



## HERZLICH WILLKOMMEN IM LEO'S,

**schön, dass Sie bei uns sind!**

Unser Küchen-Team freut sich darauf, Sie kulinarisch überraschen zu dürfen.

Regionale Zutaten und Produkte – einfach mal anders interpretiert, aber stets nach dem Grundsatz:

**„Wir kochen frisch für Sie“** und ohne Geschmacksverstärker.

Ob edle Käsespezialitäten von der Bio-Edel-Käserei Somann in Esternberg oder heimisches Schwein aus dem bayrischen Wald – wir wissen, woher unsere Zutaten stammen und das schmeckt man.

Unser Seniorchef Opa Hartl bringt die im hauseigenen Weiher gefangenen Forellen noch persönlich in die Küche.

Probieren Sie beliebte Klassiker, modern interpretierte Gerichte, Feines ohne Fleisch oder eine Kleinigkeit von unserer Brotzeitkarte und genießen Sie die Zeit bei uns.

**Herzlichst,  
Ihre Familie Anetseder**



Probieren Sie mit Ihren Freunden das

## RASSBACHER REINDLESSEN

Schweinebraten, Surbraten & Wammerl  
dazu Kartoffel- und Semmelknödel,  
Reindlkartoffeln & Speckkrautsalat  
für € 13,90 pro Person <sup>(14)</sup>  
(auf Vorbestellung ab 6 Personen)

## FEIERN SIE BEI UNS

Ihre Geburtstagsfeier im Stüberl und auf der Sonnenterrasse  
Chillen in der Lounge unter der Eiche  
Gerne stellen wir unser Haus mit all den verschiedenen Möglichkeiten  
des Restaurants inkl. moderner Seminarräume für Ihre Feiern, Seminare &  
Sitzungen zur Verfügung und organisieren alles für Sie.

## GUTSCHEINE

Suchen Sie noch nach dem perfekten Geschenk?  
Unsere Genussgutscheine sind für jeden Anlass eine passende Idee  
und an der Rezeption erhältlich.

## SUPPEN

<b>Bayerische Leberknödelsuppe</b> <sup>(A<sup>1</sup>,C,G,I)</sup>	3,80
<b>Rinderkraftbrühe</b> <sup>(A,C,I)</sup> mit Pfannkuchen	3,50
<b>Kartoffelsuppe</b> <sup>(A<sup>1</sup>,C,G,I,14)</sup> Speck-Brösel   Balsamico-Sahne	5,70
<b>Fischbouillon mit Forellenpralinen</b> <sup>(D,I)</sup> Safran   Gemüsestreifen	6,10

## KLEIN – FEIN & VORNEWEG

<b>Hausgeräuchertes Lachsforellenfilet</b> <sup>(C,D,G,J,6,13)</sup> Sahnemeerrettich   Reiberdatschi	9,80
<b>Kräuterröstitbrot</b> Lardo   geröstete Mandelblättchen   Salat <sup>(A<sup>1</sup>,J,H<sup>1</sup>,14)</sup>	6,30
<b>Nudel-Krautschnecken - vegetarisch</b> Safranspiegel   Ofentomaten <sup>(A<sup>1</sup>,C,G)</sup>	10,50

## BROTZEIT

<b>Currywurst</b> <sup>(1,5,7,8,10,13)</sup> hausgemachte Currysauce   Pommes frites	7,80
<b>Raßbacher Brotzeiteller</b> <sup>(A<sup>2</sup>,C,G,J,4,6,14)</sup> Weisser Presssack   Hausgeräuchertem Schinken Meerrettich   Essiggurke & Brotkörberl	10,80
<b>Bayerischer Wurstsalat</b> <sup>(A<sup>1</sup>,C,J,4,5,6,8)</sup> Essiggurken   Zwiebeln & Bauernbrot	7,20
<b>Gebratener Leberkas</b> <sup>(C,4,6,14)</sup> Spiegelei & Bratkartoffeln	7,90

## SALATE

*Alle Salate servieren wir natürlich mit hausgemachten Dressing.  
Dazu reichen wir Ciabatta.<sup>(A<sup>1</sup>)</sup>*

<b>Leo's Salat mit Spiegelei</b> <sup>(C,G,J,14)</sup>	
Blattsalate der Saison   gekochter Schinken   Käse Kräutervinaigrette	10,80
<b>Pflück-Salat mit Ziegenfrischkäse</b> <sup>(A<sup>1</sup>,C,H,I)</sup>	
Orangenfilets   Walnüsse   Röstbrot	11,40
<b>Fitness-Salat mit gegrillter Hähnchenbrust</b> <sup>(I)</sup>	
Blattsalate der Saison   Tomate   Zwiebeln Gurke   frisches Obst	12,80
<b>Kleiner gemischter Salat</b> <sup>(I)</sup>	
als Beilage oder einfach so	3,90

## PASTA & VEGETARISCH

<b>Fettucine</b>	
Black Tiger Garnelen   Knoblauch <sup>(A<sup>1</sup>,B,C,G)</sup>	16,90
<b>Petersilien-Linguine</b>	
Tomaten   Ziegenkäse <sup>(A<sup>1</sup>,C,G)</sup>	9,80
<b>Krosses Wurzelgemüsepackchen</b>	
Filoteigpackchen   Sesam & Ingwer   marinierte Gemüsefüllung Karottenpesto   Salatbett <sup>(A<sup>1</sup>,G,H<sup>1</sup>,J,K)</sup>	10,20

## AUS UNSEREM WEIHER

*Unsere Lachsforellen werden von Opa Hartl persönlich gefangen und in die Küche gebracht.*

### LACHSFORELLENFILET...

<b>...in Butter gebraten</b> <small>(D,G,J)</small> Petersilienkartoffeln   Salat	16,90
<b>...frittiert</b> <small>(A<sup>1</sup>,D<sub>1</sub>)</small> Kartoffeln   Sauce Remoulade   Salat	16,90
<b>...mit Lardo &amp; Salbei-Pesto</b> <small>(A<sup>1</sup>,D,G,H<sup>1</sup>,I<sup>4</sup>)</small> Knoblauch-Ricotta Gnocchi	18,00
<b>...gebraten &amp; im eigenen Sud serviert</b> <small>(A<sup>1</sup>,A<sup>2</sup>,D,G,I)</small> Estragon   Sellerie   Feta   Oliven   Pernod geröstetes Bauernbrot	17,50



### Riesling

Kabinett „Blauschiefer“, Prädikatswein, trocken  
 Helles Grüngelb; deutliches Bouquet nach Marillen und  
 Weingartenpfirsichen, umrahmt von feinen Zitrustönen;  
 schöne Säurestruktur, Riesling vom Urgestein  
 mit voller Frucht und langem Finale. (1)  
 Weingut Bottler, Mosel

Genießerglas	0,20l	6,90
Flasche	0,75l	23,00

## FLEISCHGERICHTE

<b>Leo's Kellburger</b> <small>(A<sup>1</sup>,C,G,14)</small>	bayerisches Beefsteak   Speck   Tomaten   Dressing   gegrilltes Cicabatta hausgemachte Kartoffel-Sticks   Salat	16,50
<b>Waidler-Teller</b> <small>(A<sup>1</sup>,C,G,14)</small>	gegrilltes Schweinerückensteak vom Metzgermeister Kinateder aus Hauzenberg Pilzsauce   Eierspätzle nach Hausrezept	14,90
<b>Schnitzel Wiener Art</b> <small>(A<sup>1</sup>,C,G,13)</small>	vom Schwein aus dem bayerischen Wald   Preiselbeeren   Zitrone & Bratkartoffeln	11,40



## KÜCHENCHEF JÜRGEN DONAUBAUER'S EMPFEHLUNG

<b>Bayerisches Rinder-Lendensteak</b> <small>(LJ,14)</small>	Tatar-Relish   Polentagratin   Salatgarnitur	23,20
<b>Gebackene Lammfilets</b> <small>(A<sup>1</sup>,C,G,13)</small>	Meerrettich-Butterbohnen   Kartoffeln	16,50
<b>Rosa Entenbrust</b> <small>(A<sup>1</sup>,E<sup>202</sup>,1,2,13)</small>	Konfiert & anschließend im Ofen gebacken   glasierter Broccoli Amarena-Orangenglace   Filo-Kartoffelröllchen	17,90

## SÜSSES ZUM ABSCHLUSS

<b>Topfenknödel</b> <sup>(A<sup>1</sup>,C,G)</sup> nach Familienrezept   Zwetschgenragout   Vanilleeis & Sahne	6,30
<b>Apfelstrudel mit Vanillesauce</b> <sup>(C,G)</sup>	5,90
<b>Orangen-Parfait</b> <sup>(C,G,H)</sup> gebackene Butter-Waffeln   geröstete Mandeln	6,50
<b>Vanilleeis mit heißen Himbeeren</b> <sup>(C,G)</sup> Sahne	5,90

**Lust auf mehr Eis?** Werfen Sie doch einen Blick in unsere Eiskarte.

### Aus unserer Backstube

Welche hausgemachten Torten & Kuchen heute aus dem Ofen gekommen sind, verrät Ihnen das Serviceteam.

## FÜR GENIESSER

<b>Feine Käseauswahl</b> <sup>(A<sup>1</sup>,G,H<sup>3</sup>)</sup> ausgesuchte Sorten aus der Bio-Edel-Käserei Somann in Esternberg   Walnüsse   Honig & Brot	9,00
--	------



### Blauer Portugieser

LUST & LAUNE, Qualitätswein trocken  
Feiner unaufdringlicher Duft nach frischen roten Beeren, am Gaumen  
feine Struktur mit weichem, schön eingebundenem Tannin  
Weingut Zull, Schrottenthal Weinviertel <sup>(1)</sup>

Genießer Glas	0,2 l	6,50
Flasche	0,75 l	22,00

## OFFENE WEINE (Genießerglas à 0,2 l)



Eine Auswahl zu unserer Küche passender Flaschenweine halten wir für Sie in unserer Weinkarte „Edle Tropfen“ bereit.

### WEISS

#### Österreich

**Rivaner** 3,80  
Weingut Mayr, Wachau  
11,5% vol.

**Grüner Veltliner** 3,80  
Weingut Mayr, Wachau  
11,5% vol.

#### Italien

**Pinot Grigio** 4,90  
„Romeo & Giulietta“ Terre di Passione  
12% vol.

#### Deutschland

**Chardonnay Spätlese** 4,90  
„Sörgenlacher Moselberg“  
Abthof, Rheinhessen | 12% vol.

**Grauburgunder Kabinett** 4,90  
„Hahnheimer Knopf“  
Abthof, Rheinhessen | 12% vol.

**Riesling** 6,90  
Kabinett „Blauschiefer“, Prädikatswein,  
Weingut Bottler, Mosel | 12% vol.

#### Weinschorle

mit Grünem Veltliner, Rivaner oder Blauem Zweigelt

#### Prosecco

**Secco doppio auf Eis**

**Aperol Sprizz**

**Hugo mit Holunder**

0,2 l 3,00

0,5 l 5,40

0,1 l 3,20

0,2 l 4,90

0,2 l 4,90

0,2 l 4,90

### ROT

#### Österreich

**Blauer Zweigelt** 3,80  
Weingut Mayr, Wachau  
12,5% vol.

**Blauer Portugieser** 6,50  
LUST & LAUNE, Qualitätswein  
Weingut Zull, Weinviertel | 12,0% vol.

#### Italien

**Merlot** 4,90  
„Romeo & Giulietta“ Terre di Passione  
12,0% vol.

#### Deutschland

**Lemberger & Trollinger** 4,90  
„Haberschlachter Heuchelberg“  
Stortz, Württemberg | 13,0% vol.

### ROSÉ

#### Österreich

**„Wachauer Bergwein“** 3,80  
Weingut Mayr, Wachau  
11,5% vol.



## HEISSGETRÄNKE

### Tee & Kaffeespezialitäten

Tasse Kaffee <sup>(10)</sup>		2,50
Tasse Kaffee, koffeinfrei		2,50
Haferl Kaffee <sup>(10)</sup>		3,40
Portion Kaffee <sup>(10)</sup>		4,90
Portion Kaffee, koffeinfrei		4,90
Espresso <sup>(10)</sup>		2,00
Doppelter Espresso <sup>(10)</sup>		3,40
Latte Macchiato <sup>(10)</sup>		3,40
Cappuccino <sup>(10)</sup>		3,40
Haferl Milchkaffee <sup>(10)</sup>		3,40
Haferl heiße Schokolade mit Sahne		3,40
Glas Tee Diamond Tea		2,60
Darjeeling Royal, Grüntee Asia, Rooibos, Sommerbeere, Kamille, Pfefferminz, Kräutergarten, Apfel/Früchte		
Glas Tee mit Pott-Rum (2 cl)		4,60
Glas heiße Zitrone		2,60

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



### OPA HARTL'S SÜSSES GEHEIMNIS

Ein Stück hausgebackener Kuchen zum Kaffee?  
Gerne verrät Ihnen das Restaurantteam, was heute nach  
Oma Annerl's Rezept wieder aus dem Ofen gezogen wurde.

## ERFRISCHENDES

### Alkoholfreies

	0,2 l	0,5 l
Bayrisches Bergwasser – Tafelwasser still oder sprudelnd	2,30	2,90
		0,75 l
Apollinaris Selection Mineralwasser		5,10
Apollinaris VIO Stilles Mineralwasser		5,10
	0,3 l	0,5 l
<i>Coca-Cola, Coca-Cola light</i> <small>(1,8,10,13)</small>	2,80	3,90
Eistee Pfirsich <small>(1,7,8,10,12,13)</small> , Bitter Lemon <small>(1,8,9,13)</small> Zitronenwasser, Zitronenlimo , Orangenlimo <small>(4,8,13)</small> , Cola-Mix <small>(1,10,13)</small>	2,60	3,40
Fruchtsäfte & -nektare <small>(1,6,8,13)</small>	3,10	4,00
Apfel, Orange, Multivitamin, Grapefruit, Johannisbeere		
Fruchtsaft-Schorle, Holunder-Schorle	2,60	3,40
„Golfer“ (Grapefruitsaft, Bitter Lemon)	2,60	3,40

### Fassbiere von der Innstadt Brauerei <sup>(A)</sup>

Kapuziner Hefeweizen	0,5 l	3,50
Urbräu Hell	0,5 l	3,30
„Pfiff“ Urbräu Hell	0,3 l	2,80
Radler <sup>(8)</sup>	0,5 l	3,30

### Flaschenbiere <sup>(A)</sup>

Batavia Pils	0,3 l	3,10
Hefeweizen, Brauerei Andorfer	0,5 l	3,50
Dunkle Kapuziner Weisse, Innstadt Brauerei	0,5 l	3,50
Leichte Kapuziner Weisse, Innstadt Brauerei	0,5 l	3,50
Passauer Weißbier, alkoholfrei, Innstadt Brauerei	0,5 l	3,50
Alt-Passauer Dunkel, Innstadt Brauerei	0,5 l	3,50
Null Komma Josef, alkoholfrei, Ottakringer	0,5 l	3,50



## 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 a<sup>1</sup>, Roggen a<sup>2</sup>, Gerste a<sup>3</sup>, Hafer a<sup>4</sup>, Dinkel a<sup>5</sup> sowie daraus hergestellte Erzeugnisse,  
b. Krebstiere, c. Eier, d. Fisch, e. Erdnüsse, f. Soja, g. Milch/Laktose, h. Schalenfrüchte, h. Mandel h<sup>1</sup>, Haselnuss h<sup>2</sup>, Walnuss h<sup>3</sup>, Kaschunuss h<sup>4</sup>, Pecannuss h<sup>5</sup>, Paranuss h<sup>6</sup>, Pistazie h<sup>7</sup>, Macadamianuss h<sup>8</sup> und Queenslandnuss h<sup>9</sup> 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