

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. Schärtinger 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 unserem eigenen Obst

Most, Fruchtsäfte und Cider: Brunhuemers-Biosaft, Alkoven; Hirschvogel, Kirchberg

Schnaps: Moar vorm Holz, Alkoven; Hirschvogel, Kirchberg

Brot und Gebäck: selbstgemacht und 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



## 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

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

## \_\_\_\_\_ EIN GUTER START \_\_\_\_\_

Als Aperitif empfehlen wir Waldmeisterbowle ¼ l € 5,80  
Apfelsider vom Hirschvogel, Schauersfreiling, 4 Vol.% 0,1 l € 4,20

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

## FÜR DEN KLEINEN HUNGER ODER EINFACH VORWEG

### Lauwarmer Veggisalat

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

### Gebackene Putenfiletstreifen

auf Blattsalat mariniert mit Apfelessig und Sonnenblumenöl € 13,50

### Dreierlei vom Lamm

Kutteln, Haggis und Zunge mit Kürbis in Tomatensauce € 14,90

## AUS UNSEREM SUPPENTOPF

### Kürbiscremesuppe

mit Kürbiskernöl € 5,90

**Leberknödelsuppe** € 5,10

**Frittatensuppe** € 4,70

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

### **Rebutterschnitzel**

mit Kürbiskraut und Leinölerdäpfeln € 23,90

**Gebackene Hascheeknödeln** mit Erdäpfeln und Mostkraut € 14,40

**Rindsschulterscherzl** mit Erdäpfelschamrr'n und Semmelkren € 19,90

### **Donauwallerfilet aus der Pfanne**

auf Zucchini Gemüse mit Erdäpfeln € 27,50



## UNSERE KLASSIKER

**Kräuterspätzle** im Pfandl serviert mit Schinkenrahmsauce € 12,80

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

**Schweinscordon bleu** serviert mit Pommes frites € 16,50

## NED FISCH NED FLEISCH

### **Gebackenes Kürbisschnitzel**

mit Kräuterdip und Erdäpfeln € 12,50



### **Gebatene Zucchini aus dem eigenen Garten**

mit Erdäpfeln, Kernd'ln und sweet chilli-Sauce € 13,90



## FÜR UNSEREN KLEINEN GÄSTE

### **Kinderwiener vom Schwein**

mit Pommes frites und Ketchup € 7,90

### **Grillwürstchen**

mit Pommes frites und Ketchup € 6,90



Blattsalat oder gemischter Salat € 4,80

Spitzbua oder Vinschgerl (selbstgemachtes Gebäck) € 2,80

## UNSERE DESSERTS FINDEN SIE AUF DEM



## JAUSEN/NACHMITTAGSKARTE

**Nudelsuppe** € 4,70

**Frittatensuppe** € 4,70

**Leberknödelsuppe** € 5,10



**Kräuterspätzle im Pfand'l serviert**  
mit Schinkenrahmsauce € 12,80

**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 € 12,90

**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

