

Landgasthof Ledererwirt in Geboltskirchen erfindet sich neu

Man muss die Feste feiern wie sie fallen: Am 7. April öffnet einer der bierigsten Gasthöfe des Hausruckviertels, der Ledererwirt in Geboltskirchen, in neuem Gewand seine Pforten. Die Gäste erwartet ein einzigartiges Wochenprogramm und eine neue Speisekarte, die keine Wünsche offen lässt.

„Mit unserer neuen Karte wollen wir zeigen, dass regionale Schmankerl und heimische Gastlichkeit nicht teuer sein müssen“, sagt Chef Franz Mayrhuber und präsentiert gleich die neuen Gustostückerl seines Lokals. Und da wird gleich eines klar: In den Speisen stecken nicht nur Leidenschaft und Herzblut, sondern auch eine große Liebe zum Detail. So findet der Gast neben hausgemachten Klassikern wie etwa „Wiener Schnitzel“ auch auf den Punkt gebratene Steak, die auf Wunsch „rare“, „medium rare“, „medium“ oder „well done“ gebraten werden.

Einzigartiges Wochenprogramm

Neben österreichischen Klassikern auf der Karte bietet der Ledererwirt aber neuerdings auch ein in Hausruckviertel einzigartiges Wochenprogramm an. Ganz nach dem Motto: „Es gibt immer einen Grund, zum Ledererwirt zu kommen“. Während es zu Mittag einen preiswerten Mittagstisch um € 6,50 gibt, so ist auch am Abend für Unterhaltung gesorgt: Der Dienstag ist etwa der „Stammtisch-Tag“, und die Gäste erwartet ab 18 Uhr immer ein „Beertesting“ mit dem Chef. Der Donnerstag ist den Mädels gewidmet mit Prosecco um nur € 1,50 und ein Spezialgericht ganz ladylike. Am Freitag ist „Burger-Night“ – saftige Burger aus besten beef um 9,90 Euro. Und am Samstag ist „Ripperltag“ mit saftigen Ripperl mit Ofenerdäpfel und Krautsalat um € 9,90 angesagt. Und am Sonntag steht das Bratl auf dem Programm. Schweinsbraten mit Knödl und Krautsalat und gratis Kinderbuffet (bis 11 Jahre) für Kinder in Begleitung der Eltern.

Sport live!

Fußballspiele (Champions League, EM) und andere sportliche Ereigniss im SKY SPORT Sender!

Perfekte FESTE FEIERN-Location

„Guad essen und g'scheid feiern“, das liegt dem Eigentümer vom Landgasthof Ledererwirt, Franz Mayrhuber, besonders am Herzen. Und genau deswegen präsentiert er seinen Gästen gerne den urigen und gemütlichen Festsaal, in dem bis zu 300 Personen gemeinsam feiern können. Denn egal ob Hochzeit oder Taufe, ob Familien- oder Betriebsfeier: So abwechslungsreich wie die Speisekarte sind auch die Events im Ledererwirt.

Franz Mayrhuber Wirt

Kontakt:

Landgasthof Ledererwirt
4682 Geboltskirchen, Feld 2
07732/323515
landgasthof@ledererwirt.com
www.ledererwirt.com

Öffnungszeiten:

Dienstag bis Samstag: von 10.00 bis 1.00
Sonntag: von 9.00 bis 1.00
Warme Küche gibt es täglich übrigens von 11.30 bis 21.00 Uhr.