

# Vorspeisen / Starters

## Kleiner Salat / Small Salad

Mit Radieschen, jungem Lauch und Kräuterdressing

With radish, leek and herbal dressing

6,50 €

## Leonis Caesar Salat / Leonis Caesar Salad

Romana Salat mit Kapern, Sardellen und frisch gehobeltem Parmesan

Romaine lettuce with capers, anchovies and freshly shaved parmesan cheese

9,90 €

Mit Kräutern marinierte gegrillte Hähnchenbruststreifen

With herbs flavored grilled chicken bits

14,90 €

Mit Kräutern marinierte gegrillte Garnelen

With herbs flavored grilled prawns

18,90 €

## Großer Salat mit gegrilltem Zander/ Salad with grilled Zander

Mit gegrilltem Zander, Radieschen, jungem Lauch und Kräuterdressing

With grilled Zander, radish, leek and herbal dressing

18,90 €

# Suppen / Soups

## Ochsenessenz / Ox Essence

Mit Markklößchen, Grießnockerl und Gemüse Brunoise

With marrow and semolina dumplings and vegetable brunoise

6,90 €

## Tomaten Consommé / Tomato Consommé

Mit Frischkäse-Basilikum-Ravioli und Concassée

With cream cheese and basil filled Ravioli and Concassée

7,90 €

## Gurkenkaltschale / Cold cucumber bowl

Mit Melone und gegrillter Garnele

With melon and grilled prawn

8,20 €

In allen Speisen und Getränken können folgende Stoffe oder daraus gewonnene Erzeugnisse enthalten sein:  
Gluten haltiges Getreide, Eier, Fisch, Erdnüsse, Sojabohnen, Milch, Schalenfrüchte, Sellerie, Senf, Sesamsamen, Schwefeldioxid und Sulfide, Lupinen, Weichtiere. Bei Fragen diesbezüglich ist Ihnen unser Service- und Küchenteam gerne behilflich.  
1 mit Farbstoff / 2 koffeinhaltig / 3 Chinin haltig / 4 mit Konservierungsstoffen / 5 Süßstoffe (Aspartam, Phenylalanin, Cyclamat-Acesulfam) / 6 mit Geschmacksverstärker / 7 Antioxidationsmittel / 8 Phosphathaltig / 9 geschwärzt / 10 gewachst

# Zwischengericht / Intermediate

(Gerne bereiten wir Ihnen folgende Gerichte auch vegetarisch zu)  
(With pleasure following dishes can be served vegetarian)

## Spaghetti Puttanesca / Spaghetti Puttanesca

Mit Tomaten-Sauce, Oliven, Kapern und Sardellen

With tomato-sauce, olives, capers and anchovies

17,50 €

## Pasta Treccine / Pasta Treccine

Mit Rahmpilzen und Tiroler Karree Speck

With creamy mushrooms and Tyrolese Bacon

17,90 €

# Weinempfehlung / Wine Recommendation

## I Frati Lugana 2016

Trebbiano

Lombardei, Weingut Cà dei Frati, Sirmione

Glas / Glass 0,2l

Flasche / Bottle 0,75l

10,90 €

36,00 €

In allen Speisen und Getränken können folgende Stoffe oder daraus gewonnene Erzeugnisse enthalten sein:  
Gluten haltiges Getreide, Eier, Fisch, Erdnüsse, Sojabohnen, Milch, Schalenfrüchte, Sellerie, Senf, Sesamsamen, Schwefeldioxid und Sulfide, Lupinen, Weichtiere. Bei Fragen diesbezüglich ist Ihnen unser Service- und Küchenteam gerne behilflich.  
1 mit Farbstoff / 2 koffeinhaltig / 3 Chinin haltig / 4 mit Konservierungsstoffen / 5 Süßstoffe (Aspartam, Phenylalanin, Cyclamat-Acesulfam) / 6 mit Geschmacksverstärker / 7 Antioxidationsmittel / 8 Phosphathaltig / 9 geschwärzt / 10 gewachst

## *Hauptsache Fisch / Fish Mains*

### Gebratener Zander / Sautéed Zander

Mit Tomaten-Oliven-Gemüse und Kartoffel-Limettenstampf

With tomato, olives and potato-lime mash

22,50 €

### Gebratenes Lachsfilet/Sautéed Salmon Filet

Mit cremigem Erbsen-Püree, Pomme Carre, Marktgemüse und Meerrettichschaum

With creamy pea puree, Pomme Carre, market vegetables and horseradish foam

24,90 €

## *Hauptsache Fleisch / Meat Mains*

### Gebratenes Schweinefilet im Speckmantel /

### Roasted Bacon-Wrapped Pork Tenderloin

Mit Kartoffelgratin, Zweierlei Bohnen und Champagner-Senf-Sauce

With potato gratin, two kinds of beans and champagne-mustard sauce

18,90 €

### Leoni's Wiener Schnitzel / Leoni's Viennese Schnitzel

Vom Kalb mit Kartoffel-Gurkensalat und Preiselbeeren

Veal Schnitzel with potatoes-cucumber salad and cranberry

25,00 €

### Roastbeef / Roastbeef

Mit Bohnen-Spitzpaprika-Gemüse, Babykartoffeln und Trüffelsauce

With beans, pointed peppers, baby-potato and truffles sauce

27,80 €

In allen Speisen und Getränken können folgende Stoffe oder daraus gewonnene Erzeugnisse enthalten sein:  
Gluten haltiges Getreide, Eier, Fisch, Erdnüsse, Sojabohnen, Milch, Schalenfrüchte, Sellerie, Senf, Sesamsamen, Schwefeldioxid und Sulfide, Lupinen, Weichtiere. Bei Fragen diesbezüglich ist Ihnen unser Service- und Küchenteam gerne behilflich.  
1 mit Farbstoff / 2 koffeinhaltig / 3 Chinin haltig / 4 mit Konservierungsstoffen / 5 Süßstoffe (Aspartam, Phenylalanin, Cyclamat-Acesulfam) / 6 mit Geschmacksverstärker / 7 Antioxidationsmittel / 8 Phosphathaltig / 9 geschwärzt / 10 gewachst

## Süßes / Desserts

### Sorbets / Sorbets

Zitrone, Cassis, Mango, Passionsfrucht und Kirsch  
Lemon, cassis, mango, passionfruit and cherry  
Pro Kugel / per Scoop

3,00 €

### Tiramisu / Tiramisu

Mit marinierten Erdbeeren  
With marinated strawberries

6,50 €

### Apfelstrudel / Apple Strudel

Mit Vanilleeis und Sahne  
With vanilla ice cream and whipped cream

6,90 €

## Dessertwein / Dessert Wine

### Castelnau de Suduiraut Sauternes AC 2008

Sémillon und Sauvignon Blanc  
Bordeaux, Château Suduiraut, Preignac  
Glas / Glass 0,1l  
Flasche / Bottle 0,375l

6,00 €  
20,00 €

In allen Speisen und Getränken können folgende Stoffe oder daraus gewonnene Erzeugnisse enthalten sein:  
Gluten haltiges Getreide, Eier, Fisch, Erdnüsse, Sojabohnen, Milch, Schalenfrüchte, Sellerie, Senf, Sesamsamen, Schwefeldioxid und Sulfide, Lupinen, Weichtiere. Bei Fragen diesbezüglich ist Ihnen unser Service- und Küchenteam gerne behilflich.  
1 mit Farbstoff / 2 koffeinhaltig / 3 Chinin haltig / 4 mit Konservierungsstoffen / 5 Süßstoffe (Aspartam, Phenylalanin, Cyclamat-Acesulfam) / 6 mit Geschmacksverstärker / 7 Antioxidationsmittel / 8 Phosphathaltig / 9 geschwärzt / 10 gewachst