESUPPE  
und vieles mehr

# Z U R    H A U P T S P E I S E

Naturgebratenes FORELLENFILET aus dem Quellwasser  
der Kalkalpen mit Petersilerdapferl & Blattsalat <sub>D</sub>

Frisch gekochtes RINDFLEISCH vom Mostviertler Naturrind  
mit Erdäpfelschmarrn & Apfelkren <sub>J,P</sub>

HAMMERHERRNPFANNE Schweinsmedaillons in feiner  
Rahmsauce, dazu Kroketten & frisches Marktgemüse <sub>A,C</sub>

Gebackenes SCHWEINSSCHNITZEL aus der Pfanne mit  
Petersilerdapferl oder Pommes dazu gem. Salat <sub>A,C</sub>

Gebackene SELLERIESCHEIBEN in Hirse-, Buchweizen- &  
Sesambrösel mit Kürbis-Paprika-Letscho & Erdapferl,  
vegan und glutenfrei <sub>J,L</sub>

Knusprige, hausgemachte DINKELLAIBCHEN auf  
Kräutersauce mit Erdapferl & gemischtem Salat <sub>A,G,J,L,P</sub>

Hausgemachte NUDELTEIGTASCHEN gefüllt mit Blattspinat, dazu  
geröstete saisonale Schwammerl & Blattsalat <sub>A,C,G</sub>



Je nach Saison gibt's auch REHRAGOUT & zarten WILDBRATEN,  
geröstete EIERSCHWAMMERL & STEINPILZE,  
feinen SPARGEL und vieles mehr

# S Ü S S E S & F E I N E S

## A U S U N S E R E R K O N D I T O R E I

Hausgem. MOSTSCHOBER mit kaltem  
Gewürzmost & Schlagobers<sub>A,C,G</sub>

Warmer hausgem. BROWNIE mit Vanilleeis,  
Schokosauce & frischen Früchten<sub>A,C,G</sub>

Warmes hausgem. MOHNTÖRTCHEN, vegan und  
glutenfrei, mit Himbeeren und Sojajoghurt<sub>F,H</sub>

## T O R T E N & R O U L A D E N

EIERLIKÖRTORTE<sub>A,C,G,H</sub>

RUM-NOUGAT-TORTE<sub>A,C,G,H</sub>

PARISERCREMETORTE<sub>A,C,G</sub>

HIMBEER-BROMBEER-TORTE<sub>A,C,G,H</sub>



HIMBEERROULADE<sub>A,C,G</sub>

JOGHURTROULADE<sub>A,C,G</sub>

KAFFEE-NUSS-ROULADE<sub>A,C,G,H</sub>



PUNSCHKRAPFERL<sub>A,C,H</sub>

HEIDELBEERSCHNITTE<sub>A,C,G</sub>

APFELSTRUDEL<sub>A,C</sub>

LINZERSCHNITTE<sub>A,C,H,P</sub>

All unsere Torten & Rouladen sind hausgemacht und  
gibt's auch zum Mitnehmen!

Mit Kleinbuchstaben gekennzeichnete Speisen enthalten folgende Allergene:

A - Gluten | C - Eier | D - Fisch | E - Erdnüsse | F - Soja | G - Milch | H - Schalenfrüchte | J - Sellerie | K - Senf | L - Sesam | M - Lupine | P - Sulfite