

Vorspeisen / Starters

Kleiner Salat / Small salad 12,50 €

Zweierlei Aufstrich / Selection of two spreads 14,90 €

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

Endivien-Feldsalat mit gebratenem Speck und Krabben / 15,90 €
Endive and lamb's lettuce salad
with crispy bacon and shrimp

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 20,90 €

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

Rindercarpaccio / Beef carpaccio 20,90 €

Rucolabouquet / gehobelter Parmesan
Arugula salad / grated Parmesan

Sehr verehrte Gäste,

einmal Brot mit Aufstrich ist ein Gruß aus der Küche. Für jede weitere Bestellung berechnen wir 2,50€.

**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

Rinderkraftbrühe / Clear Beef broth	9,90 €
Kräuterflädle / Gemüsewürfel	
Herb pancake strips / vegetables cubes	
Kohlrabi-Apfel-Cremesuppe mit Croutons /	9,90 €
Kohlrabi and apple cream soup with croutons	
Tomaten – Kokossuppe / Tomato Coconut Soup	9,90 €
Fischsuppe / Fish soup	
Gemüse Brunoise/ Fischeinlage / frische Kräuter	
Vegetables brunoise / fish pieces / fresh herbs	
Klein / small	18,90 €
Groß / big	21,90 €

Sehr verehrte Gäste,
einmal Brot mit Aufstrich ist ein Gruß aus der Küche. Für jede weitere Bestellung berechnen wir 2,50€.
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

Schweinerückensteak (180 g) mit Pfefferrahmsauce / Pork loin steak (180 g) with pepper cream sauce Karottenpüree/ Brokkoli / Kartoffelgratin carrot purée, broccoli and potato gratin	24,90 €
Maispouardenbrust / Chicken breast Schlutzkrapfen gefüllt mit Spinat Trüffelsauce und frischem Rukola Tyrolean spinach-filled ravioli with truffle sauce and fresh rocket	24,90 €
Gesottener Rindertafelspitz / Boiled beef rump cap Petersilienkartoffeln, Marktgemüse und Meerrettichsauce Parsley potatoes, seasonal vegetables and horseradish sauce	26,50 €
Bayerisches Schweine Cordon Bleu / Bavarian pork Cordon Bleu Obazda / Schwarzwälder Schinken / frische Pommes / Beilagensalat Obazda cheese spread / Black Forest ham / French fries / side salad	26,90 €
Leoni's Wiener Schnitzel / Leoni's Viennese Schnitzel Kartoffel-Gurkensalat / Preiselbeeren Potato and cucumber salad / lingonberries	29,90 €

Sehr verehrte Gäste,
einmal Brot mit Aufstrich ist ein Gruß aus der Küche. Für jede weitere Bestellung berechnen wir 2,50€.
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“ / 19,90 €
 “Greek style” tarte flambée
 Kleiner Salat / side salad

Linguine in Tomaten-Kokossauce mit Thai-Basilikum-Öl und
 gehobeltem Parmesan 19,90 €
 / Linguine in tomato and coconut sauce with
 Thai basil oil and parmesan
 Wahlweise mit Garnelen plus 10,00 €
 Optional with shrimp

Schlutzkrapfen mit Spinatfüllung / 20,90 €
 Tyrolean spinach-filled ravioli
 Brauner Butter/ Schnittlauch / Pinienkernen / gehobeltem Parmesan
 With brown butter/ chives / toasted pine nuts / shaved Parmesan

Gegrillte Scholle mit Petersilienkartoffeln und Beilagensalat / 26,90 €
 Pan-fried plaice with parsley potatoes and side salad

Gebratenes Seesaiblingsfilet / 29,90 €
 Pan-seared Arctic char fillet
 Zitronensauce / Karottenpüree / Spitzkohl / Schmortomaten / Risolée-Kartoffeln
 Lemon sauce / celery purée / pointed cabbage / braised tomatoes / rissolé potatoe

Sehr verehrte Gäste,
einmal Brot mit Aufstrich ist ein Gruß aus der Küche. Für jede weitere Bestellung berechnen wir 2,50€.
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

Beerenragout mit Vanilleeis / Berry Ragout with Vanilla Ice Cream Hausgemachte Rote Grütze / Homemade red berry compote	8,90 €
Bayerischer Apfelstrudel / Bavarian Apple Strudel Vanilleeis / Schlagsahne Vanilla ice cream / whipped cream	10,50 €
Schokoladentarte mit Mangosorbet und frischen Beeren / Chocolate tart with mango sorbet and fresh berries	10,90 €
Erdbeermousse mit Schokoladencrunch / Strawberry mousse with chocolate crunch	10,90 €
Gemischtes Eis / Mixed ice cream 3 Kugeln nach Wahl / Sahne 3 Scoops of your choice / whipped cream Jede weitere Kugel / per additional scoop	9,40 € 2,80 €
Unsere Sorbet Auswahl / Our sorbet selection Auswahl auf Anfrage / Selection upon request Pro Kugel / per scoop	3,30 €

Sehr verehrte Gäste,
einmal Brot mit Aufstrich ist ein Gruß aus der Küche. Für jede weitere Bestellung berechnen wir 2,50€.
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