LANDGASTHAUS
LEHNERWIRT
FAM. SAMES

Hospitality Awards

Das Team vom Landgasthaus Lehnerwirt heißt Euch

# 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, 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 und Biomehl: Hochmühle Frauenlob, Plainfeld
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
Leinöl: Ölmühle Raab, Eferding
Kürbiskernöl: Franz Taus, St. Ruprecht
Olivenöl: ILIOS, Ottensheim und Biohof Achleitner Eferding
Käse für das Käsefondue: Familie Muxel, Bregenzerwald
Bio-Roggen und Bio-Dinkel: Familie Zwickl, Kirchberg-Thening
Kräuter: aus dem eigenen Garten und von Freunden
Erdbeeren: Ritzberger, Emling und Zwielehner, Gstocket

KULTI WIRT Wir leben Wirtshaus.
www.kultiwirte.at

ober österreich

Genussland Oberösterreich

## 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 zweiten 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.

Teilt sie uns einfach eure Wünsche mit – wir organisieren gerne eine Feier – egal ob privat oder für die Firma. Caterings machen wir auch gerne für euch.

## 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 wendet euch wegen eventueller Unverträglichkeiten oder Allergien an unser Servicepersonal!

LANDGASTHAUS
# LEHNERWIRT
FAM. SAMES

Lehnt Euch zurück und genießt die Kreationen und Interpretationen unseres Hauses!

## _____ENTE GUT ALLES GUT_____

Am 14. 11. Und am 15. 11. Gibt es bei uns heimische Enten
mit Serviettenknödel und Blaukraut
Samstag Abend gibt es immer ein 4-Gangmenü vom Wild
Am besten gleich reservieren!

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

## FÜR DEN KLEINEN HUNGER ODER EINFACH VORWEG

**Antipastiteller vom Wild** (Terrine, Teuferl, Kaminwurze, geräucherte Entenbrust, Eierschwammerln, schwarze Nüsse, Käsekugel) € 18,90 glutenfrei

**Marinierte Rehnuss**
mit eingelegtem Gemüse, Quitten und Mohnpaste € 16,50 glutenfrei

## AUS UNSEREM SUPPENTOPF

**Kürbiscremesuppe** glutenfrei vegan
mit Kernöl € 6,40
**Wildcremesuppe**
mit Ginobers € 6,20

**Kaspressknödelsuppe** € 5,20
**Leberknödelsuppe** € 5,30
**Frittatensuppe** € 5,20

Was ihr nicht auslassen solltet, ist ein Blick auf das Regal mit unseren eingemachten Produkten. Das Sortiment umfasst Marmeladen, Chutneys, eingelegte Raritäten wie unsere Schwarzen Nüsse, Tannenwipfelgelee,…




®WGD Donau Oberösterreich Tourismus GmbH-Peter Podpera

LANDGASTHAUS
LEHNERWIRT
FAM. SAMES

## WIR KOCHEN WILD

**Rehbraten in Rahmsauce**
mit Serviettenknödel, Blaukraut und Preiselbeerbirne € 26,50

**Hirschragout** mit Spätzle und Kürbis € 21,90

**Vollkornnudeln** mit Polpetti vom Wild,
Hickorysauce, Schafkäse und Raunersalat € 19,50

**Gegrillter Rehrücken**
auf Holunderjus mit Pastinakpüree und Schupfis € 33,50

**Wildfleischburger**
mit Zwiebel, Speck, Bergkäse, Senfgurken und Süßkartoffelspeigerln € 18,90

**Hasenrücken im Speckmantel vom Grill**
mit Leinölerdäpfeln und Blaukraut € 28,80

## UNSERE KLASSIKER

**Kräuterspätzle** im Pfandl serviert mit Schinkenrahmsauce € 13,90

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

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

## NED FISCH NED FLEISCH

**Gebackenes Kürbisschnitzerl**
mit Kräuterdip und Erdäpfeln € 14,90

**Kürbispfanne**
mit bunten Erdäpfeln, Berglinsen und Käseböllchen € 15,50 glutenfrei

**Einkornrisotto**
mit Gemüse, sweet chilisauce und Kernd'ln € 15,50 VEGAN

## FOR KIDS ONLY

**Kinderwiener vom Schwein**
mit Pommes frites und Ketchup € 10,50

**Grillwürstchen**
mit Pommes frites und Ketchup € 8,90

Blattsalat oder gemischter Salat € 4,90
Spitzbua oder Vinschgerl (selbstgemachtes Gebäck) € 3,20

# JAUSEN/NACHMITTAGSKARTE

**Nudelsuppe** € 4,90

**Frittatensuppe** € 5,20

**Leberknödelsuppe** € 5,50

Wirtshausführer ÖSTERREICH

**Kräuterspätzle im Pfand'l serviert**
mit Schinkenrahmsauce € 13,90




**Frankfurter Würstel**
mit Senf, Kren und Semmel € 6,80

**Schinken – Käse – Toast** € 6,60

**Gebackene Putenfiletstreifen**
auf Blattsalat mariniert mit Apfelessig € 13,80

**Steirischer Bauernsalat**
Blattsalat mit Erdäpfelscheiben und Speckkrusteln
und echtem steirischem Kürbiskernöl € 13,80

**Saures Rindfleisch**
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 € 13,50

**Käseplatte** mit Hot Pepperjam € 14,80

**Belegtes Brot**
mit Schinken oder Käse € 7,50