

Good Life Drinks

#saisonal #regional #hausgemacht

Switchel Ingwer – Ribisel – Bergamotte

wahlweise mit Leoganger Quellwasser (Granderwasser)
oder mit Soda gespritzt 0,4 l € 4,70

Good Life Eistee

[Assam rambutan, Zitrone, frische Kräuter]
mit Leoganger Quellwasser (Granderwasser) 0,4 l € 4,70

Epic Almwasser

[Himbeer-Yuzu-Limette-Thymian]
wahlweise mit Leoganger Quellwasser (Granderwasser)
oder mit Soda gespritzt 0,4 l € 4,70

„Da Moosbeer“

[Heidelbeere, Limettenblatt, Ingwer, Gartenminze]
wahlweise mit Leoganger Quellwasser (Granderwasser)
oder mit Soda gespritzt 0,4 l € 4,70

Riederalm Kracherl

(Kräuter und Früchte der Saison)
mit Soda (Granderwasser) 0,4 l € 4,70

Säfte aus Österreich

Fam. Müller, Krustetten, Kremstal

Apfelsaft Naturtrüb, Traubensaft Weiß oder Rot

Pur 0,2 l € 3,10
0,4 l € 4,90

Gespritzt mit Soda 0,2 l € 2,60
oder Stilles Granderwasser 0,4 l € 4,30

Wachauer Marillennektar mit Soda 0,2 l € 2,90
oder Stilles Granderwasser 0,4 l € 4,80

Fam. Altenriederer, Nussdorf ob der Traisen, Traisental

Pfirsichnektar, Zwetschkennektar, Birnensaft Naturtrüb,
Johannisbeernektar, Apfel-Karottensaft
Pur 0,2 l € 3,20
0,4 l € 5,60


Gespritzt mit Soda 0,2 l € 2,80
oder Stilles Granderwasser 0,4 l € 4,60

Aroniadirektsaft 1:1 mit Granderwasser 0,2 l € 5,00
(Entspricht der empfohlenen Tages-Dosis)

Tartare vom Leoganger Hirsch (Steinbergjagd Peter Rass)

Pelargonien Kombucha, wilder Wacholder,
Petersilienwurzel & hausgemachtes Pita (Leoganger Dinkelmehl)
klein: € 12,20
groß: € 18,90

„Salat Bowl“ (Stechaubauer, Lenzing)

Stechaubauer Blattsalate, Hausdressing & Pumpernickel  € 7,50

mit Ziegenfrischkäse (Lederstallgut) & Rhabarber
€ 13,50

Kraftsuppe vom Duroc (Weideschwein vom Schattbachbauer)

gedämpfter Krapfen, Sellerie & Schnittlauch
€ 7,50

Frühlingskräutersuppe

Erdäpfel (Ziefergut) & gebeizte Leoganger Forelle (Fischzucht Anton Grundner, Leogang)
€ 7,50

„Schlutzkrapfen“

Brennessel-Frischkäsefüllung, Marchfelder Spargel,
braune Butter & Leoganger Bergkäse (Sinnlehenalm)
€ 14,80

Crispy Waller

(Spezialzüchtung Michi's Frische Fische,
Naturpark Mürzer Oberland)
Blattsalate (Stechaubauer), spicy Marinade & Zitronen-Majo
€ 14,70

„Pappardelle“

(hausgemachte Nudeln mit Hartweizengrieß von der Rosenfellner Mühle)
Frühlingskräuterpesto, eingelegter Paprika,
hausgemachter Sauerkäse & Marchfelder Spargel
€ 14,50

Roulade vom Leoganger Ochsen (Schattbachbauer)

Leoganger Roggenspätzle (Ziefergut), geschmorte Zwiebel & fermentiertes Rotkraut
€ 20,00

Wiener Schnitzel vom Leoganger Kalb (Angerlehenbauer)

Petersilienkartoffeln, Preiselbeeren & Zitrone
€ 21,00

Riederalm PITA

hausgemachtes Pita (=Leoganger Dinkelmehl)
geräucherter Brustkern (Leoganger Ochs vom Schattbachbauer),
Huflattich Sriracha Aioli, Kräutersalat
& dazu Leoganger Erdäpfel (Ziefergut)
€ 18,00

Forelle Blau²

(Fischzucht Grundner Anton, Leogang)
Frühlingskräuter, Kohlrabi (Stechaubauer), Erdäpfel (Ziefergut)
€ 19,90

Sweet

Leoganger Riffel Kuchen

(=lauwarm)
(Bienenwachs,
Dinkel vom Ziefergut)
Rhabarber & Kräutereis
€ 8,20

Unsere regionalen Produzenten:

Rind (Jungrind, Kalbin, Ochse)
von den Leoganger Bauern
(Hinterriederbauer, Hartlbauer,
Badmeisterhof)

Weideschwein (Duroc, schwäbisch
hällisch)
und **Wildmast-Hendl, Perlhuhn**
Schattbachbauer (Fam. Eiböck)

Hausschwein für Speck
Badmeisterbauer (Fam. Herzog)

Jura-Lamm
Vorderrainerbauer (Fam. Scheiber)

Milchkalb
(Angerlehenbauer, Herzogbauer)

Wild (Reh, Gams, Hirsch,
Hirschkalb, Spießber, Schmalztier)
von der Gemeindejagd Leogang,
Herbst Anton, Madreiter Toni,
Familienjagd Alfred Fiechtl

Österreichische Bauernente
von Familie Hütter aus Straden

Bio-Freilandei
Kehlbachbauer (Fam. Zehentner)

Frisch Fisch
Aus der Fischzucht Grundner Anton:
Schwarzbachforelle, -saibling, -lachs,
Räucherforelle

Aus der Fischzucht Hermann Hasenauer:
Schwarzleo-Saibling, Stör

Von Chiemseefischer Lex:
Reinanke

Michi's frische Fische
von der Fischzucht
Naturpark Mürzer Oberland:
Steirischer Branzino (Wolfsbarsch)

Joghurt, Vollmilch, Kartoffeln, Butter
Dinkelreis, Vollkorn-Dinkel- & Vollkorn-
Roggen-Mehl
Ziefergut, Leogang (MeiMuich)

Biogemüse

Biohof Stechaubauer, Lenzing

Winterreis.at (St. Pölten)

Leoganger **Waldblütenhonig,**
Bienenwachs und **Metwein**

von der Imkerei Familie Elfriede Müllauer
Milchziege, eingelegter **Ziegenfrischkäse**
und **Späkäse** vom Streckauhof,
Dorfladen

Sinnlehen-Käse, Kümmelkäse,
Pfefferkäse,

Boxhorn-Klee-Käse, Bauernbutter,
Schneerose

Sinnlehenbauer

Cremiger affinierter **Camembert,**

Lexei **Schafskäse**, Sumastoa **Schnittkäse,**

Hoch Wiesa **Bergkäse**

von Sigfried Herzog Destillate

Roggen- und Weizenmehl,

Apfelsaft und vieles mehr

vom Weingut Familie Müller,

Krustetten, NÖ



"The Epic Slow Food Leogang"-

so nennt Küchen- und Juniorchef Andreas Herbst
seinen Alpenen Küchenstil, der mit moderner Interpretation
von traditionellen Klassikern begeistert.

Heimische Schmankerln in innovativer Aufbereitung
und exquisite Gourmetküche mit Pinzgauer Nuancierung
prägen die Gerichte des vielgerühmten Küchenteams. Verwendet werden
regionale Produkte höchster Qualität von nahen Produzenten!

Durch das Verwerten vom ganzen Tier, entstehen bei uns viele
verschiedene Köstlichkeiten, wie z.B. unser Geselchtes Rindsfleisch
(Bünderfleisch), Jungrind-Schinken, Pastrami, Lamm-Käsekrainer,
Leberkäse, und noch vieles mehr! Die Metzgerei Fürstauer in
Saalfelden Leogang und die Metzgerei Prem in Fieberbrunn
verarbeiten dafür alles nach Rezeptur unserer Genusswerkstatt.

Bistrokarte