

Weinempfehlung

Aperitif:

"Sprengling"
(Fichtensirup, Erdbeere,
Prosecco Valoro)
€ 6,80

Weißwein:

2019 Eckberg Weissburgunder
Weingut Lackner-Tinnacher
Gamlitz, Südsteiermark
0,75 l € 35,00

Rotwein:

2013 Joe N°1
Weingut Josef Igler
Deutschkreutz, Mittelburgenland
0,75 l € 60,00

Edelbrand:

Wachauer Marillenbrand,
Weingut Müller, Kremstal
2 cl € 5,00

Cocktail des Tages



Alternativ-Gerichte

Statt der Hauptspeise:

Wiener Schnitzel vom Leoganger Weideschwein
(Schattbachbauer)
Petersilienkartoffeln, Preiselbeeren, Zitrone
oder
Forelle Blau²
(Fischzucht Grundner Anton, Leogang),
Frühlingskräuter, Kohlrabi (Stechaubauer),
Erdäpfel (Ziefergut) & Kren

**Wir weisen Sie darauf hin, dass unser Menü
alle Allergene enthalten kann.
Informationen erhalten Sie beim Servicepersonal.**

Leogang, 12. Juni 2021

Good Life Apero

#„A hausgmochts Brot“
wildes Brot
Gams & Fichtenwipfel

Stechaubauer-Salat
Violette Karotte, Garam Masala
& Mandel-Miso Dressing



Baby-Kohlrabi (Stechaubauer)
Ceviche vom Schwarzbachsäibling
(Fischzucht Hermann Hasenauer, Leogang),
Zitrone, Kräuteröl,
Buttermilch & Dinkel vom Ziefergut

oder

Baby-Kohlrabi (Stechaubauer)
Zitrone, Kräuteröl,
Buttermilch & Dinkel vom Ziefergut



Hausgemachte Blunzn

(Schwäbisch-Hällisches Weideschwein vom Schattbachbauer)
Erdäpfel Topfen (Ziefergut),
Kren & fermentierter Radi (Stechaubauer)

oder

Gartenkräutersuppe
Kartoffel & Leoganger Vollmilch



Leoganger Lamm (Vorderrainerbauer)
Salz-Zitronen-Salsa,
Hummus & Mangold (Stechaubauer)

oder

„Wildmasthendl“

(Spezialzüchtung vom Schattbachbauer)
Leoganger Buttermilch (Ziefergut), Mexikanischer Estragon,
Süßkartoffel & Pilze

oder

Leoganger Dinkelrisotto (Ziefergut)
Kapuzinerkresse, Kohlrabi & rote Zwiebel



„Leoganger Joghurt Ei :)“

Joghurt-Topfen (Ziefergut), Hanfsamenerde,
Wiesensaft Granite, Physalis-Sud (Stechaubauer)
& eingelegte Mispel

oder

Auswahl gereifter Qualitätskäsesorten
aus Österreich vom Buffet

