



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.

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 aus 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 € 15,30 pro Person ⁽¹⁴⁾
(auf Vorbestellung ab 6 Personen)

FEIERN SIE BEI UNS

Ihre Familienfeier im Stüberl mit Sonnenterrasse
Chillen in der Lounge unter der Eiche
locker, entspannt und ganz besonders

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	3,9
Sherry Fino Medium Sandemann ⁽²⁾	5 cl	3,9
Campari Soda oder Orange ⁽¹⁾	0,2 l	5,8
Pernod mit Wasser Eis ⁽¹⁾	0,2 l	5,8
Aperol Sprizz ^(1,9)	0,2 l	5,6
Hugo mit Holunder ⁽¹⁾	0,2 l	5,6
Lillet Wild Berry ⁽¹⁾	0,2 l	5,6
Limoncello Sprizz ⁽¹⁾	0,2 l	5,6

APERITIF ALKOHOLFREI

Crodino Berry Ital. Kräuterlimonade ^(1,6)	0,2 l	5,4
Sanbittèr Orange oder Soda ⁽¹⁾	0,2 l	5,4

PRICKELNDES

Prosecco 1908 - DOC Vino Frizzante	0,1 l	3,6
strahlt strohgelb im Glas fruchtig im Geschmack Cielo e Terra Venetien Italien ⁽¹⁾	0,75 l	18
Secco Trouble Bubble 2020	0,1 l	4,8
Weingut am Stein, Ludwig Knoll, Würzburg ⁽¹⁾	0,75 l	29
Champagne Chaillot - Le Vignobles Champenoise	0,75 l	82
Réserve – Blanc Premier Cru Brut Rebsorten: 60% Chardonnay - 40 % Pinot Noir ⁽¹⁾		
G'spritzter - Weinschorle	0,2 l	3,9
mit Grünem Veltliner Rivaner oder Blauem Zweigelt ⁽¹⁾	0,5 l	6,0

OFFENE WEINE à 0,2 l



Eine Flasche Wein?
Schauen Sie doch mal in unsere separate Weinkarte

WEISS

Rivaner , Weingut Mayr Wachau Österreich ⁽¹⁾	4,2
Grüner Veltliner , Weingut Mayr Wachau Österreich ⁽¹⁾	4,2
Pinot Grigio , Terre di Passione Veneto Italien ⁽¹⁾	5,4
Grauburgunder Kabinett , „Hahnheimer Knopf“ Weingut Abthof Rheinhessen Deutschland ⁽¹⁾	5,4
Riesling , Kabinett „Blauschiefer“ Weingut Bottler Mosel Deutschland ⁽¹⁾	7,6

ROT

Blauer Zweigelt , Weingut Mayr Wachau Österreich ⁽¹⁾	4,2
Merlot , Terre di Passione Veneto Italien ⁽¹⁾	5,4
Lemberger & Trollinger , Weingut Stortz Württemberg Deutschland ⁽¹⁾	5,4
Tank 32 Primitivo IGT , Weingut Camivini Apulien Italien ⁽¹⁾	7,6

ROSÉ

„Wachauer Bergwein“ Weingut Mayr Wachau Österreich ⁽¹⁾	4,2
---	-----

SUPPEN

Kürbiscremesuppe ^(a¹,i) Maronischäum Kürbischips	5,7
Fischbouillon mit Forellentranchen ^(i,d) Gemüwestreifen	7,6
Bayerische Leberknödelsuppe ^(a¹,c,g,i)	6,5
Rinderkraftbrühe ^(a¹,c,i,g) Pfannkuchenstreifen	4,8

KLEIN, FEIN & VORNEWEG

Pilzsalat mit gerösteten Tramezziniecken ^(a¹,g) Frischkäse-Trüffelschaum	8,5
Hausgeräuchertes Lachsforellenfilet ^(c,d,g,j,6,13) Sahnemeerrettich Reiberdatschi	10,8
Gebackenes Iberico Schweinebäckchen ^(a¹,c,g,i,j) Grill-Apfel Salat	12,5
Burrata vom Büffel ^(g,j) Tomaten Oliven Basilikum Keimlinge Balsamicoglace	9,2

AUS UNSEREM WEIHER

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

LACHSFORELLENFILET...

<p>... in Butter gebraten <small>(d,g,j)</small> Petersilienkartoffeln Salat</p>	17,9
<p>... Krebschaum, sautierte Flusskrebse <small>(b,d,g,i,j)</small> Frühlingslauch Prosecco-Parmesanrisotto</p>	19,2
<p>... gebraten & im eigenen Sud serviert <small>(a¹,a²,d,g,i)</small> Estragon Sellerie Feta Oliven Pernod geröstetes Bauernbrot</p>	18,5
<p>... gebacken <small>(a¹,c,d,g,i)</small> wilder Brokkoli Bratkartoffeln Forellenkaviar Vinaigrette</p>	18,2
<p>... Ganze Forelle auf Anfrage</p>	



Riesling

Kabinett „Blauschiefer“ | Prädikatswein | trocken
Helles Grüngelb | Bouquet nach Marillen und Weingartenpfirsichen
feine Zitrustöne | schöne Säurestruktur | Riesling vom Urgestein
mit voller Frucht und langem Finale. ⁽¹⁾
Weingut Bottler | Mosel | Deutschland

Genießerglas	0,2 l	7,6
Flasche	0,75 l	26

BURGER

Unser Fleisch kommt vom Metzgermeister Kinateder aus Hauzenberg

Leo's Kellburger <small>(a¹,c,g,i,j,14)</small> bayerisches Beefsteak Speck Käse Tomaten Dressing gegrilltes Ciabatta Salat	17,9
Forellen-Burger <small>(a¹-a⁵,c,d,g,j)</small> Forellen-Krapferl Pflück-Salat Gurken rote Zwiebel Honig-Senf Dinkelbrötchen	18,9
Veggie-Burger <small>(a¹,g,i,j)</small> Bohnenpatty Guacamole gegrillter Ziegenkäse Feigen-Zwetschgenrelish Rusticobrötchen Salat	16,9

*...zu den Burgern servieren wir hausgemachte Kartoffelsticks
oder Süßkartoffelpommes.*



Grauer Burgunder „Hahnheimer Knopf“
 Kabinett, Blumiges Bouquet | erdfarbenen Duft |
 feine Aromen nach gelben Früchten
 Weingut Abthof | Rheinhessen | Deutschland

Genießerglas	0,2 l	5,4
Flasche	0,75 l	18

FLEISCH

<p>Saftiges Lendensteak vom Bayerwaldrind ^(a¹,c,g,j) Café de Paris-Butter Mini-Mangold Grillgemüse Ciabatta</p>	25,8
<p>Geschmortes Rinderbäckchen ^(c,g,i,j,a¹) Rotweinglacé Rote Beete-Zwiebelconfit Serviettenknödel</p>	18,5
<p>Zarte Entenbrust ^(a¹,i,c,g) konfiert & anschließend im Ofen gebacken Orangenjus bunte, glasierte Karotten Filo-Kartoffelröllchen</p>	18,8
<p>Waidler-Teller ^(a¹,c,g,14) gegrilltes Schweinerückensteak Pilzsoße Eierspätzle nach Hausrezept</p>	14,9
<p>Schnitzel Wiener Art ^(a¹,c,g,13) vom Schwein aus dem bayerischen Wald Preiselbeeren Zitrone Bratkartoffeln</p>	12,5



<p>Zartes Lammlendenragout ^(g,i,10,a¹) knackige glasierte grüne Bohnen Kartoffelgratin</p>	18,9
---	------

PASTA & VEGETARISCH

Spinatlasagne ^(a¹,i,g) Pecorino junger mariniertes Spinat	13,8
Tagliatelle mit Sonnenblumen-Schnittlauch-Pesto ^(a¹,i,c) Kichererbsen Zucchini Spitzpaprika grüner Spargel	14,7
Penne ^(a¹,b,c,d,g,i,j) Black Tiger Garnelen Knoblauch	19,5
Petersilien-Linguine ^(a¹,c,g) Cocktailtomaten Ziegenkäse Chilifäden	13,5

SALATE

Alle Salate servieren wir mit hausgemachtem Dressing und Ciabatta. ^(A1)

Hendl-Salat ^(i,j,k) gegrillte Hähnchenbrust Blattsalate der Saison Tomate Gurke geröstete Sesam- und Chiasamen	13,2
Pflücksalat mit knusprigem Forellenfilet ^(a¹,g) karamellisierte Schafs-Frischkäse Sprossen	16,5
Italienischer Bandnudelsalat ^(a¹,c,i) mit getrockneter Tomate Oliven Aubergine und Zucchini	12,8
Kleiner gemischter Salat ^(j)	5,2

SÜSSES ZUM ABSCHLUSS

Topfenknödel ^(a¹,c,g) nach Familienrezept Zwetschgenragout Vanilleeis Sahne	6,8
Hausgemachter Apfelstrudel ^(a¹,c,g,h) Vanilleeis oder Vanillesoße	6,5
Tonkabohnen-Schokomousse ^(a¹,c,g,h) Erdbeerspiegel Sahne	8,2
Fruchtiges Brombeer-Aroniaparfait ^(c,g) auf geeistem Holunderschaumsüppchen	6,8
Heiße Himbeeren auf Vanilleeis ^(c,g) Sahne	6,9

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

Feine Käseauswahl ^(a¹,g,h³) ausgesuchter Ziegen- und Kuhmilchkäse aus der Bio-Edel-Käserei Somann in Esternberg Walnüsse Senfsoße Brot	12,0
---	------



Tank 32 Primitivo IGT

Ein kraftvoller, körperreicher Wein mit sanften Tanninen.
Weingut Camivini | Marsala | Apulien | Italien ⁽¹⁾

Genießerglas	0,2 l	7,6
Flasche	0,75 l	26,0

BROTZEIT

Raßbacher Brotzeiteller <small>(a¹-a²,c,g,j,4,6,14)</small> Weisser Presssack hausgeräucherter Schinken Meerrettich Essiggurke Brotkörberl	11,9
Knuspriges Landbrot vom Bäcker Escherich aus Büchlberg mit ... <small>(a¹-a²)</small>	
... Serranoschinken Rucola Pesto Manchego-Käse <small>(E250,E252,14)</small>	8,5
... Roastbeef Meerrettich Tomate Gurke Zwiebel <small>(g,j)</small>	11,5
Gebratener Leberkas <small>(c,4,6,14)</small> Spiegelei Bratkartoffeln	8,9
Bayerischer Wurstsalat <small>(a²,c,j,4,5,6,8)</small> Essiggurken Zwiebeln Bauernbrot	7,9
Currywurst <small>(1,5,7,8,10,13)</small> hausgemachte Currysoße Pommes frites	9,5



Helles

Erfrischend süffiges Helles, gebraut mit erlesenen Malzen
 und bestem Hallertauer Hopfen
 Innstadt Brauerei | Passau | Deutschland (a)

Genießerhalbe	0,5 l	3,8
---------------	-------	-----

TEE & KAFFEESPEZIALITÄTEN

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

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



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

OBST- UND WEINBRÄNDE

Penninger, Hauzenberg, Bay. Wald

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

Schloßkellerei Ramelsberg, Schönberg, Bay. Wald

Woidkauz, sanfter Brand aus Beeren	2 cl	3,5
------------------------------------	------	-----

Distilleria Marzadro, Nogaredo (Trentin) - Italien

Grappa Stravecchia	2 cl	5,4
--------------------	------	-----

Cognac und Weinbrände

Hennessy V.S. ⁽¹⁾	2 cl	4,7
Remy Martin V.S.O.P. ⁽²⁾	2 cl	5,8

Magenfreundliche Wasserl

Fernet Branca ⁽¹⁾	2 cl	3,5
Averna	2 cl	3,5
Ramazotti	2 cl	3,5
Malteser Aquavit Linie	2 cl	3,5
Jubiläums Akvavit ⁽¹⁾	2 cl	3,5

ERFRISCHENDES

Alkoholfreies

Bayrisches Bergwasser – Tafelwasser still oder sprudelnd	0,2 l	2,6
	0,5 l	3,2
Adelholzener Classic Mineralwasser Spritzig	0,75 l	5,9
Adelholzener Classic Mineralwasser Still	0,75 l	5,9
	0,3 l	0,5 l
<i>Coca-Cola, Coca-Cola light</i> <small>(1,8,10,13)</small>	2,9	3,8
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>	2,9	3,8
Fruchtsäfte & -nektare <small>(1,6,8,13)</small>	3,5	4,4
Apfel, Orange, Multivitamin, Grapefruit, Johannisbeere		
Fruchtsaft-Schorle, Holunder-Schorle <small>(1,8,13)</small>	2,9	3,8
„Golfer“ mit Grapefruitsaft Bitter Lemon <small>(1,8,9,13)</small>	3,3	4,2
Regent & Portugieser Traubensaft, Weingut Gerhardt	4,9	8,3
Schorle mit Regent & Portugieser Traubensaft	3,8	6,5

Fassbiere von der Innstadt Brauerei ^(a)

Kapuziner Hefeweizen	0,5 l	3,9
Urbräu Hell	0,5 l	3,8
„Pfiff“ Urbräu Hell	0,3 l	3,2
Radler ⁽⁸⁾	0,5 l	3,8

Flaschenbiere ^(a)

Batavia Pils	0,3 l	3,7
Hefeweizen, Brauerei Andorfer	0,5 l	3,9
Dunkle Kapuziner Weisse, Innstadt Brauerei	0,5 l	3,9
Leichte Kapuziner Weisse, Innstadt Brauerei	0,5 l	3,9
Passauer Weißbier, alkoholfrei, Innstadt Brauerei	0,5 l	3,9
Alt-Passauer Dunkel, Innstadt Brauerei	0,5 l	3,9
Null Komma Josef, alkoholfrei, Ottakringer	0,5 l	3,9



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.