

LEISSERHOF

WEIN & KULINARIK AM LEITHABERG

Kulinarische Festtage

Erfrischender Einklang ...

Hausgemachte Holunder-Limetten-Limonade	2,3
Quitten-Spritzer . (Quittenlimo . Weißwein . Zitrone . Soda)	2,9
Martini Royal . (Sekt . Martini Rosato . Soda)	3,7

Der Leithaberg zum Mitnehmen ...

Sämtliche Weine sind zu Ab-Hof-Preisen in unserer Vinothek erhältlich!
Unser Service berät Sie gerne.

Marinierter Saibling mit Avocado und grüner Mangomarinade <i>Sauvignon blanc 11, Umathum – Frauenkirchen 4,7</i>	10,-
Fasanenbrust mit Gänseleber-Mousse auf Pain d'épices & marinierter Sellerie <i>Muskat Ottonel Spätlese 10, Bayer – Donnerskirchen 3,6</i>	12,-
Pochiertes Ei mit Pata Negra & junger Spinat <i>Welschriesling Hofsatz 10, Liegenfeld – Donnerskirchen 3,0</i>	9,-
Ochsenchwanz-Essenz mit Grießnockerl	4,-
Cremesuppe vom Topinambur mit Kohlroulade	5,-
Handgemachte Steinpilz-Ravioli mit Endiviensalat <i>Sauvignon blanc 11, Umathum – Frauenkirchen 4,7</i>	11,- / 14,-

KURATORIUM KULINARISCHES ERBE

Für die Verwendung von Produkten aus umliegenden Regionen bzw. aus Österreich wurden wir mit dem AMA-Gastrosiegel ausgezeichnet

Rind: Steiner . Wien / Eier: Eierhof Bleyer, Weingraben / Erdäpfel: Edith Fast, Hof am Leithagebirge /

Wild: Leithaberg / Waldviertler Bio-Karpfen: Straka, Heidenreichstein

Landhenderl, gebacken & ausgelöst mit Erdäpfel-Vogersalat <i>Grüner Veltliner 11, Liegenfeld – Donnerskirchen 3,0</i>	12,-
Waldviertler Weihnachts-Karpfen – gebacken mit französischem Gemüsesalat <i>Riesling „Bergweingarten“ 09, Sommer – Donnerskirchen 3,1</i>	16,-
Gebratener Bio-Karpfen mit Kräuterkruste und Ingwer-Chinakohl <i>Chardonnay 08, Moser – St. Georgen 3,5</i>	18,-
Ente á l' Orange mit glacierten Kastanien & Butternudeln <i>Zweigelt „Von den Hügeln“ 08, Tinhof – Eisenstadt 3,5</i>	18,-
Ochsen-Hochrippe mit rotem Zwiebelpüree und Erdäpfel-Tarte <i>V.T.S. (CS/CF/SH/BF/ZW/ME) 07, Moser – St. Georgen 5,2</i>	22,-
Rücken vom Leithaberg, Hirschkalb mit gezupftem Blaukraut und Kartoffel-Grieß-Knödel <i>Vulcano (BF/CS/ZW/ML) 08, Iglar – Deutschkreutz 5,4</i>	24,-
Schoko-Orangen-Törtchen <i>oder</i> Himbeer-Mohn-Törtchen <i>aus der Leisserhof - Patisserie</i>	6,-
Dampfnudeln mit Mohn & Herbstfrüchtekompott <i>Muskat Ottonel Spätlese 10, Bayer – Donnerskirchen 3,6</i>	8,-
Christollenparfait mit Orangen-Punschsalat <i>Welschriesling Beerenauslese 81, St. Martinus – Donnerskirchen 3,9</i>	8,-
Lauwarmer Schokolade-Auflauf & Himbeersorbet <i>Beerenauslese (WB/WR/NB) 10, Tinhof – Eisenstadt 4,9</i>	8,-
"Käsereise" <i>Leithaberg rot (BF) 05, Liegenfeld – Donnerskirchen 5,1</i>	8,- / 11,-
<i>Nachbesprechung ...</i>	
Espresso - Lavazza	2,3
Edelbrand von der Wildschlehe	3 cl 5,2
J. de Malliac V.S.O.P. Armagnac	3 cl 7,6