

Vorspeisen / Starters

Kleiner Salat / Small salad

Mit Radieschen, jungem Lauch und Kräuterdressing
With radish, leek and herbal dressing

7,90 €

Leoni's Caesar Salat / Leoni's Caesar salad

Romana Salat mit Kapern, Sardellen und frisch gehobeltem Parmesan
Romaine lettuce with capers, anchovies and freshly sliced parmesan cheese

9,90 €

Mit gebackenen Hähnchenbruststreifen
With baked chicken breast strips

15,90 €

Mit Kräutern marinierten gegrillten Garnelen
With herbs flavored grilled prawns

19,90 €

Mozzarella di Bufala / Buffalo Mozzarella

Mit Tomaten, Parmaschinken und geröstetem Bauernbrot
With tomatoes, parma ham and toasted farmhouse bread

12,90 €

Geräuchertes Thunfisch-Carpaccio / Smoked tuna fish Carpaccio

Mit Kapern, marinierten Tomaten und Salat-Buket
With capers, marinated tomatoes and salad bouquet

17,90 €

Suppen / Soups

Ochsenessenz / Ox essence

Mit Markklößchen, Grießnockerl und Gemüse Brunoise
With marrow and semolina dumplings and vegetables brunoise

7,90 €

Paprikacremesuppe / Paprika cream soup

Mit Spinat-Tortellini und frischem Basilikum
With spinach tortellini and fresh basil

8,90 €

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)

Pasta Treccine / Pasta Treccine

Mit toskanischem Pancetta, Pilzen, jungem Lauch und Sauerrahm-Sauce
With Tuscan pancetta, mushrooms, young leek and sour cream sauce

18,90 €

Gefühle Wirsingröllchen / Filled Savoy rolls

mit roten Linsen, Fetakäse und Beluga-Creme
Filled with red lentils, feta cheese and beluga cream

17,90 €

Weinempfehlung / Wine Recommendation

2018 er Weisser Burgunder Philipp Kuhn - Pfalz

Flasche / Bottle 0,75l

48,00 €

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

Gebratenes Doradenfilet / Fried Dorad fillet

Mit Paprika-Zucchini-Gemüse, Kartoffelstampf und gegrillter Limette

With paprika and zucchini vegetables, flavoured boiled potatoes and grilled lime

26,90 €

Gegrillte Garnelen / Grilled prawns

Mit Tomatensalsa, Sepia-Tagliatelle und frisch gehobeltem Parmesan

With tomato salsa, sepia tagliatelle and freshly sliced parmesan

23,90 €

Hauptsache Fleisch / Meat Mains

Heimische Maispouardenbrust / Corn chicken breast

Mit Pfirsich-Reis, Kaiserschoten und Currysauce

With peach rice, pods and curry sauce

21,90 €

Geschmortes Rinderbackerl / Braised beef cheeks

Mit mediterranem Gemüse, Kräuter-Kartoffelstampf und Rotweinschalotten

With vegetables, herbal mashed potatoes and red wine shallots

22,90 €

Leoni's Wiener Schnitzel / Leoni's Viennese schnitzel

Vom Kalb mit hausgemachtem Kartoffel-Gurkensalat und Preiselbeeren

From the veal with homemade potato, cucumbers salad and cranberries

25,90 €

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

Karamellisiertes Nuss-Nougat-Törtchen / Caramelized nut-nougat-tarts

Mit Amarena-Vanilleeis und frischen Beeren

With Amarena vanilla ice cream and fresh berries

8,90 €

Bayerischer Apfelstrudel / Bavarian apple strudel

Mit Sahne und Vanilleeis

With vanilla ice cream and whipped cream

7,90 €

Unsere Sorbet Auswahl / Our sorbet selection

Zitrone, Cassis, Mango, Passionsfrucht und Kirsch

Lemon, cassis, mango, passionfruit and cherry

Pro Kugel / per Scoop

Mit Sekt gefüllt

3,00 €

6,00 €

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