

Das Team vom Landgasthaus Lehnerwirt heißt Sie

HERZLICH WILLKOMMEN BEI UNS IN ALKOVEN!

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

UNSERE PARTNER & LIEFERANTEN

Gemüse: Familie Hehenberger Taubenbrunn, Puppung

Obst: vom eigenen Garten und von Nachbarn

Fleisch von Rind und Schwein: Fa. Ozlberger, Hartkirchen

Wildfleisch: von den Jägern aus der Umgebung

Milch und Milchprodukte: Fa. Schärdinger und Salzburgland

Bio-Einkornreis und Sonnenblumenöl: Familie Zwickl, Kirchberg-Thening

Bio-Waldstaudenkorn: Familie Kastenberger, Wieselburg

Mehl: Leidinger Mühle, Feldkirchen/Donau

Lammfleisch: Junglammhof Pühringer, Oberneukirchen

Eier: aus Bodenhaltung von Österreich

Apfelsaft: von unseren eigenen Äpfeln

Most, Fruchtsäfte und Cider: Hirschvogel, Kirchberg

Schnaps: Max Steineder, Alkoven; Hirschvogel, Kirchberg-Thening

Brot und Gebäck: selbstgemacht und Bäckerei Stelzhammer, Alkoven

Feine Öle: Ölmühle Raab, Eferding

Olivenöl: ILIOS, Ottensheim

Käse für das Käsefondue: Familie Muxel, Bregenzerwald

Roggen und Dinkel: Familie Zwickl, Kirchberg-Thening

Kräuter: aus dem eigenen Garten und von Freunden



UNSER KULINARISCHER KALENDER RICHTET SICH NACH DER NATUR.

Wir befinden uns hier im Eferdinger Becken, im Herzen vom oberösterreichischen Gemüseparadies. Es gibt hier eine unglaublich große Vielfalt an hochwertigen Lebensmitteln, und diese lieben wir zu verarbeiten.

Wir verarbeiten im März den ersten Bärlauch, und die Brunnenkresse vom Forst. Der erste Spargel aus dem Eferdinger Landl ist ab April zu erwarten. Den werden wir ihn bis Anfang Juni immer wieder frisch kochen.

Steckerlfische aus der „Schlögener Schlinge“ gibt's ab April, bei Gastgartenwetter immer Freitagabend, bis es draußen einfach zu kalt ist.

Das ist auch die Zeit, wo wir das Tannenwipfelgelee machen (gut für den Hals).

Die Erdbeeren aus Alkoven gibt es meistens Anfang Juni. Von da an verarbeiten wir unser Obst und das von Nachbars Garten, zu Marmeladen, Chutneys, Kompott,...

Ab dem Sommer ernten wir auch das Gemüse von unserem eigenen Garten und im September findet der Kürbis vom Kompost den Weg in die Küche.

WIR KOCHEN WILD ab dem 2. Sonntag im Oktober bis Ende November.

Und am ersten Sonntag im November gibt es für unsere Gäste einen WILDBRUNCH.

Um den 11. November herum gibt es nach erfolgter Reservierung eine Ente.

Im Winter bringen wir einige der über 20 Gemüsesorten unserer Bauern auf den Teller.

Teilen sie uns einfach Ihre Wünsche mit – wir organisieren gerne Ihre Feier – egal ob privat oder für die Firma. Caterings machen wir auch gerne für Sie.

____UNSERE ÖFFNUNGSZEITEN IM GASTHAUS____

Mo; Do, Fr, Sa: 10:00 bis 23 Uhr

Sonntag 10:00 bis 14:30 Uhr

Küchenzeiten: 11 bis 14 Uhr und 17 bis 20:30 Uhr

Nachmittagskarte: 14 bis 17 Uhr

Dienstag und Mittwoch Ruhetag

____UNSERE RÄUMLICHKEITEN UND KAPAZITÄTEN____

GASTZIMMER 47 Sitzplätze

KAMINZIMMER: 60 Sitzplätze

GASTGARTEN: 45 Sitzplätze

Bitte wenden Sie sich wegen eventueller Unverträglichkeiten oder Allergien an unser Servicepersonal!

Lehnen Sie sich zurück und genießen Sie die Kreationen und Interpretationen unseres Hauses!

_____ EIN GUTER START _____

Als Aperitif empfehlen wir einen
Virgin Hugo (alkoholfrei) 1/4 l € 3,30

Wir backen auch unser eigenes Brot und Gebäck.
Fragen Sie einfach danach!

FÜR DEN KLEINEN HUNGER ODER EINFACH VORWEG

Gebackene Putenfiletstreifen

auf Blattsalat mariniert mit Birnenessig und Sonnenblumenöl € 13,50

Lauwarmer Veggisalat

mit Gemüse, Erdäpfeln, Brunnenkresse und Käsebällchen € 13,50

AUS UNSEREM SUPPENTOPF

Bärlauchcremesuppe

mit Brotchips € 6,50

Leberknödelsuppe € 5,30

Nudelsuppe € 4,90

Frittatensuppe € 5,10

Was sie nicht auslassen sollten, ist ein Blick auf unser Regal mit unseren eingemachten Produkten. Das Sortiment umfasst Marmeladen, Chutneys, eingelegte Raritäten wie unsere Schwarzen Nüsse, Tannenwipfelgelee,...



______UNSERE HAUPTDARSTELLER______

Dreierlei vom Lamm(Leber, Tascherl und Laibchen)
mit Leinölerdäpfeln und Bärlauchgemüse € 24,50

Feines Wildbeuscherl mit Serviettenknödel € 16,90

Gebackene Hascheknödeln mit Mostkraut und Erdäpfeln € 16,80

Fischlaibchen von Weißfischen
mit Quinoa (qu°achsn am Mursberg) und Chinakohlgemüse € 19,90 

Beef Burger
mit Speck, Zwiebel, Bergkäse, Gurkenrelish und Pommes frites € 18,70

UNSERE KLASSIKER

Kräuterspätzle im Pfandl serviert mit Schinkenrahmsauce € 13,50

Wiener Schnitzel vom Eferdinger Landschwein
mit Erdäpfeln und Preiselbeeren € 14,80

Cordon bleu vom Eferdinger Landschwein
serviert mit Pommes frites € 16,90

NED FISCH NED FLEISCH

Cremiges Bärlauch-Einkornrisotto
mit Kernd'ln und Brunnenkresse € 15,50 

Hausgemachte Buchweizennudeln
mit Bärlauchpesto, Brennesselspinat, Erdäpfeln und Bergkäse € 16,50 

FÜR UNSEREN KLEINEN GÄSTE

Kinderwiener vom Schwein
mit Pommes frites und Ketchup € 9,90

Grillwürstchen
mit Pommes frites und Ketchup € 7,90

Blattsalat oder gemischter Salat € 4,90
Spitzbua oder Vinschgerl (selbstgemachtes Gebäck) € 3,10

UNSERE DESSERTS FINDEN SIE AUF DEM



JAUSEN/NACHMITTAGSKARTE

Nudelsuppe € 4,90

Frittatensuppe € 5,10

Leberknödelsuppe € 5,30



Kräuterspätzle im Pfand'l serviert

mit Schinkenrahmsauce € 13,50

Frankfurter Würstel

mit Senf, Kren und Semmel € 6,50

Schinken – Käse – Toast € 6,30

Gebackene Putenfiletstreifen

auf Blattsalat mariniert mit Apfelessig € 13,50

Steirischer Bauernsalat

Blattsalat mit Erdäpfelscheiben und Speckkrusteln
und echtem steirischem Kürbiskernöl € 13,50

Saures Rindfleisch auf Wunsch

mit echtem steirischem Kürbiskernöl € 13,80

Schinken-Käsesalat

mit Kräuter-Sauerrahmdressing und Gemüse € 13,80

Erdäpfelkas

serviert mit Butter € 8,50

Gemischte Platte

mit Senf und Kren € 12,50

Käseplatte mit Hot Pepperjam € 14,80

Belegtes Brot

mit Schinken oder Käse € 6,90

