







# GENUSS - RESTAURANT LEITENHOF

Scheffau am Wilden Kaiser

## Kalte Vorspeisen

 Lauwarme oder geräucherte Gebirgsforelle / Fenchel / Spargel / Walnuss	14
 Gahacktes Rinderfilet / Trüffel / Kartoffel	17
 Burrata Käse / Honigtomate / Crostini / Räuchersalz	9
 Gezupfter Feldsalat / Wiesenkräuter / Apfel Balsam	8







## Suppen

 Klare Rinderkraftbrühe / Bärlauchröllchen	7
 Cremesüppchen von der jungen Kartoffel / Lauch / geräuchertes Kalbsfilet	9





## Warme Vorspeise

 Caesar Salat / Kräutercroutons / Alpenparmesan / pochirtes Bio Ei	11
 Hausgemachte Tagliatelle / Trüffel / Spargel	12

## Hauptspeisen

 Wiener Schnitzel vom Schwein oder Kalb / Petersilienerdäpfel / Wildpreiselbeeren	19 / 23
 Gebackene Wangerl und confierter Bauch vom Jungschwein / Krenpüree / Feldsalat	26
 Warmes Vitello Tonnato / Rhabarber / Quinoa	27
 Mangroven Garnelen / Spargelrisotto / Balsamikotomate	26
 Frischkäsetascherl / Brennesselspinat / Alpenparmesan	16
 Entrecôte vom australischen Grain fed Beef / Röstzwiebelcreme / Frühlingsgemüse	32

## Desserts

 Rosa Pfirsich / schwarzer Sesam	13
 Crème Brûlée / Erdbeere / Vanille	12
 Variation von heimischen Käsen	13
 Österkron / Birne / Walnuss	9