



## 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 Klassiker aus der bayerisch-österreichischen Küche, leichte mediterrane Gerichte, Feines ohne Fleisch oder was Herzhaftes aus unserer Brotzeitkarte.

Herzlichst,  
Ihre Familie Anetseder



Probieren Sie mit Ihren Freunden das

## RASSBACHER REINDLESSEN

Schweinebraten, Surbraten & Wammerl  
dazu Kartoffel- und Semmelknödel,  
Reindlkartoffeln & Speckkrautsalat  
für € 16,90 pro Person <sup>(14)</sup>  
(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

<b>Martini</b> extra dry   rosso   bianco <sup>(2)</sup>	5 cl	3,9
<b>Sherry</b> Fino   Medium   Sandemann <sup>(2)</sup>	5 cl	3,9
<b>Campari</b> Soda oder Orange <sup>(1)</sup>	0,2 l	6
<b>Pernod</b> mit Wasser   Eis <sup>(1)</sup>	0,2 l	6
<b>Aperol Sprizz</b> <sup>(1,9)</sup>	0,2 l	6
<b>Hugo</b> mit Holunder <sup>(1)</sup>	0,2 l	6
<b>Lillet Wild Berry</b> <sup>(1)</sup>	0,2 l	6
<b>Limoncello Sprizz</b> <sup>(1)</sup>	0,2 l	6

## APERITIF ALKOHOLFREI

<b>Crodino Berry</b> Ital. Kräuterlimonade <sup>(1,6)</sup>	0,2 l	6
<b>Sanbittèr</b>   Orange oder Soda <sup>(1)</sup>	0,2 l	6

## PRICKELNDES

<b>Prosecco 1908 - DOC Vino Frizzante</b>	0,1 l	4,1
strahlt strohgelb im Glas   fruchtig im Geschmack Cielo e Terra   Venetien   Italien <sup>(1)</sup>	0,75 l	22
<b>Secco Trouble Bubble - Bio</b>	0,1 l	4,8
Weingut am Stein, Ludwig Knoll, Würzburg <sup>(1)</sup>	0,75 l	29
<b>No Trouble Bubble – Alkoholfrei - Bio</b>	0,1 l	3,5
Weingut am Stein, Ludwig Knoll, Würzburg <sup>(1)</sup>	0,75 l	19
<b>G'spritzter - Weinschorle</b>	0,2 l	4
mit Grünem Veltliner   Gemischter Satz oder Blauem Zweigelt <sup>(1)</sup>	0,5 l	6
<b>Champagne Chaillot - Le Vignobles Champenoise</b>	0,75 l	82
Réserve – Blanc   Premier Cru Brut Rebsorten: 60% Chardonnay - 40 % Pinot Noir <sup>(1)</sup>		

## OFFENE WEINE à 0,2 l



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

### WEISS

<b>Gemischter Satz   Qualitätswein trocken</b> Helenental Kellerei   Röschnitz   Weinviertel   Österreich <sup>(1)</sup>	4,9
<b>Grüner Veltliner   Qualitätswein trocken</b> Helenental Kellerei   Röschnitz   Weinviertel   Österreich <sup>(1)</sup>	4,9
<b>Grauburgunder Kabinett   „Hahnheimer Knopf“</b> Weingut Abthof   Rheinhessen   Deutschland <sup>(1)</sup>	5,8
<b>Weißwein Cuveé   Q.b.A. Qualitätswein halbtrocken</b> Weingut Sonnenhof   Württemberg   Deutschland <sup>(1)</sup>	6,9
<b>TANK 57 Grillo Sicilia DOC</b> Camivini   Sizilien   Italien <sup>(1)</sup>	7,9

### ROT

<b>Zweigelt   Qualitätswein trocken</b> Helenental Kellerei   Röschnitz   Weinviertel   Österreich <sup>(1)</sup>	4,9
<b>Spätburgunder</b> Weingut Sonnenhof   Württemberg   Deutschland <sup>(1)</sup>	7,6
<b>Tank 32 Primitivo IGT</b> Weingut Camivini   Apulien   Italien <sup>(1)</sup>	7,9
<b>Merlot IGT Friulli</b> Weingut Di Lenardo   Friaul   Italien <sup>(1)</sup>	11,5

### ROSÉ

<b>Rosé Zweigelt   Qualitätswein trocken</b> Helenental Kellerei   Röschnitz   Weinviertel   Österreich <sup>(1)</sup>	4,9
---	-----

## SUPPEN

<b>Kürbiscremesuppe</b> <small>(a<sup>1</sup>,g,i,11)</small> Kürbischips	6,5
<b>Fischbouillon mit Forellentranchen</b> <small>(i,d)</small> Gemüwestreifen	7,6
<b>Fleischstrudelsuppe</b> <small>(a<sup>1</sup>,c,g,i)</small> Gegrillter Speck   braune Zwiebel	6,5
<b>Rinderkraftbrühe</b> <small>(a<sup>1</sup>,c,i,g)</small> Pfannkuchenstreifen oder Leberknödel <small>(a<sup>1</sup>,c,g,i)</small>	5,9 6,5

## KLEIN, FEIN & VORNEWEG

<b>Rote Beete-Kartoffeltatar</b> gebratenes Forellenfilet   Sprossen	11,5
<b>Pilzsalat mit gerösteten Tramezziniecken</b> <small>(a<sup>1-9</sup>)</small> Frischkäse	9,5
<b>Mousse von der geräucherten Forelle</b> Forellenkaviar   Pumpernickel <small>(g,d,a<sup>2</sup>)</small>	12,5

## AUS UNSEREM WEIHER

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

### LACHSFORELLENFILET...

<p>... <b>in Butter gebraten</b> <small>(d,g,j)</small> Petersilienkartoffeln   Salat</p>	18,9
<p>... <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</p>	19,5
<p>... <b>gegrillt</b> <small>(c,g,i)</small> Kartoffelrösti   Karotten-Rahm-Soße</p>	18,9
<p>... <b>hausgeräuchert lauwarm</b> <small>(c,d,g,j,6,13)</small> Sahnemeerrettich   Reiberdatschi   Salat</p>	15,9
<p>... <b>Ganze Forelle auf Anfrage</b></p>	



### **Würzburger Silvaner, Weingut am Stein**

Würziger und nussiger Duft mit hellen Kernobst-Aromen, vom Muschelkalk ausdrucksstark geprägt

Weingut Ludwig Knoll | Franken | Deutschland

Flasche	0,75 l	37
---------	--------	----

## BURGER

*Unser Fleisch kommt vom Metzgermeister Kinateder aus Hauzenberg*

<p><b>Leo's Kellburger</b> <small>(a<sup>1</sup>,c,g,i,j,14)</small>  bayerisches Beefsteak   Speck   Käse   Tomaten   Dressing  Dinkelbrötchen   Salat</p>	17,9
<p><b>Forellen-Burger</b> <small>(a<sup>1</sup>-a<sup>5</sup>,c,d,g,j)</small>  Forellen-Krapferl   Aioli-Mayo   Spiegelei  Apfel-Spitzkrautsalat   Dinkelbrötchen</p>	18,9
<p><b>Veggie-Burger</b> <small>(a<sup>1</sup>,g,i,j)</small>  Bohnenpatty   Guacamole   gegrillter Ziegenkäse  Feigen-Zwetschgenrelish   Dinkelbrötchen   Salat</p>	16,9

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



**TANK 57 Grillo Sicilia DOC**

Ausgewogenes Bouquet aus Zitrone, Pfirsich und Tropischen Früchten, am Gaumen ausbalanciert mit tragender und angenehmer Säure

**Weingut Camivini | Sizilien**

Genießerglas	0,2 l	7,9
Flasche	0,75 l	27

## FLEISCH

<b>Saftiges Lendensteak vom Bayerwaldrind</b> <sup>(a<sup>1</sup>,c,g,j)</sup> Kräuterbutter   Mini-Mangold   Grillgemüse   Ciabatta	25,8
<b>Waidler-Teller</b> <sup>(a<sup>1</sup>,c,g,14)</sup> gegrilltes Schweinerückensteak Pilzsoße   Eierspätzle nach Hausrezept	15,9
<b>Zarte Entenbrust</b> <sup>(a<sup>1</sup>,i,c,g)</sup> konfiert & anschließend im Ofen gebacken Orangenjus   Mandel-Broccoli   Filo-Kartoffelröllchen	18,8
<b>Schnitzel Wiener Art</b> <sup>(a<sup>1</sup>,c,g,13)</sup> vom Schwein aus dem bayerischen Wald Preiselbeeren   Zitrone   Bratkartoffeln	12,9



<b>Zartes Lammlendenragout</b> <sup>(g,i,10,a<sup>1</sup>)</sup> knackige glasierte grüne Bohnen   Kartoffelgratin	19,9
---	------



### Merlot IGT Friulli, Di Lenardo

typischer Merlot, tolles Kirscharoma, sehr klare und kühle Nase, rundes, elegantes Tannin, dezente Paprika- und Würzaromen, schlanker Körper

*aus einer Rezension: Das Wichtigste aber, Massimo di Lenardo ist nicht nur gut aussehend und äußerst charismatisch, sondern auch hoch motiviert herausragende, charaktervolle Weine zu erzeugen. Er zeigt, dass im Grave del Friuli Weine entstehen, die der Schönheit der traumhaften Landschaft in nichts nachstehen.*

Weingut Di Lenardo | Friaul | Italien

Genießerglas	0,2 l	11,5
Flasche	0,75 l	33



## PASTA & VEGETARISCH

<b>Fregola</b> – sardinische Hartweizen-Nudeln <sup>(a<sup>1</sup>i,c)</sup> glacierter Kürbis Raspel   Tomatengemüse   Pecorino	14,7
<b>Tagliatelle</b> mit Sonnenblumen-Schnittlauch-Pesto <sup>(a<sup>1</sup>i,c)</sup> Kichererbsen   Zucchini   Spitzpaprika   grüner Spargel	14,7
<b>Penne</b> <sup>(a<sup>1</sup>,b,c,d,g,i,j)</sup> Black Tiger Garnelen   Forellentranchen   Curcuma-Sahnesoße	19,5
<b>Spinat-Nockerl mit glaciertem Weißkraut</b> <sup>(a<sup>1</sup>,c,i,j)</sup> Bauernkas   Blattsalat	12,5
<b>Spätzle mit Belugalinsen</b> <sup>(a<sup>1</sup>,c,11,j)</sup> Cockailtomaten   Ziegenkäse   Salat	15,7

## SALATE

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

<b>Hendl-Salat</b> <sup>(i,j,k)</sup> gegrillte Hähnchenbrust   Blattsalate der Saison   Tomate Gurke   geröstete Sesam- und Chiasamen	13,2
<b>Pflücksalat mit knusprigem Forellenfilet</b> <sup>(a<sup>1</sup>,g)</sup> karamellierter Schafs-Frischkäse   Sprossen	16,5
<b>Italienischer Bandnudelsalat</b> <sup>(a<sup>1</sup>,c,i)</sup> mit getrockneter Tomate   Oliven   Aubergine und Zucchini	12,8
<b>Kleiner gemischter Salat</b> <sup>(j)</sup>	5,2

## SÜSSES ZUM ABSCHLUSS

<b>Topfenknödel</b> <small>(a<sup>1</sup>,c,g)</small> nach Familienrezept   Zwetschgenragout   Vanilleeis   Sahne	6,9
<b>Hausgemachter Apfelstrudel</b> <small>(a<sup>1</sup>-c,g,h)</small> Vanilleeis	6,9
<b>Schokoladen-Parfait</b> <small>(c,g,h)</small> Orange   Sahne	8,5
<b>Heiße Himbeeren auf Vanilleeis</b> <small>(c,g)</small> Sahne	6,9
<b>Affogatto</b> <small>(c,g)</small> Doppelter Espresso   Vanilleeis	5,8

**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> <small>(a<sup>1</sup>,g,h<sup>3</sup>)</small> ausgesuchter Ziegen- und Kuhmilchkäse aus der Bio-Edel-Käserei Somann in Esternberg Walnüsse   Feigensenf   Brot	13
---	----



### Tank 32 Primitivo IGT

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

Genießerglas	0,2 l	7,9
Flasche	0,75 l	27

## GOLFER-BROTZEIT

<b>Spaghetti Bolognese</b> <small>(a<sup>1</sup>, i, g)</small> Pecorino	9,8
<b>Currywurst</b> <small>(1, 5, 7, 8, 10, 13)</small> hausgemachte Currysoße   Pommes frites	9,5
<b>Knuspriges Landbrot vom Bäcker Escherich aus Bühlberg</b> mit Serranoschinken   Rucola   Pesto   Manchego-Käse <small>(E250, E252, 14)</small>	8,5
<b>Raßbacher Brotzeiteller</b> <small>(a<sup>1</sup>, a<sup>2</sup>, c, g, j, 4, 6, 14)</small> Weisser Presssack   hausgeräucherter Schinken Meerrettich   Essiggurke   Brotkörberl	12,9
<b>Gebratener Leberkas</b> <small>(c, 4, 6, 14)</small> Spiegelei   Bratkartoffeln	9,5
<b>Bayerischer Wurstsalat</b> <small>(a<sup>1</sup>, c, j, 4, 5, 6, 8)</small> Essiggurken   Zwiebeln   Bauernbrot	8,9
<b>2 Paar Wiener Würstl</b>   Senf   Brot <small>(a<sup>123</sup>, i, j, 14)</small>	6,5



### Helles

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

Genießerhalbe 0,5 l 4,2

## TEE & KAFFEESPEZIALITÄTEN

Tasse Kaffee <sup>(10)</sup>		3
Tasse Kaffee koffeinfrei		3
Haferl Kaffee <sup>(10)</sup>		3,9
Haferl Milchkaffee <sup>(10)</sup>		3,9
Portion Kaffee <sup>(10)</sup>		5,4
Portion Kaffee, koffeinfrei		5,4
Espresso <sup>(10)</sup>		2,14
Doppelter Espresso <sup>(10)</sup>		3,9
Latte Macchiato <sup>(10)</sup>		3,9
Cappuccino <sup>(10,g)</sup>		3,9
Haferl heiße Schokolade mit Sahne		4,2
Glas Tee Diamond Tea		3,5
zur Wahl: Darjeeling Royal   Assam   Earl Grey   English Breakfast   Grüner Tee Asia   Rooibos   Sommerbeere   Apfel/Früchte   Kamille   Pfefferminz   Kräutergarten		
Glas Tee mit 2 cl Rum		5,2
Glas heiße Zitrone		3,5

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	3,6
Blutwurz	2 cl	3,6
Bauernobstler	2 cl	3,6
Himbeergeist	2 cl	3,6
Williamsbirne	2 cl	3,6
Marillenbrand	2 cl	3,6
Haselnuss	2 cl	5,4

### Schloßkellerei Ramelsberg, Schönberg, Bay. Wald

Woidkauz, sanfter Brand aus Beeren	2 cl	3,6
------------------------------------	------	-----

### Distilleria Marzadro, Nogaredo (Trentin) - Italien

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

### Cognac und Weinbrände

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

### Magenfreundliche Wasserl

Fernet Branca <sup>(1)</sup>	2 cl	3,6
Averna	2 cl	3,6
Ramazotti	2 cl	3,6
Malteser Aquavit Linie	2 cl	3,6

## ERFRISCHENDES

### Alkoholfreies

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



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

Kapuziner Hefeweizen	0,5 l	4,2
Urbräu Hell	0,5 l	4,2
„Pfiff“ Urbräu Hell	0,3 l	3,5
Radler <sup>(8)</sup>	0,5 l	4,2

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

Batavia Pils	0,3 l	3,9
Hefeweizen, Brauerei Andorfer	0,5 l	4,2
Dunkle Kapuziner Weisse, Innstadt Brauerei	0,5 l	4,2
Leichte Kapuziner Weisse, Innstadt Brauerei	0,5 l	4,2
Passauer Weißbier, alkoholfrei, Innstadt Brauerei	0,5 l	4,2
Alt-Passauer Dunkel, Innstadt Brauerei	0,5 l	4,2
Null Komma Josef, alkoholfrei, Ottakringer	0,5 l	4,2



## 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, Mandel h<sup>1</sup>, Haselnuss h<sup>2</sup>, Walnuss h<sup>3</sup>, Cashewnuss 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, E 250 Natriumnitrit, E 252 Kaliumnitrat

Alle Weine enthalten Sulfite.