



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

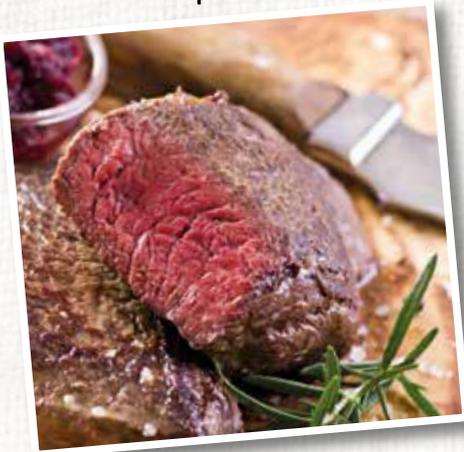
**Steirischer Backhendlsalat**  
saftiges Backhendl auf Erdäpfel-Blattsalat  
mit Kernöl

**Caesar Salad**  
mit gebackenen Blunznradln

## Burger!

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

**Veggie Burger** - Gemüsepatte, Cheddar, Tomaten, Salat,  
Sauerrahmdip & Wedges



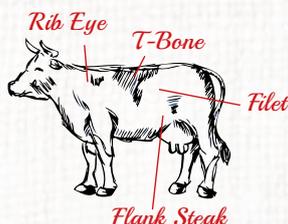
## Steaks

*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](mailto:landgasthof@ledererwirt.com)

\*\*\*

**LANDGASTHOF LEDERERWIRT**

4682 Geboltskirchen . Feld 2  
[www.ledererwirt.com](http://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

## **Altwiener Zwiebelrostbraten**

mit Röstzwiebel, Braterdäpfel und Speckbohnen

## **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!*

**Schinken Käse Toast**

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

**Essigwurst** mit Zwiebel & Garnitur

**Ledererwirt Brettljause**

**Schweizer Wurstsalat**

## Dessert

**Mohr im Hemd**

**Eispalatschinke**  
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!*