

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: Hehenberger Taubenbrunn

Obst: vom eigenen Garten und von Nachbarn

Fleisch von Rind, Pute und Schwein: Fa. Ozlberger, Hartkirchen

Wildfleisch: von den Jägern aus dem Bezirk Eferding

Milch und Milchprodukte: Fa. Schärtinger und Salzburgland

Einkornreis: Zwickl, Kirchberg-Thening

Waldstaudenkorn: Familie Kastenberger, Wieselburg

Mehl: Leidinger Mühle, Feldkirchen/Donau

Lammfleisch: Junglamnhof Pühringer, Traberg

Eier: aus Bodenhaltung von Österreich

Apfelsaft: von unseren eigenen Äpfeln und von den Nachbarn

Most, Birnensaft und Cider: Clemens Kreinecker, vulgo Brunhuemer, Alkoven

Schnaps: Fritz Schellenhuber vulgo Moar vorm Holz, Alkoven

Brot und Gebäck: Bäckerei Stelzhammer, Alkoven

Feine Öle: Ölmühle Raab, Eferding

Olivenöl: ILIOS, Ottensheim

Süßwasserfische: meist von der Donau

Käse für das Käsefondue: Familie Muxel, Bregenzerwald

Kräuter: aus dem eigenen Garten und von Freunden

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

_____BEVOR ES RICHTIG LOSGEHT_____

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

FÜR DEN KLEINEN HUNGER ODER EINFACH VORWEG

Veggisalat *vegetarisch*

mit Käsebällchen, Gemüse, Essigzwetschgen und Erdäpfeln € 9,30

Wintersalat *vegan*

mit Linsen, Nüssen, Pilzen und Wintergemüse € 10,80

Gekochte Lammzunge

auf Buchweizenkoch mit Rotweinzwiebel und Pastinak € 7,50

AUS UNSEREM SUPPENTOPF

Blaukrautcremesuppe

mit kleinem Kaspressknödel € 4,80

Erdäpfelcremesuppe

mit Einlage € 4,60

Leberknödelsuppe € 3,90

Frittatensuppe € 3,50

Fleischstrudelsuppe € 3,70

LUX-Magazin Best Family-Run Restaurant 2019 - Upper Austria

____UNSERE HAUPTDARSTELLER____

Zwiebelrostbraten mit Spätzle und gemischtem Salat € 16,90

Wildes Butterschnitzel

auf Leinölerdäpfeln mit Quittenkraut € 14,80

Gebratene Rehleber auf Schwarzwurzel-Linsen-Gemüse € 19,90

Szegediner Gulasch mit Erdäpfeln und Sauerrahm € 11,40

Einkornrisotto

mit gegrillter Hühnerbrust und Wintergemüse € 13,80

Zweierlei Fischfilet

mit cremigem Grünkohlgemüse und Erdäpfeln € 17,70

NED FISCH NED FLEISCH

Erdäpfellaibchen **vegetarisch**

auf winterlichem Gemüse mit hot pepper jam € 11,70

Handgewickelte Gemüsefrühlingsrollen **vegan**

mit süß-saurem Radisalat und Marillenchutney € 11,80

Mostkrautfleckerln serviert mit Salat € 8,90 **vegetarisch**

AUS DER SCHMANKERLKÜCHE

Gekochtes Rindsschulterscherz

mit Erdäpfelschmarr'n und Semmelkren € 13,90

Kräuterspätzle

im Pfandl serviert mit Schinkenrahmsauce dazu Blattsalat € 9,20

Gebackene Hascheeknödeln

mit Erdäpfeln und Mostkraut € 9,50

Rehbeuscherl

serviert mit Serviettenknödel € 11,70

AUS DER PFANNE

Wiener Schnitzel vom Schwein

mit Erdäpfeln, Preiselbeeren und Salat € 11,80

Schweinscordon bleu

serviert mit Pommes frites und Salat € 13,30

Gegrilltes Putenschnitzel

serviert mit Speck-Zwiebelsauce und Spätzle € 11,90

FÜR UNSEREN KLEINEN GÄSTE

Kinderwiener vom Schwein

mit Pommes frites und Ketchup € 6,50

Grillwürstchen

mit Pommes frites und Ketchup € 5,70

JAUSEN/NACHMITTAGSKARTE

Fleischstrudelsuppe € 3,70

Frittatensuppe € 3,50

Leberknödelsuppe € 3,90

Kräuterspätzle im Pfand'l serviert

mit Schinkenrahmsauce dazu Blattsalat € 9,20

Mostkrautfleckerln

serviert mit Salat € 8,90

Frankfurter Würstel

mit Senf, Kren und Semmel € 4,60

Würstel in Saft € 5,00

Schinken – Käse – Toast € 4,60

Gebackene Putenfiletstreifen

auf Blattsalat mariniert mit Apelessig € 9,30

Steirischer Bauernsalat

Blattsalat mit Erdäpfelscheiben und Speckkrusteln
und echtem steirischem Kürbiskernöl € 9,30

Saures Rindfleisch auf Wunsch

mit echtem steirischem Kürbiskernöl € 8,20

Erdäpfelkas

serviert mit Butter € 5,40

Gemischte Platte

mit Senf und Kren € 7,50

Käseplatte groß € 8,50

klein € 6,80