

Herzlich willkommen
im Gasthaus Franz Leitl!

Unsere Buffet- & Menüvorschläge



GASTHAUS
FRANZ LEITL

Sandra und Franz-Josef Leitl

Kreuznacherstraße 3 55595 Sponheim

Telefon: 06758/9391177

WhatsApp: 0157/73552641

E-Mail: info@gasthaus-leitl.de

www.gasthaus-leitl.de

Instagram: [gasthaus_franz_leitl](https://www.instagram.com/gasthaus_franz_leitl)

Zum Auftakt & Genießen

Herzlicher Empfang in unserem Innenhof oder in der Gaststätte

Sektempfang

Winzer-Secco weiß/rosé/rot - Winzer-Traubensecco
mit Orangensaft/Himbeersirup/Holundersirup
Alm-Spritz

Glühweinempfang

Winzer-Glühwein & alkoholfreien Punsch

Dreierlei von der Almbutter

auf dem Holzbrett serviert -
Kürbiskernbutter, Krenbutter, Kräuterbutter auf Bauernbrot

Canapés

Weizen-, Roggen-, oder Kürbiskernbaguette mit
hausgebeiztem Lachs/Sahnemeerrettich/Zitrone
Roastbeef/Remoulade/Gewürzgurke
Bergbauernkäse/Marillensenf

Belegte Brötchen (halbe Brötchen)

mit Brie/Trauben
mit Serrano-Schinken/Melone
mit Räucherlachs/Gurken-Schmand
mit Frischkäse/marinierten Tomaten
mit Salami/Cornichons
mit geräuchertem oder gekochtem Schinken/Ei
mit Mett/Zwiebelringen
mit Gouda/Paprika

Kaffee & Kuchen

Butter-Streuselkuchen - mit saisonalen Früchten
Feiner Käsekuchen mit verschiedenen Glasuren
Traditionelle Sacherschnitten
Zupfkuchen - dunkler Schokoteig mit saftiger Quarkfüllung
Saftiger Marmorkuchen
Erfrischender Zitronenkuchen

Zu allen Kuchen reichen wir auf Wunsch frisch geschlagene Sahne

Menü Frühling

Bärlauchrahmsuppe mit gebratenen Pilzen

Medaillons vom Schwein in Champignonrahm mit Bandnudeln und karamellisierten Möhrchen

Topfenknödel auf Fruchtspiegel mit Butterbröseln

Menü Sommer

Tomatencremesuppe mit Basilikumschaum

Hähnchenbrust mit Zucchinischeiben und Mozzarella überbacken, an einer Kräuter-Rahmsoße, mit buntem Sommergemüse und Rosmarinkartoffeln.

Mascarponeschnitte mit marinierten Erdbeeren

Menü Herbst

Kürbiscremesuppe mit karamellisierten Kürbiskernen

Hirschragout in Wacholderrahm mit Butter-Haselnussspätzle und gebratenem Rosenkohl

Gebackene Apfelringe in Zimt und Zucker mit Vanilleeis

Menü Winter

Feldsalat mit Kartoffeldressing, krossem Speck und roter Zwiebel

Rinderfilet mit Wirsingrahm und Kartoffel-Sellerie-Püree

Kaiserschmarrn mit gebrannten Mandeln und Glühweinkirschen

Suppen

Fruchtige Tomatencremesuppe mit Basilikumsahne
Herzhafte Kartoffelcremesuppe mit krossem Speck
Festtagssuppe mit Frittaten/Grießklößchen/Markklößchen und Wurzelgemüse
Steirer Almkäsesuppe mit Petersilien-Pesto
Traditionelle Wiener Gulaschsuppe mit Baguette
Frühlings-Spargelcremesuppe mit Kräuter-Sahne (Saison)
Feine Bärlauchcremesuppe mit Buttercroûtons (Saison)
Kürbiscremesuppe mit Kernöl und karamellisierten Kürbiskernen (Saison)

Vorspeisen

Ziegenkäse auf Wildkräutersalat mit lauwarmen Kirschtomaten
Hausgebeizter Lachs mit Gurken-Schmand und Weißbrot
Nudelnester auf Schinken-Sahnesoße
Marinierte Kirschtomaten mit Mini-Mozzarella
Bruschetta mit marinierten Tomatenwürfeln, Schnittlauch und Kernöl
Rote-Bete-Carpaccio mit Hüttenkäse, Walnüssen und Dressing
Flammkuchen mit Sauerrahm, Speck, roten Zwiebeln und Bergkäse

Salatbeilage

Feldsalat mit Orangenfilets, Walnüssen und Croûtons
oder mit Speck, gebackenen Zwiebelringen und Erdäpfeldressing
Bunt gemischter Gartensalat
Rucolasalat mit marinierten Kirschtomaten, gehobelem Parmesan
Kartoffelsalat mit Zwiebeln und Speck oder Steirischer Kartoffel-Gurkensalat
Feiner Spitzkohlsalat
Herzhafter Bohnensalat
Leichter Gurkensalat in Dillcreme
Spargelsalat mit Frühlingszwiebelvinaigrette (Saison)

Hauptgerichte

Rahmgeschnetzeltes mit Gartenkräutern und Champignons
Medaillons vom Schwein in Waldpilzrahm/Pfefferrahm/Kräuterkruste
Schweinekrustenbraten mit Honigglasur und Bratensoße
Schnitzelvariationen/Cordon bleu
Spießbraten mit geschmorten Zwiebeln
Gebratenes Lachsfilet in Rieslingrahmsoße
Rinderbraten in Burgundersoße
Hirschragout in Wacholderrahm und Preiselbeerbirne
Gebratene Hähnchenbrust in fruchtiger Currysoße/Paprikarahm/Rieslingrahm
Gegrilltes Hähnchen
Wirtshausgulasch
Käse-Speck-Schmarren
Gebackener Schafskäse
Bergkäsenocken auf Waldpilzrahm
Steirischer Backhendl-Salat
Gänsebrust mit Bratapfelragout (Saison)

Beilagen

Cremiges Kartoffelgratin
Traditionelle Kartoffelknödel/Semmelknödel
Würzige Rosmarinkartoffeln/Petersilienkartoffeln
Feine Bandnudeln/Butterspätzle
Geröstete Bergkäsenocken
Kroketten/Pommes frites

Knackiges Gemüse der Saison mit Hollandaise
Traditionelles Apfelrotkraut/Sauerkraut
Feiner Mandelbrokkoli
Deftiges Speckbohngemüse
Mediterranes Ofengemüse

Nachtisch

Gemischter Eisbecher - verschiedene Sorten
Luftiges Tiramisu mit Früchten der Saison
Traditionelle Schwarzwaldcreme oder Sacherbecher
Ofenfrischer Apfelstrudel/Topfenstrudel/Marillenstrudel
Warmer Bratapfel mit Vanillesoße
Hausgemachter Kaiserschmarrn/Topfenschmarrn
Steirisches Kürbiskernparfait
Käseplatte/Brettl-Jause