



Speisekartenauszug

01. September 2019

Gasthof
Lehner
Event – Gastronomie | Inh. Martin Stadler

Vorspeisen

Tagessuppe	3,30
Pikant abgeschmeckter Eiersalat mit hauseigenem Räucherschinken und geröstetem Bauernbrot	5,30

Hauptspeisen

Vom Schwein

Champignonsteak mit Käse überschmolzen dazu Pommes frites und bunter Salatteller	11,50
Pfeffersteak mit Bratensoße dazu Pommes frites und bunter Salatteller	11,50
Schnitzel „Wiener Art“ mit Pommes frites und bunten Salatteller	10,00
Hausgemachte grobe Bratwürste mit Weinsauerkraut und Bauernbrot oder mit Pommes frites und Salatteller	7,50 8,50

Vom Rind

Argentinisches Rumpsteak mit hausgemachter Kräuterbutter, dazu reichen wir Süßkartoffelpommes und bunten Salatteller	18,50
-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	-------

Von der Pute

Putengeschnetzeltes mit Kartoffelplätzchen und buntem Salatteller	11,50
Großer Salatteller mit Putenstreifen mit Tomaten und Gurken garniert dazu Toast	9,90

Aus dem Meer

Wildlachsfilet mariniert in Zitronengrasmarinade
auf Weißweinrisotto dazu buntes Gemüse 14,20

Vegetarisch

Gnocchi von der Süßkartoffel 11,20
in sämigem Rahmspinat mit Cocktailtomaten

Großer bunter **Salatteller** 9,70
mit gefüllten Kartoffeltaschen

Aus dem Steinofen

Traditioneller Flammkuchen 8,00
Crème fraîche, Lauch und Schinken

Käse-Lauch Flammkuchen 8,00
Crème fraîche, Käse, Zwiebeln und Lauch

Haustoast 6,50
Kochschinken, Champignons mit Käse überbacken

Hawaii Toast 6,50
Kochschinken, Ananas mit Käse überbacken

Nachspeisen

Apfelküchle 5,90
mit cremigen Vanilleeis, Zimt und Zucker

Sorbet trifft Sprudel 4,60
Sorbet des Tages auf hauseigenem Secco

Bananensplit mit cremigen Vanille- und Bananeneis 4,60
serviert mit Bananenstückchen, Sahne und Schokoladensoße

Alle Preise verstehen sich in Euro inklusive Mehrwertsteuer und Bedienung.