

Vorspeisen / Starters

Kleiner Salat / Small salad 12,50 €

Herbstsalat/ Autumn Salad 14,90 €

Kürbis- und Apfelwürfel / Radicchio / Feldsalat / Walnüsse / Kräutervinaigrette
Diced pumpkin & apple / radicchio / lamb's lettuce / walnuts / herb vinaigrette

Caesar Salat / Caesar's salad

Knackig frischer Romanasalat / Hähnchenstreifen / Croutons / Kapern/Sardellen/ gehobelter Parmesan

Fresh Romaine Lettuce / chicken strips / croutons / Capers/ Anchovies/ grated Parmesan / Caesar dressing

Klein / small 16,50 €

Groß / big 21,50 €

Gelbe und rote Beete/ Yellow and red beetroot 16,90 €

Ziegenkäsecreme / Walnüsse / Pumpernickel
Goat cheese cream / walnuts / pumpernickel

Salatteller „Leoni“ / Leoni's salad 20,90 €

Auswahl an frischen Blatt- und Wildsalaten / Salatgurke/Tomaten/Paprika/ Hähnchenbrust

Dressing: Balsamico / Caesar

Cucumber/Tomatoes/Bell peppers

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.

Suppen / Soups

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

Rinderkraftbrühe / Clear Beef broth 9,90 €
Kräuterflädle / Gemüsewürfel
Herb pancake strips / vegetables cubes

Fruchtige Kürbiscremesuppe mit Kürbiskernöl 9,90 €
Creamy pumpkin soup with a fruity twist / pumpkin seed oil

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.

Hauptgang /Main Courses

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

Rindergulasch/ Beef Goulash 25,90 €
Glaciertes Wurzelgemüse / hausgemachte Serviettenknödel
Glazed root vegetables / homemade bread dumplings

Bayerisches Schweine Cordon Bleu / 26,90 €
Bavarian pork Cordon Bleu
Obazda / Schwarzwälder Schinken / frische Pommes / Beilagensalat
Obazda cheese spread / Black Forest ham / French fries / side salad

Halbe resche Ente/ Half Roast Duck 30,90 €
Entenjus / gebratenen Rotkohl / karamellisierte Birne / Kartoffelknödel
Duck jus / roasted red cabbage / caramelized pear / potato dumplings

Rosa gebratene Hirschmedallions / 32,90 €
Pan-seared Venison Medallions
Preiselbeerrahmsauce / Rosenkohl / Kürbispüree / Spätzle
Creamy lingonberry sauce / Brussels sprouts / pumpkin purée / spätzle

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“/“Greek style” tarte flambée 19,90 €
Kleiner Salat / side salad

Leoni's Wiener Schnitzel / Leoni's Viennese Schnitzel 29,90 €
Bratkartoffeln / Preiselbeeren
Pan-fried potatoes / lingonberries

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

Kürbisragout/ Pumpkin Ragout 19,90 €

Erbsen / kleine Nudelplatten / Parmesan
Peas / small pasta sheets / Parmesan

Gebratener Rotkohl/ Roasted Red Cabbage 19,90 €

Ziegenkäsecreme / marinierten Feldsalat / Walnüsse
Goat cheese cream / marinated lamb's lettuce / walnuts

Kabeljaufilet mit Nusscrunch/ Cod fillet with nut crunch 25,90 €

Glaciertes Wurzelgemüse / Zuckerschoten / Kartoffelstampf
Glazed root vegetables / sugar snap peas / mashed potatoes

Saiblingsfilet/ Arctic char fillet 27,90 €

Kürbisragout / Brokkoli / kleine Nudelplatten
Pumpkin ragout / broccoli / small pasta sheets

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

Unsere Sorbet Auswahl / Our sorbet selection Auswahl auf Anfrage / Selection upon request Pro Kugel / per scoop	3,30 €
Gemischtes Eis / Mixed ice cream 3 Kugeln nach Wahl / Sahne 3 Scoops of your choice / whipped cream	9,40 €
Jede weitere Kugel / per additional scoop	2,80 €
Schokoladen Panna Cotta/ Chocolate Panna Cotta 9,90 € Quittenkompott / Quince Compote	
Crème Brulee/ Crème Brûlée Pistazieneis/ Pistachio Ice Cream	10,50 €
Bayerischer Apfelstrudel / Bavarian Apple Strudel Vanilleeis / Schlagsahne Vanilla ice cream / whipped cream	10,50 €
Apfelküchle / Apple Fritters Joghurteis / Yogurt Ice Cream	10,50 €

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