

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 €

Zweierlei Aufstrich / Selection of two spreads

Obazda / hausgemachtes Griebenschmalz / Kornspitz / Laugenstange
Bavarian cheese spread (Obazda) / homemade lard spread /
bread rolls / pretzel roll

14,90 €

Ziegenfrischkäse im Speckmantel gegrillt

Grilled goat cheese wrapped in bacon

Romanasalat / frische Feigen / marinierte Kürbiswürfel
Romaine lettuce / fresh figs / marinated pumpkin dice

17,90 €

Rindercarpaccio / Beef carpaccio

Rucolabouquet / 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 €
Kräuterflädle / Gemüsewürfel		
Herb pancake strips / vegetables cubes		
Linsencremesuppe / Creamy lentil soup		9,90 €
mit knusprigem Speck und Wiener Würstel		
with crispy bacon and Vienna sausages		
Tomatenessenz / Tomato essence (vegan)		9,60 €
mit Basilikum Ravioli		
with basil ravioli		
Sauerkrauteintopf / Pickled cabbage stew		15,90 €
mit zweierlei Schweinefleisch (geräuchert und gekocht) / Steinpilze / Brot		
with two kinds of pork meat (smoked and boiled) / mushrooms / bread		
Fischsuppe / Fish soup	Klein	18,90 €
Gemüse Brunoise/ Fischeinlage / frische Kräuter	Groß	21,90 €
Vegetables brunoise/ fish pieces / fresh herbs		

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

Halbe resche Ente / Half Crispy Duck	34,50 €
Entenjus / Apfelblaukraut / Kartoffelknödel / karamellisierte Birne Duck jus / apple red cabbage / potato dumpling / caramelized pear	
Entrecôte/ Entrecôte	32,90 €
Jus / mediterranes Gemüse / Kartoffelstampf Jus / Mediterranean vegetables / mashed potatoes	
Leoni's Wiener Schnitzel / Leoni's Viennese Schnitzel	29,90 €
Bratkartoffeln / Preiselbeeren Fried potatoes / cranberries	
Bayerisches Schweine Cordon Bleu / Bavarian pork Cordon Bleu	24,90 €
Obazda/ Schwarzwälder Schinken / frische Pommes / Beilagensalat Obazda cheese spread / Black Forest ham / French fries / side salad	
Hähnchenbrust / Chicken breast	24,90 €
Artischocken-Trüffelsauce / Artischockenravioli / Kirschtomaten / Rucola Artichoke-truffle sauce / artichoke Ravioli / cherry tomatoes / arugula	
Hirschgulasch / Venison goulash	23,90 €
Blaukraut / Serviettenknödel Red cabbage / bread dumplings	

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

Heilbuttfilet / Fried halibut fillet 30,90 €
Paprikaschaum / Chorizo / provenzalisches Gemüse / Kartoffelstampf
Bell pepper foam / Chorizo / Provencal vegetables / mashed potatoes

Gebratenes Zanderfilet / Fried pike-perch fillet 23,90 €
Knuspringer Speck / Karotten-Lauch Gemüse / Kartoffeln
Crispy bacon / carrot-leek vegetables / potatoes

Mediterranes Ratatouille / Mediterranean Ratatouille 19,90 €
Ziegenfrischkäse / Kartoffelrösti / Basilikumöl
Fresh goat cheese / Rösti potatoes / basil oil

Artischocken Ravioli / Artichoke ravioli 18,50 €
Kirschtomaten/ Artischocken/ Rucola/ Parmesan
cherry tomatoes/ artichokes/ arugula / Parmesan cheese

**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

Bayerischer Apfelstrudel / Bavarian Apple Strudel Vanilleeis / Schlagsahne Vanilla ice cream / whipped cream	10,50 €
Leoni's heiße Liebe / Leoni's hot love Vanilleeis / hausgemachter Roter Grütze Vanilla ice-cream / homemade red fruit jelly	8,60 €
Gemischtes Eis / Mixed ice cream 3 Kugeln nach Wahl / Sahne 3 Scoops of your choice / whipped cream Jede weitere Kugel / per additional scoop	9,20 € 2,80 €
Unsere Sorbet Auswahl / Our sorbet selection Auswahl auf Anfrage / Selection upon request Pro Kugel / per scoop	3,30 €

**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