



HERZLICH WILLKOMMEN BEIM LEO

Schön, dass Sie bei uns sind!

Sie werden verwöhnt und kulinarisch überrascht.

Wir kochen mit regionalen Zutaten und Produkten,
garantiert frisch für Sie auf den Tisch.

Woher unsere Zutaten stammen, wissen wir und das schmeckt man.

Probieren Sie Klassiker aus der bayerischen Küche,
leichte mediterrane und asiatische Gerichte,
Feines ohne Fleisch oder Herzhaftes aus unserer Brotzeitkarte.

Ihre Familie Anetseder



FEIERN SIE BEI UNS

Ihre Familienfeier im Restaurant oder auf der
Sonnenterrasse

CO-WORKEN SIE IN RASSBACH

Gerne stellen wir unser Haus mit Restaurant und
Seminarräumen für Ihre Feiern, Seminare & Sitzungen
zur Verfügung und organisieren alles für Sie.
Buchen Sie dazu eine kleine Einführung ins Golfen, ein
Putting-Turnier für Ihre Mitarbeiter oder eine Runde
Fußball-Golf für Ihr Team-Building.

APERITIF

Martini extra dry rosso bianco ⁽²⁾	5 cl	4,3
Sherry Fino Medium-Sweet Sandemann ⁽²⁾	5 cl	4,3
Campari Soda oder Orange ⁽¹⁾	0,2 l	6,5
Pernod mit Wasser Eis ⁽¹⁾	0,2 l	6,5
Aperol Sprizz ^(1,9)	0,2 l	7,2
Hugo mit Holunder ⁽¹⁾	0,2 l	7,2
Lillet Wild Berry ⁽¹⁾	0,2 l	7,2
Limoncello Sprizz ⁽¹⁾	0,2 l	7,2

APERITIF alkoholfrei – Südafrikanischer Wermut (vegan)

Abstinence Lemon Spritz – Tonic ⁽¹⁾	0,2 l	7,2
Abstinence Blood Orange Spritz – Tonic ⁽¹⁾	0,2 l	7,2
Abstinence Cape Citrus Spritz – Tonic ⁽¹⁾	0,2 l	7,2

PRICKELNDES

Prosecco 1908 - DOC Vino Frizzante	0,1 l	4,5
strahlt strohgelb im Glas fruchtig im Geschmack Cielo e Terra Venetien Italien ⁽¹⁾	0,75 l	24
G'spritzter - Weinschorle	0,2 l	4,4
mit Grünem Veltliner Gemischter Satz oder Blauem Zweigelt ⁽¹⁾	0,5 l	6,5
Champagne Rosé	0,75 l	93
55% Chardonnay 35% Pinot Noir 10% Pinot Meunier Virginie T. Champagne Frankreich ⁽¹⁾		

OFFENE WEINE à 0,2 l



Eine Flasche Wein?

Schauen Sie doch mal in unsere separate Weinkarte

WEISS

Gemischter Satz | Qualitätswein trocken

Helenental Kellerei | Röschnitz | Weinviertel | Österreich ⁽¹⁾

5,3

Grüner Veltliner | Qualitätswein trocken

Helenental Kellerei | Röschnitz | Weinviertel | Österreich ⁽¹⁾

5,3

Pinot Grigio DOC

Weingut Valdadige | Terlan | Italien ⁽¹⁾

7,2

Weißburgunder Reserve „Ried Sündlasberg“ trocken

Weingut Bannert | Weinviertel | Österreich ⁽¹⁾

10,9

ROT

Zweigelt | Qualitätswein trocken

Helenental Kellerei | Röschnitz | Weinviertel | Österreich ⁽¹⁾

5,3

Cuvée „Voll Freude“, Qualitätswein

Weingut Preisinger | Gols | Burgenland

8,3

Tank 32 Primitivo IGT

Weingut Camivini | Apulien | Italien ⁽¹⁾

8,6

ROSÉ

Rosé Zweigelt | Qualitätswein trocken

Helenental Kellerei | Röschnitz | Weinviertel | Österreich ⁽¹⁾

5,3

VORSPEISEN & SALATE

Carpaccio vom Rind ^(j,c) hauchdünn geschnittene Rinderlende venezianische Soße Lemon Pepper	16,5
Scampi Salat ^(b,3,g) Salate der Saison gebratene Garnelen „a la nage“	16,5
Leo's Salat ^(j) Rucola Lollo Rosso gebratene Hähnchenbrust Balsamico Dressing	15,5
Kleiner gemischter Salat ^(j)	5,8

SUPPEN

Rinder-Consommé ^(l,a,c,g) mit Tageseinlage	5,9
Tomatencremesuppe ^(a,g) Croutons	7,5

FISCH – FORELLENFILET AUS **EIGENER ZUCHT**

Lachsforellenfilet „Müllerin Art“ gegrillt ^(a,d,g) Petersilienkartoffeln Butter	19,9
Lachsforellenfilet „Rüdlinger Art“ gedünstet ^(a,d,g) Butter-Kräutersoße Basmatireis Marktgemüse	21,5
Ganze Forelle „Müllerin Art“ gegrillt ^(a,d,g) Petersilienkartoffeln Butter	20,5
Garnelen nach Thai-Art gebraten ^(a,b,f,k) Basmatireis Wokgemüse	21,5

FLEISCH

Saftiges Lendensteak vom Bayerwaldrind <small>(g,j,i)</small> Grillgemüse Bratkartoffeln oder Pommes frites Kräuterbutter	25,9
Waidler-Teller <small>(a¹,c,g,14)</small> gegrilltes Schweinerückensteak Pilzsoße Eierspätzle nach Hausrezept	16,9
Scaloppine al limone <small>(a,g)</small> Schweinerücken Butter-Limonensoße Saisongemüse Rosmarinkartoffeln	16,5
Schnitzel Wiener Art <small>(a¹,c,g,13)</small> vom Schwein aus dem bayerischen Wald Preiselbeeren Zitrone Bratkartoffeln	15,5
Cordon bleu <small>(a,c,g,13)</small> Schweineschnitzel gefüllt mit Schinken Emmentaler Preiselbeeren Zitrone Bratkartoffeln	17,5
Thai Chicken <small>(a,k,f)</small> gebratene Hähnchenbrust knackiges Gemüse aus dem Wok Basmatireis Thai Soße	17,5
Zwiebelrostbraten <small>(a,l)</small> Rinderlende Röstkartoffel Zwiebelsoße hausgemachte Röstzwiebel	25,9

PASTA & VEGETARISCH

Spaghetti aglio e olio <small>(a,g)</small>	10,9
Penne Arrabiatta <small>(a)</small> würzige Tomatensoße Knoblauch Chili Petersilie	11,9
Penne Garnelen <small>(a,b)</small> Weißwein-Butter-Zitronensoße Petersilie	21,5
Thai Gemüse Gebratener Tofu Wokgemüse Basmatireis Thaisoße	13,5

SÜSSES ZUM ABSCHLUSS

Kaiserschmarrn <small>(a,c,g)</small> Rosinen Apfelmus	12,5
Marillen-Eisknödel <small>(a,c)</small> Beeren-Ragout	9,5
Steirer-Eis <small>(c,g)</small> Vanilleeis Kürbiskernöl dazu ein Espresso	6,9
Affogato <small>(c,g)</small> Vanilleeis doppelter Espresso	5,9

Lust auf mehr Eis? Werfen Sie doch einen Blick in unsere süsse Karte.

BROTZEIT

Gebratener Leberkäse <small>(c,4,6,14)</small> Spiegelei Bratkartoffeln	11,6
Spaghetti Bolognese <small>(a¹,i,g)</small> Parmesan	11,9
Feine Käseauswahl <small>(a¹,g,h³)</small> ausgesuchter Ziegen- und Kuhmilchkäse Walnüsse Feigensenf Brot	15,5
2 Paar Wiener Würstl <small>(a^{1,3},i,j,14)</small> Senf Brot	8,9
Hausgemachte Nuggets <small>(a,c)</small> Pommes Ketchup	9,9
Currywurst <small>(1,5,7,8,10,13)</small> hausgemachte Currysoße Pommes frites	11,9

TEE & KAFFEESPEZIALITÄTEN

Tasse Kaffee ⁽¹⁰⁾		3,4
Tasse Kaffee koffeinfrei		3,4
Haferl Kaffee ⁽¹⁰⁾		4,5
Haferl Milchkaffee ⁽¹⁰⁾		4,5
Espresso ⁽¹⁰⁾		2,9
Doppelter Espresso ⁽¹⁰⁾		4,4
Latte Macchiato ⁽¹⁰⁾		4,5
Cappuccino ^(10,g)		4,5
Haferl heiße Schokolade		4,7
Glas Tee Diamond Tea		3,9
zur Wahl: Darjeeling Royal Assam Earl Grey Grüner Tee Asia Rooibos Apfel/Früchte Kamille Pfefferminz Kräutergarten		
Glas Tee mit 2 cl Rum		5,8
Glas heiße Zitrone		4,1

Wir servieren Ihnen feinsten J. J. Darboven-Kaffee
und Tee aus dem Hause EILLES.

OBST- UND WEINBRÄNDE

Penninger, Waldkirchen, Bay. Wald

Bauernobstler	2 cl	3,8
Bärwurz	2 cl	4
Blutwurz	2 cl	4
Himbeergeist	2 cl	4
Williamsbirne	2 cl	4
Marillenbrand	2 cl	4
Haselnuss	2 cl	5,9

Distilleria Marzadro, Nogaredo (Trentin) - Italien

Grappa Stravecchia	2 cl	5,9
--------------------	------	-----

Cognac und Weinbrände

Hennessy V.S. ⁽¹⁾	2 cl	5,1
Remy Martin V.S.O.P. ⁽²⁾	2 cl	6,3

Magenfreundliche Wasserl

Fernet Branca ⁽¹⁾	2 cl	3,9
Averna	2 cl	3,9
Ramazotti	2 cl	3,9
Underberg	2 cl	3,9
Malteser Aquavit	2 cl	3,9

ERFRISCHENDES

Alkoholfreies

Tafelwasser Spritzig/Still	0,2 l	2,9
	0,5 l	3,6
	1,0 l	6,6
Adelholzener Classic Mineralwasser Spritzig	0,75 l	6,6
Adelholzener Classic Mineralwasser Still	0,75 l	6,6
	0,3 l	0,5 l
<i>Coca-Cola, Coca-Cola light</i> (1,8,10,13)	3,6	4,5
Eistee Pfirsich (1,7,8,10,12,13), Bitter Lemon (1,8,9,13), Zitronenwasser, Zitronenlimo, Orangenlimo (4,8,13), Cola-Mix (1,10,13)	3,6	4,5
Fruchtsäfte & -nektare (1,6,8,13)	4,2	5,3
Apfel Orange Multivitamin Grapefruit rote Traube		
Frucht-Schorle(1,6,8,13)	3,6	4,5
Apfel Orange Multivitamin Grapefruit Johannisbeere rote Traube Holunder-Schorle (1,8,13)		
„Golfer“ mit Grapefruitsaft Bitter Lemon (1,8,9,13)		

Fassbiere von der Innstadt Brauerei – nur im Sommer ^(a)

Kapuziner Hefeweizen	0,5 l	4,7
Urbräu Hell	0,5 l	4,7
„Pfiff“ Urbräu Hell	0,3 l	3,9
Radler ⁽⁸⁾	0,5 l	4,7

Flaschenbiere ^(a)

Batavia Pils	0,3 l	4,5
Hefeweizen, Brauerei Andorfer	0,5 l	4,7
Dunkle Kapuziner Weisse, Innstadt Brauerei	0,5 l	4,7
Leichte Kapuziner Weisse, Innstadt Brauerei	0,5 l	4,7
Passauer Weißbier, alkoholfrei, Innstadt Brauerei	0,5 l	4,7
Alt-Passauer Dunkel, Innstadt Brauerei	0,5 l	4,7
Null Komma Josef, alkoholfrei, Ottakringer	0,5 l	4,5

WISSENSWERTES ZU UNSERER KARTE

Alle Preise in Euro inklusive MwSt. und Bedienung

Allergien & Intoleranzen

Einige unserer Speisen & Getränke enthalten Zutaten, die bei manchen Menschen allergische Reaktionen hervorrufen können. Ob und auf welche Zutaten Sie allergisch sind, wissen Sie am besten. Da uns Ihre Gesundheit am Herzen liegt, haben wir unsere Speisen mit den kennzeichnungspflichtigen Allergenen gekennzeichnet. Bitte wenden Sie sich bei Fragen hierzu gerne an unsere Mitarbeiter.

Hinweis:

Trotz größtmöglicher Sorgfalt bei der Herstellung, können neben den angegebenen Allergenen in all unseren Speisen auch Spuren von anderen Stoffen oder Erzeugnissen, die Allergien und Unverträglichkeiten auslösen können, enthalten sein.

Die 14 Allergene:

a. glutenhaltiges Getreide, d. h. Weizen a¹, Roggen a², Gerste a³, Hafer a⁴, Dinkel a⁵ sowie daraus hergestellte Erzeugnisse,
b. Krebstiere, c. Eier, d. Fisch, e. Erdnüsse, f. Soja, g. Milch/Laktose, h. Schalenfrüchte, Mandel h¹, Haselnuss h², Walnuss h³, Cashewnuss h⁴, Pecannuss h⁵, Paranuss h⁶, Pistazie h⁷, Macadamianuss h⁸ und Queenslandnuss h⁹ sowie daraus hergestellte Erzeugnisse, i. Sellerie, j. Senf, k. Sesam, l. Sulfite, m. Lupinen, n. Weichtiere

Die 14 Zusatzstoffe:

1. Farbstoffe, 2. Schwefeldioxid, 3. Schwärzungsmittel, 4. Konservierungsstoffe, 5. Phosphat, 6. Antioxidantien, 7. Geschmacksverstärker, 8. Süßungsmittel, 9. chininhaltig, 10. koffeinhaltig, 11. Milcheiweiß, 12. enthält eine Phenylalaninquelle, 13. Säuerungsmittel, 14. Nitritpökelsalz, E 250 Natriumnitrit, E 252 Kaliumnitrat

Alle Weine enthalten Sulfite.