



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 Hohenberger Taubenbrunn, Pupping
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 € 5,50

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 Kalbstafelspitz

mit Erdäpfel-Kürbiskerndressing, eingelegtem Gemüse
und Käsekugeln € 14,50

AUS UNSEREM SUPPENTOPF

Erdäpfelcremesuppe
mit Sauerrahm € 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,...



©WGD Donau Oberösterreich Tourismus GmbH-Peter Podpera

KUH – LI – NARRISCHE SPEZIALITÄTEN

Rindsschulterscherzl

mit Erdäpfelschamrr'n und Semmelkren € 22,50

Rindsgulasch mit Erdäpfeln € 18,90 

Gedünsteter Zwiebelrostbraten

mit Vollkornnuedeln und Röstzwiebel € 25,80

Gekochte Rindszunge

mit Erdäpfelpüree und Mostkraut € 16,50 

Beef Burger

mit Speck, Zwiebel, Bergkäse und Süßkartoffelspeigerln € 18,30

UNSERE KЛАSSIКЕР

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

AUS DER LEICHTEN KÜCHE

Eferdinger Landlrollen (Frühlingsrolle)

auf Wintergemüse, mit Kernd'ln € 16,50 

Duett von Räucherfischlaibchen und Karpfenfilet

auf cremigem Palmenkohl € 19,90 

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