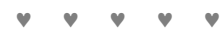


## Z U M T R I N K E N

Hausgemachter HOLUNDERBLÜTENZAFT

BIO-BIRNENSAFT & BIO-APFELSAFT aus dem Mostviertel

ORANGENSAFT | PFIRSICHSAFT | JOHANNISBEERSAFT



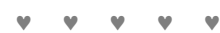
PEDACOLA - weißes Cola aus dem Mühlviertel

Erfrischend spritzig, ohne Koffein, ohne Konzentrate, 100% Bio



BIRNENMOST aus dem Mostviertel

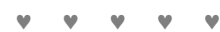
Mostviertler BIRNENCIDER - hervorragend als Aperitif  
süß-prickelnd, angenehm leicht



RÖMERQUELLE prickelnd oder still

ALMDUDLER | EISTEE | FRUCADE | SPRITE

COLA | COLA LIGHT



GÖSSER MÄRZEN vom Fass als Seiterl, Halbe oder Pfiff

GÖSSER NATURGOLD alkoholfrei 0,5l | DUNKLES ZWICKL 0,5l

NATURWEIZEN 0,5l | NATURWEIZEN alkoholfrei 0,5l

SÜSSER RADLER mit Almdudler | SAURER RADLER mit Soda



GRÜNER VELTLINER | Dockner, Göttweig 1/8

GELBER MUSKATELLER | Domäne Wachau, Dürnstein 1/8

ZWEIGELT CUVEE | Markowitsch, Carnuntum 1/8

## K A F F E E S P E Z I A L I T Ä T E N

HÄFERLKAFFEE mit Schlagobers G

VERLÄNGERTER

CAPPUCCINO mit Milchschaum oder Schlag G

MELANGE mit Milchschaum oder Schlag G

LATTE MACCHIATO G

Kleiner/Großer BRAUNER A

Kleiner/Großer ESPRESSO

HEISSE SCHOKOLADE

mit Milchschaum oder Schlag G

## T E E S P E Z I A L I T Ä T E N

Kräutertee | Schwarztee | Früchtetee | Grüntee

Pfefferminztee | Tausendguldenkraut | TASSE TEE

mit ZITRONE | mit RUM oder SCHNAPS

## L I K Ö R & S C H N A P S

Hausgemachter NUSSSCHNAPS

OBSTBRÄNDE: Birne, Zwetschke, Kriecherl

LIKÖRE: Marille, Zwetschke, Kirsch

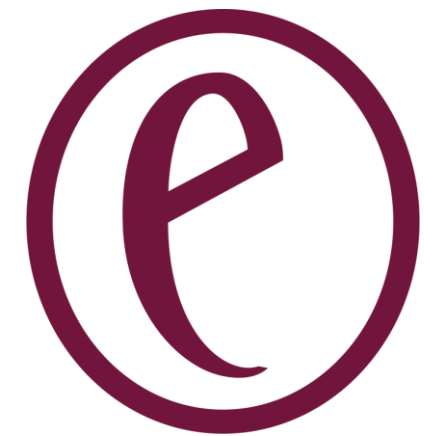


G'SPRITZTER weiß oder rot 1/4

APEROL SPRITZ 1/4

HERMANN 1/8 Wein aufgespritzt auf 1/2

## ETTEL ISST HIMMLISCH



## ETTEL | GASTHOF & KONдитOREI

Herzlich Willkommen

im Erholungsdorf Sankt Leonhard am Wald  
am Mostviertler Panoramahöhenweg



Frühlingszeit ist Spargelzeit,  
Sommerzeit ist Schwammerlzeit,  
Ettel isst Wild von Oktober bis März und  
Himmlische Mehlspeisen das ganze Jahr :)



*Mit viel Liebe täglich frisch zubereitete Speisen  
serviert mit gelebter Gastfreundschaft!*



**Öffnungszeiten:**

Mittwoch bis Samstag von 11 - 18 Uhr

Sonntag & Feiertag von 10 - 18 Uhr

**Durchgehend warme Küche von 11 bis 17 Uhr!**

## ZUR VORSPEISE

DINKELFRITTATENSUPPE in  
kräftiger Rindssuppe <sup>A,C,G,J</sup>

Kräftige BÄRLAUCHCREMESUPPE mit  
Schlagobershauberl & Süßkartoffelchips <sup>G,J</sup>

Feine MOSTCREMESUPPE mit Süßkartoffelchips,  
vegan & glutenfrei <sup>J</sup>

## EMPFEHLUNG VOM WIRT

BIRNENCIDER | Distelberger, Ardagger | NÖ 2021  
*hervorragend als Aperitif, süß-prickelnd, angenehm leicht*

GELBER MUSKATELLER | Domäne Wachau, Dürnstein | NÖ 2021  
*duftig, frisch und saftig, erfrischende Säure mit aromatischer Note  
passend als Aperitif, gerne auch zu Fisch oder Henderl*

CARNUNTUM CUVEE | Markowitsch, Göttlesbrunn | BGLD 2020  
*Cuvee aus Zweigelt, Blaufränkisch & Merlot; fruchtig feine  
Kirscharomatik, passend zu Wild, Schwein oder Rind*

## KRÄUTERECKE

a Löffel feinherbe BITTERKRÄUTER - wenn's um den Bauch  
a bisserl spannt & als alkoholfreie Alternative zum Schnaps

Wohltuender TAUSENDGULDENKRAUT-TEE – für den  
extra hamntig-bitteren(!) Geschmack :D

## ZUR HAUPTSPESISE

Feines, kurzgebratenes MAIBOCKFILET vom  
St.Leonharder Wild mit weißem & grünem Spargel, dazu  
Kroketten & Sauce Hollandaise <sup>A,C,G,J</sup>

Weißer & grüner MARCHFELDSPARGEL mit  
Sauce Hollandaise und Petersilerdapferl <sup>C,G,J</sup>

Weißer & grüner  
MARCHFELDSPARGEL mit GEBRATENEM SCHINKEN,  
dazu Sauce Hollandaise & Petersilerdapferl <sup>A,C,G,J</sup>

Feines, kurzgebratenes SCHWEINSFILET vom Donaulandschwein  
mit weißem & grünem Marchfeldspargel, dazu  
Kroketten & Sauce Hollandaise <sup>A,C,G,J</sup>

Naturgebratenes FORELLENFILET aus dem Quellwasser der  
Kalkalpen mit weißem & grünem Marchfeldspargel,  
Petersilerdapferl & Sauce Hollandaise <sup>A,D</sup>

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

Vegane, hausgemachte WALDSTAUDENTASCHERL mit Erdapferlfülle,  
dazu geröstete St.Leonharder Shiitakepilze & Blattsalat <sup>A</sup>

Hausgemachte DINKELLAIBCHEN, saftig knusprig in der Pfanne  
gebraten, auf Kräutersauce mit Erdapferl & gem. Salat <sup>A,C,G,J,L</sup>

Naturgebratene HENDELSTREIFEN vom österreichischen  
Freilandhenderl auf Erdäpfel- & Blattsalat mit Kürbiskernöl &  
gerösteten Kürbiskernen <sup>A,C,K</sup>

In der Pfanne gebackenes SCHNITZERL vom Donaulandschwein  
mit Petersilerdapferl oder Pommes, dazu gem. Salat <sup>A,C</sup>

KINDERSCHNITZERL vom Donaulandschwein  
mit Pommes oder Erdapferl <sup>A,C</sup>

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

## SÜSSES & FEINES AUS UNSERER KONDITOREI

Hausgemachter MOSTSCHOBER in angenehm kühlem  
Gewürzmost mit Früchten & Schlagobershauberl <sup>A,C,G</sup>

Feine TOPFENNOCKERL mit  
Zuckerbrösel auf warmen Himbeeren <sup>A,C,G</sup>

Warmer hausgemachter BROWNIE mit Vanilleeis,  
Schokoladesauce & frischen Früchten <sup>A,C,G</sup>

Warmes hausgem. MOHNTÖRTCHEN mit warmen Himbeeren  
und einem Kugel Zitroneneis, vegan & glutenfrei

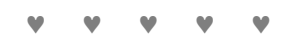
## TORTEN & ROULADEN

EIERLIKÖRTORTE <sup>A,C,G,H</sup>

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

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

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



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

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



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

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

APFELSTRUDEL <sup>A,C</sup>

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

All unsere Mehlspeisen werden in meisterlicher HANDARBEIT  
mit AUSGEWÄHLTEN ZUTATEN und viel LIEBE in unserer hauseigenen  
Konditorei FRISCH für Sie zubereitet und gibt's auch ZUM MITNEHMEN!