



Landgasthof
Ledererwirt



Mahlzeit!



gleich vorweg ein Aperitif

* * *

1 Glas Prosecco 0,1l

Hugo - Prosecco/Soda/Holler/Minze 0,25l

APEROL Spritzer - Aperol/Wein/Soda 0,25l

G´ spritzer weiß/rot 0,25l

Sollten Sie
**Unverträglichkeiten
oder Allergien**
haben, informieren Sie
bitte unsere Service-
Mitarbeiter/innen.



UNSERE ÖFFNUNGSZEITEN:

DI-SA 10.00 – 14.00 Uhr und 17.00 – 24.00 Uhr
SO 11.30 – 14.00 Uhr und 17.00 – 24.00 Uhr, MO Ruhetag
Warme Küche: 11.30 - 14.00 Uhr und 18.00 - 21.00 Uhr

LANDGASTHOF LEDERERWIRT

4682 Geboltskirchen Feld 2 . T: 07732 / 3515
landgasthof@ledererwirt.com . www.ledererwirt.com



echt, gut, hausgemacht

* * *

Beim Ledererwirt gibt's nur regionale Produkte, frisch zubereitet.
Der Bogen spannt sich von bodenständigen Wirtshausgerichten
bis zu zeitgemäßen, leichten Speisen.
Junge, frische Wirtshausküche aus regionalen Zutaten.

Wir sind eine Mischung aus Wirtshaus, Restaurant und gemütlicher Bar
und bieten OÖ Klassiker und moderne Neuinterpretationen.
Abgerundet wird das Angebot durch unseren legendären Grillteller
und Steaks vom Grill.

Täglich von Dienstag bis Freitag in der Zeit von 11:30 -13:30 Uhr
bereitet unser Chef den **Ledererwirt Mittagstisch**
Suppe und Hauptspeise

Worauf wir Wert legen?

Herzliche Gastlichkeit, charmanten Service, Qualität,
frische, regionale Produkte und eine Küche in der mit viel Herzblut gekocht wird.

Wir gestalten auch gerne Ihre **Veranstaltung individuell nach Ihren Wünschen
und Vorstellungen – von 2 bis 250 Personen.** Egal welcher Event – der Landgasthof Ledererwirt
verführt Dich mit kulinarischen Genüssen.

Was braucht es mehr als ein gutes Essen zu einem fairen Preis, dazu Stiegl Bier,
gute Stimmung und freundliche Mitarbeiter!

Lass Dich verwöhnen getreu dem Motto
„Guad essen und g'scheid feiern“.

Franz Mayrhuber und Team freuen sich auf Deinen Besuch!



Suppen

Hausgemachte Rindsuppe mit

Nudeln
Frittaten
Leberknödel

Knoblauchcremesuppe

Das Brot

In Zusammenarbeit mit der Bäckerei Heigl aus Haag am Hausruck



Bauernbrot Natursauerteigbrot

Semmel

Stangerl

Ciabatta halber Laib

Knoblauch Ciabatta halber Laib

Streicheleinheiten

Schärdinger Bauernbutter

Zweierlei Aufstrich

Grüne Oliven

mit Kräutern und Zitrone mariniert

INKLUSIVPREISE



Salate

Gemischter Salat vom Buffet
klein/groß

Steirischer Backhendlsalat
saftiges Backhendl auf Erdäpfel-Blattsalat
mit Kernöl

Caesar Salad
mit gebackenen Blunznradln

Burger!

Lederer Burger - medium gebratener Burger
mit 180g AT-Beef by Sturmaier, Cheddar, Tomaten,
Bullseye Spezialdip & Wedges

Veggie Burger - Gemüsepaty, Cheddar, Tomaten, Salat,
Sauerrahmdip & Wedges



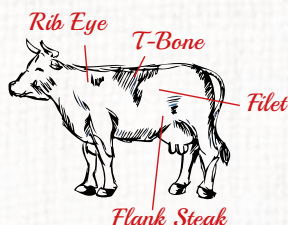
Steaks

Wir servieren unsere Steaks mit einer Beilage

Rumpsteak 250g

Rinderfilet
Gentleman Cut 250 g
oder Lady Cut 160g

BEILAGEN: Pommes, Wedges, Grillgemüse oder Salat
SAUCEN: Pfefferrahmsauce, Steakbutter
mit spezieller Kräutergewürzmischung



Feiern in der Gruppe



Du hast etwas Besonderes zu feiern?
Wir bieten Dir den optimalen Rahmen und den perfekten Service.
Feiern beim Ledererwirt bis zu 250 Personen möglich.

Landgasthof
Ledererwirt



*Auf Bestellung ab 8 Personen
gibt's bei uns:*

Ofenfrische Ripperl in der Rein
mit selbstgemachtem Mehlknödl und Krautsalat

Bratl in der Rein mit Semmelknödel und Stöcklkraut

Kasnock'n mit Blattsalat in der Riesenpfanne

für 8 Personen

jede weitere Person

Rechtzeitig reservieren
nicht vergessen!

☎ 07732/3515

oder unter:
landgasthof@ledererwirt.com

LANDGASTHOF LEDERERWIRT

4682 Geboltskirchen . Feld 2
www.ledererwirt.com

Wirtshaus - Klassiker

Wiener Schnitzel vom Schwein in der Pfanne gebraten
wahlweise mit Pommes oder Petersilienerdäpfel und Preiselbeeren

Cordon Bleu vom Schwein (Gouda und Schinken)
mit Reis und Salzerdäpfel

Rindsgulasch mit Semmel

Frische Pasta mit „Wildsugo“ & Parmesan

Altwiener Zwiebelrostbraten
mit Röstzwiebel, Braterdäpfel und Speckbohnen

Putensteak
in Estragon Sauce mit Kräuterrösti & Gemüse der Saison

Ledererpfandl
Filet vom Schwein auf Pfefferrahmsauce mit frischem Gemüse
und Butterspätzle

Unser Gustostückerl

Lederer Wirt Grillteller
gegrilltes Rind / Schwein / Pute / Speckscheibe
Grillwürstel / Kräuterbutter / Speckbohnen
Pommes



Fisch ahoi!

Lachsfilet
gebraten mit Tomaten- Lauchgemüse & Braterdäpfel

Forelle „Müllerin“
in Butter gebratene Forelle, mit Rosmarin und Thymian verfeinert,
dazu Petersilienerdäpfel

Vegetarisches

Kasnock´n im Pfandl

hausgemachte Spätzle, Zwiebel
und Käse

Spinat-Tagliatelle

mit Gorgonzola-Rahmsauce

*... dazu
ein Most*

¼l Most pur vom Möseneder
½l Most pur

zur Jause!
nachmittags 14.00 bis 18.00 Uhr

**Hausgemachtes Rindsgulasch
mit Semmel**

Hausgemachtes Beuschel mit Semmel

Schinken Käse Toast

**Frankfurter/Debreziner
mit Senf, Kren und Semmel**

Würstel im Gulaschsaft mit Semmel

Essigwurst mit Zwiebel & Garnitur

Ledererwirt Brettljause

Schweizer Wurstsalat

Dessert

Mohr im Hemd

Eispalatschke

Garniert mit dunkler Schokosauce,
Schlagobers und saisonalen Früchten

Kuchen & Torten nach Tagesangebot!

Kaffee Schokolade

... oder lieber
Tee?

Kleiner Espresso
Großer Espresso
Verlängerter
Cappuccino
Cafe Latte

Heiße Schokolade
- mit Schlagobers



Frische Minze, Kamille, Grüntee,
Darjeeling, Hagebutte oder Früchte
in der Tasse
- mit Schuss

Weine

WEISS

1/8l

0,75l Flasche

Hauswein Grüner Veltliner, Weingut Dolle, Straß
Hauswein Müller Thurgau, Landwein, Weingut Dolle

Grüner Veltliner Hasel, Weingut Dolle, Straß
Riesling Brunngasse, Weingut Dolle, Straß
Weißburgunder, Weingut Jöbstl, Gamlitz

ROT

1/8l

0,75l Flasche

Hauswein Cuveé, Weingut Dolle, Straß

Blauer Zweigelt, Weingut Dolle, Straß
Blauburger, Weingut Dolle, Straß
Cuveé Année, Weingut Dolle, Straß
Schilcher, Weingut Jöbstl, Wernersdorf
St. Laurent, Weingut Dolle, Straß

AUS SPANIEN

Vina Albali Reserva, Spanien
0,75l Flasche

Azabache Rioja, Spanien
0,75l Flasche

G´spritzer weiß / rot 0,25l



Alkoholfrei

0,25l

0,5l

Apfel- oder Orangensaft pur

gespritzt mit Soda
gespritzt mit Wasser

Rauch - div. Sorten: **Multivitamin, Erdbeere, Johannisbeere**

0,2l Fl.

0,3l

0,5l

pur
gespritzt mit Soda
gespritzt mit Wasser

Apfelsaft von Trauner Fruchtsäfte (100 % direkt gepresst)

0,25l

0,3l

0,5l

pur
gespritzt mit Soda
gespritzt mit Wasser

Coca Cola, Coca Cola light 0,33l Fl.

Red Bull 0,25l Fl.

Eistee 0,33l Fl.

Römerquelle prickelnd/still 0,33l
0,75l Flasche

Sodawasser 0,25l / 0,5l

Soda Zitrone, Himbeere, Holunder
0,25l / 0,5l

Portion Zitrone



Fassbiere

Stiegl Goldbräu oder Stiegl Hell

Das Stiegl-Goldbräu ist weich im Antrunk und gehaltvoll im Geschmack. Es überzeugt mit leicht kantigen, kernigen Untertönen am Gaumen und einer typischen Hopfennote im Nachtrunk. Eine herrlich frische Salzburger Bierspezialität.

12° Stammwürze, Alkohol 4,9% Vol.

0,3l

0,5l

Stiegl – Pils

Eleganter, schlanker Biergenuss mit angenehmer Hopfenbittere. Glanzfein und hellgelb, angenehm spritzig mit trockenem, schlankem Körper.

Es überzeugt mit einer frischen Hopfenblume vom Mühlviertler Aromahopfen und einer betonten Bittere im Abgang.

11,4° Stammwürze, Alkohol 4,9% Vol.

0,3l

0,5l

Stiegl-Paracelsus-Zwickl

Eine naturbelassene Salzburger Bierspezialität, gebraut mit österreichischen Rohstoffen aus kontrolliert biologischem Anbau. Feinwürzig im Geschmack, samtig mild am Gaumen mit leicht fruchtig-aromatischem Charakter.

Das Zwickl ist ungefiltert und natürlich trüb.

12° Stammwürze, Alkohol 5 % Vol.

0,3l

0,5l

Franziskaner Weißbier hefetrüb

kupfergoldene, hefetrübe Opaleszenz, spritzig, dezent würziger und fruchtiger Geschmack von Bananen und Zitrusfrüchten.

Alkohol 5% Vol., 11,8 Grad Plato

0,3l

0,5l

Stiegl Radler

0,3l

0,5l



ALKOHOLFREIES BIER

Clausthaler Classic 0,5l

Stiegl Sport-Weisse

alkoholfrei 0,5l

fruchtig-frischer Geschmack, eignet sich als isotonisches Getränk nach sportlicher Aktivität

Stiegl Freibier 0,5l

limettenartige Zitrusnote mit Hopfen aus dem Mühlviertel, Alkohol 0,5% Vol.

hochprozentig

Hausschnaps 2cl

Kräuter Obstler 2cl

Marille, Stegmüller 2cl

Haselnuss, Stegmüller 2cl

Williams, Stegmüller 2cl





Landgasthof
Ledererwirt 

*Besuch uns bald
wieder!*