

Wildwochen beim Leobacher in Mattsee

Kulinarische Köstlichkeiten im Herbst, empfohlen von Küchenchef Paul Schwanninger höchstpersönlich

Der Herbst ist da, und damit haben die Wildwochen im Gasthof Leobacher (Kapitelwirt) in Mattsee begonnen. Küchenchef Paul Schwanninger und Kapitelwirt Alfred Leobacher verwöhnen Sie auch diesen Herbst wieder mit köstlichen traditionellen Wildgerichten und speziellen kulinarischen Kreationen, die Sie sonst auf keiner Speisekarte finden!

„Nach dem Heringschmaus, dem Spargelessen und der Schwammerlzeit bilden die Wildwochen das Finale im kulinarischen Jahr“, freut sich Chefkoch Paul Schwanninger. Er tischt Ihnen nicht nur Traditionelles auf, sondern verwöhnt Sie auch mit eigenen, innovativen Kreationen.

Große Auswahl an Wildspezialitäten

Was wären Wildwochen ohne einen Hirschbraten. Im Leoba-



Terrine vom Fasan und Reh auf herbstlichen Blattsalaten mit Dressing und Sauce Cumberland.

Foto: BB

cher wird dieser in Wurzelrahmsauce mit Semmelknödel und Rotkraut serviert. Etwas zünftiger sind der „Wilderertopf“, der Wildfiletspieß auf Pfefferrahmsauce oder das Wildschweinfilet auf leicht eingemachtem, papriziertem Kürbisgemüse mit Kar-

toffelspeckroulade. Besonders empfiehlt der Küchenchef auch die Flugentenbrust auf Orangen-Portweinsauce mit Rotkraut und Reibertatschi oder den zartrosa gebratenen Rehrücken auf Dörripflaumensauce mit Kohlsprossen und Birnenkartoffeln. Werbung

Saal für Ihre Feiern



Den perfekten Platz für Ihre Weihnachts-, Familien- oder Firmenfeier und für Hochzeiten finden Sie beim Leobacher in Mattsee. Der stilvolle Festsaal bietet Platz für bis zu 200 Personen und bildet den idealen Rahmen für Ihre Feiern.

Gemütliche Stuben

Lassen Sie sich beim Kapitelwirt in den beiden Stuben für je 45-50 Personen in gemütlicher Atmosphäre verwöhnen. Kommen Sie zu unseren Wildwochen und genießen Sie unsere Gaumenfreuden! Tischreservierung bitte unter Tel.: 06217/5203, Fax: -105.

das Leobacher

Alfred Leobacher, Marktplatz 7, 5163 Mattsee, Tel. 06217-5203



Wildspezialitäten

Wildschweinerücken
gratiniert mit Äpfeln und Walnüssen
auf leichter Rotweinsauce, Kartoffelgebäck

Wilderertopf
(Hirschragout) Kroketten, Rotkraut, Preiselbeeren

Flugentenbrust
auf Orangen-Portweinsauce, Rotkraut, Reibertatschi

Wildherrenplatte für 2 Personen
Variation vom Wild reich garniert

Kastanienreis mit heißen Sauerkirschen

Hirschschinken an herbstlichen Blattsalaten
mit Krentomaten und eingelegten Steinpilzen

Wildpüreesuppe mit Pilzravioli

Gespickter Hirschbraten
in Wurzelrahmsauce, Semmelknödel, Rotkraut,
Preiselbeeren

Wildschweinfilet
auf leicht eingemachtem papriziertem Kürbisgemüse,
Kartoffelknödel

Gespickter zart-rosa gebratener Wildhasenrücken
auf zweierlei Linsen, Kartoffelschnee

Rahmgeschnetzeltes von Wildfiletspitzen
mit Eierschwammerl, Kartoffelgemüseschmarrn

Zart-rosa gebratener Rücken vom Reh
auf Dörripflaumensauce, Kohlsprossen, Birnenkartoffeln

Gegrilltes Fasanenbrüstchen
auf Rahmwirsing, Schlosskartoffel

Hirschsteak auf leichtem Cognacrahm,
Kartoffelvariation, Broccoliröschen

Wildfiletspieß
auf leichter Pfefferrahmsauce, Kroketten