

Vorspeisen / Starters

Kleiner Salat / Small salad 11,50 €

Caesar Salat / Caesar's salad

Knackig frischer Romanasalat / Hähnchenstreifen / Croutons / gehobelter Parmesan
Fresh Romaine Lettuce / Chicken Strips / Croutons / Grated Parmesan / Caesar Dressing

Klein/Small 16,50 €

Groß/Big 21,50 €

Salatteller „Leoni“ / Leoni's salad

Auswahl an frischen Blatt- und Wildsalaten / verschiedenes Gemüse /
Hähnchenbrust / Dressing: Balsamico / Caesar
Selection of different types of Greens with Various Vegetables /
chicken / Dressing: Balsamic Vinegar / Caesar

20,90 €

Geräucherte Forelle / Smoked Trout

Rucola / Feldsalat / Kräutervinegrette / Apfel / Pinienkerne
Arugula / Lamb's Lettuce / Herb Vinaigrette / Apple / Pine Nuts

16,90 €

Ziegenfrischkäse im Speckmantel gegrillt

Grilled goat cheese wrapped in bacon

Romanasalat / frische Feigen / marinierte Kürbiswürfel
Romaine Lettuce / Fresh Figs / Marinated Pumpkin Cubes

17,90 €

Rindercarpaccio / Beef carpaccio

Rucola Bouquet / gehobelter Parmesan
Arugula Salad / Grated Parmesan

20,90 €

Sehr verehrte Gäste,

aufgrund des höheren Arbeitsaufwands und teilweise höherer Warenkosten müssen wir für Beilagenänderungen einen Aufpreis von 2,50 € berechnen.

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

Suppen / Soups

Hühnerkraftbrühe/ Clear Chicken Broth 9,90 €

Käuterflädle / Gemüsewürfel

Herb Pancake Strips / Vegetable Cubes

Kürbis-Kokossuppe/ Pumpkin Coconut Soup 9,90 €

Kürbiskerne / Kürbiskernöl

Pumpkin Seeds / Pumpkin Seed Oil

mit in Curry-Orange marinierte Hähnchenbruststreifen 12,90 €

Chicken Breast Strips Marinated in Curry-Orange

Selleriecremesuppe / Cream of Celery Soup 9,90 €

gebratene Chorizo / Croutons

Fried Chorizo / Croutons

Sehr verehrte Gäste, aufgrund des höheren Arbeitsaufwands und teilweise höherer Warenkosten müssen wir für Beilagenänderungen einen Aufpreis von 2,50 € berechnen.

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

Hauptgang / Main Courses

Rosa gebratenes Schweinefilet / Medium Roasted Pork Tenderloin 27,90 €
Trüffelsauce / Brokkoli / Speck-Kürbisspalten
Truffle Sauce / Broccoli / Bacon-Pumpkin Wedges

Leoni's Wiener Schnitzel / Leoni's Viennese Schnitzel 29,90 €
Bratkartoffeln / Preiselbeeren Fried Potatoes / Cranberries

Halbe resche Ente / Half Crispy Duck 34,50 €
Entenjus / Apfelblaukraut / Kartoffelknödel / karamellierte Birne
Duck Jus / Apple Red Cabbage / Potato Dumpling / Caramelized Pear

Kalbsfilet / Veal Fillet 37,90 €
Pfefferrahmsauce / Kürbispüree / Kräuterseitlinge / Keniabohnen / Kartoffelgratin
Pepper Cream Sauce / Pumpkin Purée / King Oyster Mushrooms / Kenya Beans / Potato Gratin

Thai Curry vegan / Vegan Thai Curry 21,90 €

Thai Curry mit Hähnchen / Thai Curry with Chicken 25,90 €

Curry-Kokossauce / Wokgemüse / Basmatireis / Hähnchenstreifen
Curry Coconut Sauce / Wok Vegetables / Basmati rice / Chicken Strips

**Sehr verehrte Gäste,
aufgrund des höheren Arbeitsaufwands und teilweise höherer Warenkosten müssen wir für
Beilagenänderungen einen Aufpreis von 2,50 € berechnen.**

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

Hauptgang /Main Courses

Elsässer Flammkuchen / Alsatian tarte flambée 19,90 €
Kleiner Salat / Side Salad

Flammkuchen „Griechischer Art“ / “Greek style” tarte flambée 19,90€
Kleiner Salat / Side Salad

Saiblingsfilet / Arctic Char Fillet 29,90 €
Safranschaum / Weißwein-Spinatrisotto / Kirschtomaten / Pinienkerne
Saffron Foam / White Wine Spinach Risotto / Cherry Tomatoes / Pine Nuts

Kabeljaufilet / Cod Fillet 27,90 €
Safran-Parmesansauce / zweierlei Kohl / Kapern / frischem Dill / Butterkartoffeln
Saffron Parmesan Sauce / Two Kinds of Cabbage / Capers / Fresh Dill / Buttered Potatoes

Fischsuppe / Fish soup	Klein	18,90€
Gemüse Brunoise / Fischeinlage / frische Kräuter	Groß	21,90€
vegetable brunoise / fish insert / fresh herbs		

Ofenfrischer Hokaidokürbis/ Oven-Roasted Hokkaido Pumpkin 23,90 €
Mediterranes Couscous / Schmortomaten / frischer Basilikum
Mediterranean Couscous / Stewed Tomatoes / Fresh Basil

Mit Fetakäse 26,90 €
With Feta Cheese

Spinatrisotto / Spinach Risotto 22,90 €
Blauschimmelkäse / karamellisierte Birne / geröstete Walnüsse
Blue Cheese / Caramelized Pear / Roasted Walnuts

Sehr verehrte Gäste,
aufgrund des höheren Arbeitsaufwands und teilweise höherer Warenkosten müssen wir für
Beilagenänderungen einen Aufpreis von 2,50 € berechnen.

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

Sweets / Desserts

Weißes Schokoladen-Kaffeemousse 11,50 €

White Chocolate Coffee Mousse

Weinbergpfirsichsorbet / Amarettini

Vine Peach Sorbet / Amarettini Cookies

Schokoküchlein/ Chocolate Cake 10,50 €

Zwetschgenpüree / Birnensorbet

Plum Purée / Pear Sorbet

Bayerischer Apfelstrudel / Bavarian Apple Strudel 10,50 €

Vanilleeis / Schlagsahne

Vanilla Ice Cream / Whipped Cream

Gemischtes Eis / Mixed ice cream 9,20 €

3 Kugeln nach Wahl / Sahne

3 Scoops of your Choice / Whipped Cream

Jede weitere Kugel / per additional scoop 2,80 €

Unsere Sorbet Auswahl / Our sorbet selection 3,30 €

Auswahl auf Anfrage / Selection upon Request

Pro Kugel / per scoop

Sehr verehrte Gäste,

aufgrund des höheren Arbeitsaufwands und teilweise höherer Warenkosten müssen wir für Beilagenänderungen einen Aufpreis von 2,50 € berechnen.

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