

**De
Leít**

—
restaurant

dinner menü

STARTER

GEMÜSE TATAR

ÖSTERREICHISCHES CASHEW-MISO | SOJASAUCE | SESAM |
GEPICKELTES GEMÜSE | WURZELGEMÜSECREME | TOPINAMBUR-CHIP
VEGETABLE TARTARE
AUSTRIAN CASHEW MISO | SOY SAUCE | SESAME | PICKLED VEGETABLES |
ROOT VEGETABLE CREAM | JERUSALEM ARTICHOKE CHIPS
16.5€

CARPACCIO VOM HEIMISCHEN RIND

RUCOLA | HASELNUSSÖL | GERÖSTETE HASELNÜSSE | BALSAMICO |
PARMESAN
CARPACCIO FROM LOCAL BEEF
ARUGULA | HAZELNUT OIL | ROASTED HAZELNUTS | BALSAMIC VINEGAR |
PARMESAN CHEESE
19.5€

GEBEIZTER SEESAIBLING

KARTOFFEL RÖSTI | BUTTERMILCH SAUCE | HAUSGEMACHTES KRÄUTER ÖL
PICKLED CHAR
HASH BROWNED POTATOES | BUTTERMILK SAUCE | HOMEMADE HERB OIL
17.9€

BEILAGEN SALAT

SIDE SALAD
4.9€

dinner menü

SOUPS

RINDER CONSOMMÉ | KASPRESSKNÖDEL ODER FRITTATEN | SCHNITTLAUCH
BEEF CONSOMMÉ | CHEESE DUMPLINGS OR SLICED PANCAKE | CHIVES
9.5€

GEMÜSE CONSOMMÉ | KASPRESSKNÖDEL ODER FRITTATEN | SCHNITTLAUCH
VEGETABLE CONSOMMÉ | CHEESE DUMPLINGS OR SLICED PANCAKE | CHIVES
8.5€

BÄRLAUCH-CREMESUPPE | CROUTONS | GARTENKRESSE
WILD GARLIC CREAM SOUP | CROUTONS | GARDEN CRIES
9.9€

dinner
menü

MEAT

WIENER SCHNITZEL VOM TAUERN MILCHKALB
KARTOFFEL SALAT ODER POMMES | PREISELBEEREN
WIENER SCHNITZEL FROM LOCAL MILK-FED VEAL | POTATO SALAD OR FRIES |
LINGONBERRIES
28.5€

HEIMISCHES BEIRIED
JUS | GRÜNER SPARGEL | ROSMARINKARTOFFEL
SIRLOIN FROM LOCAL HEIFER
JUS | GREEN ASPARAGUS | ROSEMARY POTATOES
34.9€

GEBACKENE KÜRBISKERN-HÄNCHEN STREIFEN
SALAT BOUQUET | WALNUSS | KÜRBISKERN DRESSING
FRIED PUMPKIN SEED CHICKEN STRIPES
SALAD BOUQUET | WALNUT | PUMPKIN SEED DRESSING
24.5€

dinner
menü

FISH

FORELLEN FILET VOM MOSERHOF IN BAD HOFGASTEIN
RIESLING-SCHAUM | KRÄUTER RISOTTO | BABY-SPINAT | KIRSCHTOMATE
TROUT FILLET FROM THE MOSERHOF FARMERS IN BAD HOFGASTEIN
RIESLING FOAM | HERB RISOTTO | BABY SPINACH | CHERRY TOMATOES
30.5€

dinner
menü

VEGETARIAN | VEGAN

GESCHMORTER SPITZKOHL
VELOUTE VOM SPITZKOHL | ROTE-BETE-EMULSION |
CASHEW-CHILI-MARMELADE
BRAISED POINTED CABBAGE
POINTED CABBAGE VELOUTÉ | BEETROOT EMULSION | CASHEW AND CHILLI JAM
21.5€

GNOCCHI MIT SPINAT GEFÜLLT
KRÄUTER ESPUMA | HAUSGEMACHTES KRÄUTERÖL | RUCOLA | PARMESAN
GNOCCHI STUFFED WITH SPINACH
HERB ESPUMA | HOMEMADE HERB OIL | ARUGULA | PARMESAN
25.9€

GEBACKENE FALAFEL
MIT BIO-KICHERERBSEN AUS DER STEIERMARK
SALATBOUQUET | WALNUSS | WINTERDRESSING
BAKED FALAFEL
WITH ORGANIC CHICKPEAS FROM STYRIA
SALAD BOUQUET | WALNUT | WINTER DRESSING
19.9€

dinner
menü

FINALE

GEDECKTER APFEL IM TASSERL GEBACKEN | VANILLEEIS | ZIMT | STREUSEL
COVERED APPLE BAKED IN A CUP | VANILLA ICE CREAM | CINNAMON | CRUMBLE
TOPPING

MADE FRESH FOR YOU – ABOUT 15 MINUTES WAIT

12.9€

SCHOKOLADEN BROWNIE | RHABARBER
CHOCOLATE BROWNIE | RHUBARB

14.5€

ÖSTERREICHISCHER BERGKÄSE | FEIGENSENF | TRAUBEN
AUSTRIAN MOUNTAIN CHEESE | FIG MUSTARD | GRAPES

12.9€

dinner menü

KIDS MENU

HÜHNERSCHNITZEL
POMMES FRITES | KETCHUP
CHICKEN SCHNITZEL
FRIES | KETCHUP
10€

TAGLIATELLE
TOMATENSAUCE | PARMESAN
TAGLIATELLE
TOMATO SAUCE | PARMESAN CHEESE
9€

HAUSGEMACHTE FISCHSTÄBCHEN
POMMES FRITES | MAYONNAISE
HOMEMADE FISH STICKS
FRIES | MAYONNAISE
10€

ALLE KINDER GERICHTE KÖNNEN AUCH
MIT GEMÜSE BESTELLT WERDEN
YOU CAN ORDER ALL KIDS DISHES WITH VEGETABLE