



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 € 18,50 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	6
Pernod mit Wasser Eis ⁽¹⁾	0,2 l	6
Aperol Sprizz ^(1,9)	0,2 l	6
Hugo mit Holunder ⁽¹⁾	0,2 l	6
Lillet Wild Berry ⁽¹⁾	0,2 l	6
Limoncello Sprizz ⁽¹⁾	0,2 l	6

PRICKELNDES

Prosecco 1908 - DOC Vino Frizzante	0,1 l	4,1
strahlt strohgelb im Glas fruchtig im Geschmack Cielo e Terra Venetien Italien ⁽¹⁾	0,75 l	22
Secco Trouble Bubble - Bio	0,1 l	4,8
Weingut am Stein, Ludwig Knoll, Würzburg ⁽¹⁾	0,75 l	29
No Trouble Bubble – <i>Alkoholfrei</i> - Bio	0,1 l	3,5
Weingut am Stein, Ludwig Knoll, Würzburg ⁽¹⁾	0,75 l	19
G'spritzter - Weinschorle	0,2 l	4
mit Grünem Veltliner Gemischter Satz oder Blauem Zweigelt ⁽¹⁾	0,5 l	6
Champagne Chaillot - Le Vignobles Champenoise	0,75 l	82
Réserve – Blanc Premier Cru Brut Rebsorten: 60% Chardonnay - 40 % Pinot Noir ⁽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⁾	4,9
Grüner Veltliner Qualitätswein trocken Helenental Kellerei Röschnitz Weinviertel Österreich ⁽¹⁾	4,9
Grauburgunder Kabinett „Hahnheimer Knopf“ Weingut Abthof Rheinhessen Deutschland ⁽¹⁾	5,8
Weißwein Cuveé Q.b.A. Qualitätswein halbtrocken Weingut Sonnenhof Württemberg Deutschland ⁽¹⁾	6,9
TANK 57 Grillo Sicilia DOC Camivini Sizilien Italien ⁽¹⁾	7,9

ROT

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

ROSÉ

Rosé Zweigelt Qualitätswein trocken Helenental Kellerei Röschnitz Weinviertel Österreich ⁽¹⁾	4,9
---	-----

SUPPEN

Kartoffelcremesuppe

Speck-Knoblauch-Schöberl (a¹,g,i,c)

6,9

Fischbouillon mit Forellentranchen (i,d)

Gemüwestreifen

8,5

Rinderkraftbrühe (a¹,c,i,g)

Pfannkuchenstreifen oder

Leberknödel (a¹,c,g,i)

5,9

5,9

KLEIN, FEIN & VORNEWEG

Kartoffel Blinis - Vegan

gebratene Rote Beete Taler | Mungobohnen-Bällchen | Blattsalat (a¹,c)

12,8

Blattsalat mit Pilzen

geröstete Pumpernickel-Würfel (g,a¹)

10,8

Ricotta-Nockerl

Basilikum | Rucola | Feigen (g, a¹,c,13)

10,5

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>	19,9
<p>... gebraten & im eigenen Sud serviert <small>(a¹,a²,d,g,i)</small> Estragon Sellerie Feta Oliven Pernod geröstetes Bauernbrot</p>	22
<p>... gegrillt <small>(a¹,g,i)</small> Zucchininudeln geschmorte Zitrone Forellenschaum</p>	21
<p>... hausgeräuchert lauwarm <small>(c,d,g,j,6,13)</small> Sahnemeerrettich Reiberdatschi Salat</p>	17,7
<p>... Ganze Forelle auf Anfrage</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>Leo's Kellburger <small>(a¹,c,g,i,j,14)</small> bayerisches Beefsteak Speck Käse Tomaten Dressing Dinkelbrötchen Salat</p>	18,9
<p>Forellen-Burger <small>(a¹-a⁵,c,d,g,j)</small> Forellen-Krapferl Mayonnaise Spiegelei Apfel-Spitzkrautsalat Dinkelbrötchen</p>	19,9
<p>Veggie-Burger <small>(a¹,g,i,j)</small> Bohnenpatty Guacamole gegrillter Ziegenkäse Feigen-Zwetschgenrelish Dinkelbrötchen Salat</p>	17,9

...zu den Burgern servieren wir frittierte Kartoffelspalten



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

Saftiges Lendensteak vom Bayerwaldrind ^(a¹,c,g,j) Kräuterbutter Chicorée Grillgemüse Ciabatta	27,9
Raßbacher Grillteller Rind Schwein Hühnchen Paprika-Tomatenröster Kartoffelspalten Knoblauchparfait ^(c,g)	19,5
Waidler-Teller ^(a¹,c,g,14) gegrilltes Schweinerückensteak Pilzsoße Eierspätzle nach Hausrezept	16,9
Zarte Entenbrust ^(a¹,i,c,g) konfiert & anschließend im Ofen gebacken Orangenhjus Mandel-Broccoli Filo-Kartoffelröllchen	19,9
Schnitzel Wiener Art ^(a¹,c,g,13) vom Schwein aus dem bayerischen Wald Preiselbeeren Zitrone Bratkartoffeln	14,2



Zartes Lammlendenragout ^(g,i,c,a¹) knackige glasierte grüne Bohnen Semmelknödel	21,9
---	------



Merlot IGT Friulli, Di Lenardo
Weingut Di Lenardo | Friaul | Italien

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

PASTA & VEGETARISCH

Tagliatelle mit Sonnenblumen-Schnittlauch-Pesto ^(a¹,i,c) Kichererbsen Zucchini Spitzpaprika grüner Spargel	15,9
Penne ^(a¹,b,c,d,g,i,j) Black Tiger Garnelen Forellentranchen Curcuma-Sahnesoße	22
Knödel Trio ^(a¹,c,g) Spinat Rote Beete Käse zerlassene Butter Parmesan Blattsalat	14,9
Hausgemachte Gnocchi ^(a¹,c,g,j) Kohlrabi Salbei Salat	15,8

SALATE

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

Hendl Bowl ^(j) gegrillte Hähnchenbrust Blattsalate der Saison Tomate Gurke Avocado geröstete Kichererbsen & Reis & Chiasamen	15,5
Pflücksalat mit knusprigem Forellenfilet ^(a¹,g) karamellierter Schafs-Frischkäse Sprossen	17,5
Italienischer Bandnudelsalat ^(a¹,c,i) getrocknete Tomaten Oliven Aubergine Zucchini	14,9
Kleiner gemischter Salat ^(j)	5,2

SÜSSES ZUM ABSCHLUSS

Topfenknödel ^(a¹,c,g) nach Familienrezept Zwetschgenragout Sahne	7,7
Hausgemachter Apfelstrudel ^(a¹,c,g,h) Vanilleeis	6,9
Crepes karameliert mit Tonkabohneneis ^(c,g) Schokoladensoße Sahne	8,9
Steirer-Eis ^(c,g) Vanilleeis Kürbiskernöl dazu ein Espresso	6,9
Affogato ^(c,g) 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

Feine Käseauswahl ^(a¹,g,h³) ausgesuchter Ziegen- und Kuhmilchkäse aus der Bio-Edel-Käserei Somann in Esternberg Walnüsse Feigensenf Brot	14,5
---	------



Tank 32 Primitivo IGT

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

Genießer Glas	0,2 l	7,9
Flasche	0,75 l	27

GOLFER-BROTZEIT

Spaghetti Bolognese <small>(a¹, i, g)</small> Pecorino	10,9
Currywurst <small>(1, 5, 7, 8, 10, 13)</small> hausgemachte Currysoße Pommes frites	9,9
Knuspriges Landbrot vom Bäcker Escherich aus Bühlberg mit Serranoschinken Ruccola Pesto Manchego-Käse <small>(E250, E252, 14)</small>	9,5
Raßbacher Brotzeitler <small>(a¹, a², c, g, j, 4, 6, 14)</small> Weisser Pressack geräucherter Schinken Kaminwurz Emmentaler Leberkas Aufstrich Meerrettich Essiggurke Butter Brot	14,9
Gebratener Leberkas <small>(c, 4, 6, 14)</small> Spiegelei Bratkartoffeln	10,6
Bayerischer Wurstsalat <small>(a², c, j, 4, 5, 6, 8)</small> Essiggurken Zwiebeln Bauernbrot	9,9
2 Paar Wiener Würstl Senf Brot <small>(a¹²³, i, j, 14)</small>	6,9



Helles

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

Genießerhalbe 0,5 l 4,2

TEE & KAFFEESPEZIALITÄTEN

Tasse Kaffee ⁽¹⁰⁾		3
Tasse Kaffee koffeinfrei		3
Haferl Kaffee ⁽¹⁰⁾		3,9
Haferl Milchkaffee ⁽¹⁰⁾		3,9
Portion Kaffee ⁽¹⁰⁾		5,4
Portion Kaffee, koffeinfrei		5,4
Espresso ⁽¹⁰⁾		2,14
Doppelter Espresso ⁽¹⁰⁾		3,9
Latte Macchiato ⁽¹⁰⁾		3,9
Cappuccino ^(10,g)		3,9
Haferl heiße Schokolade mit Sahne		4,2
Glas Tee Diamond Tea		3,5
zur Wahl: Darjeeling Royal Assam Earl Grey 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

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	3,6
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
	0,3 l	0,5 l
<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)	3,8	4,8
Apfel Orange Multivitamin Grapefruit Johannisbeere rote Traube		
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 ^(a)

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

Flaschenbiere ^(a)

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 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.