

Weineempfehlung

Aperitif:

Ice Tea ON FIRE
(Assam Rambutan, Zitrone,
frische Kräuter)
mit Prosecco Valoro
0,1 l € 6,80

Weißwein:

2015 Sauvignon Blanc Woraciczky
Weingut Tscheppe,
Leutschach, Südsteiermark
0,75 l € 42,00

Rotwein:

2017 Ried Hummergraben JRE Edition
Weingut Uwe Schiefer,
Welgersdorf, Eisenberg
0,75 l € 55,00

Edelbrand:

Grappa di Nebbiolo elevata in Barrique,
Bocchino
2 cl € 6,90

Cocktail des Tages



Unsere Barkarte



Alternativ-Gerichte

Statt der Hauptspeise:

Wiener Schnitzel vom Leoganger Kalb
(Angerlehenbauer)
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, 6. Juni 2021

Good Life Aperio

#hausgemachtes Brot
Lavendel Ciabatta mit Röstzwiebelstreichwurst
& Jungfer im Grünen
vom Leoganger Weideschwein (Schattbachbauer)

Stechaubauer-Salat

Salanova & Ronach (Rote Beete),
Ziegenkäsedressing (Streckahof),
Walnuss & Rhabarber



Alpine Bouillabaisse

(Leoganger Schwarzbachforelle, Saibling)
Safran & Fenchel

oder



Kürbis (Stechaubauer)
Sampson Grey, Zitronengrasmilch & Verbene



„Short Rib – Leogang“

(Junggrind vom Badmeisterbauer)
Hefeweizen (Pinzgau Bräu), Red Bull Cola,
Urkarotte (Stechaubauer), Junglauch-Vinaigrette
(Junglauch vom Stechaubauer)

oder



„Zucchini-Panko“
Leoganger Ziegenfrischkäse (Streckahof),
Urkarotte (Stechaubauer), Junglauch-Vinaigrette
(Junglauch vom Stechaubauer)



„Österreichische Bauernente“

(Fam. Hütter, Straden)
Beifuß-Gewürzhonig, Pfirsich,
Mini-Fenchel (Stechaubauer) & Grieß

oder

Cordon Bleu vom Weideschwein

(Duroc vom Schattbachbauer)
Heuschinken, Leoganger Camembert
(Schneerose-Weichkäse von der Sinnlehenalm),
Kartoffel-Gurkensalat, Zitrone,
hausgemachte Zwetschken-Marmelade

oder



Brennessel Schlutzkrapfen
Frischkäsefüllung mit Karotten-Ingwer-Creme,
Haselnuss & Bergkäse von Sinnlehen



„Pinzgauer Gschleckad“

Marchfelder Erdbeere, Leoganger Marzipan,
Pekannuss, „Boasmilch“ (fermentierte Kuhmilch vom Ziefergut)

oder

Auswahl gereifter Qualitätskäsesorten
aus Österreich vom Buffet

