



***Sehr verehrte Gäste,  
wir bedanken uns herzlich  
für Ihr Interesse am Wirtshaus Leiberheim  
und bieten Ihnen gerne für jeden Anlass den perfekten Rahmen***

### ***Bankettmappe***

***Auf den folgenden Seiten finden Sie unsere Vorschläge  
für Ihre geplante Familienfeier / Firmenfeier 2018,  
die Ihnen als Besprechungsgrundlage dienen sollen.***

*Sie können aus unseren Vorschlägen gerne  
ein Menü Ihrer Wahl zusammenstellen  
oder rufen Sie uns an, wir beraten Sie gern.*

*Unser Wirt Herr Wolfgang Engel  
steht Ihnen jederzeit gerne zur Verfügung.*

***Für Veranstaltungsabsprachen  
bitten wir um Terminvereinbarung unter:***

***Telefon: 089 – 430 00 00***

***Fax: 089 -43 73 95 98***

***mailto: [info@leiberheim.de](mailto:info@leiberheim.de)***

***Unsere Preise verstehen sich inklusive 19 % Mehrwertsteuer und Bedienungsgeld  
Preisänderungen vorbehalten***

## *Hinweise für Ihre Feier*

*Bei der Wahl Ihres Menüs bitten wir Sie um eine einheitliche Menüfolge.  
Damit ist gewährleistet, dass Sie in kurzer Zeit Ihre Speisen serviert bekommen.  
Sollten einige Ihrer Gäste das vorbestellte Menü bzw. einzelne Komponenten davon  
nicht wünschen, so sind wir flexibel genug, diese wenigen Gäste à la carte  
nach deren Wünschen am Veranstaltungstag zu bekochen.  
Auch in diesem Fall werden wir immer tischweise servieren!*

*Falls Sie eine Auswahl der Hauptgerichte wünschen,  
wäre aus organisatorischen Gründen, in Abhängigkeit der Personenanzahl,  
eine gemeinsame Vorspeise, ein einheitliches Zwischengericht,  
maximal zwei Hauptgänge plus einem vegetarischem Gericht  
und ein gemeinsames Dessert möglich.*

*Hilfreich wäre auch wenn Sie uns die Anzahl der jeweiligen Hauptgänge  
4 Tage vor der Veranstaltung mitteilen könnten.*

*Gerne beraten wir Sie bei einem persönlichen Gespräch bei uns im Leiberheim.*

*Die **genaue Personenzahl** (Aufteilung nach Erwachsenen und Kindern)  
benötigen wir bitte als Abrechnungsgrundlage bis 4 Tage vor der Veranstaltung.  
Andernfalls gilt die zuletzt genannte Personenzahl.*

*Bei Reservierungen ohne exklusive Raumreservierung  
behalten wir uns bei einer Abweichung Ihrer ursprünglich  
avisierten Gästezahl um mehr als 20 %  
eine Änderung der Platzierung gemäß Ihrer aktuellen Gästezahl vor.*

*Wir freuen uns schon darauf, Sie und Ihre Gäste im Leiberheim zu bewirten.*

## Aperitif

Bitte entscheiden Sie sich für maximal 2 Alternativen!

**Prosecco frizzante, Fattoria Conca d'Oro** Flasche 0,75ltr € 23,00  
auf Eis gekühlt Sektglas 0,1 ltr € 3,60

**Aperol-Spritz** im Rotweinkelch 0,2 ltr € 5,60  
4 cl Aperol, ½ Orangenscheibe und Eiswürfel  
aufgegossen mit Prosecco und Adelholzner Mineralwasser

**Hugo**  
4cl Holunderblütensirup, frische Minze und Limetten im Rotweinkelch 0,2 ltr € 5,60  
Aufgegossen mit Prosecco und Adelholzener Mineralwasser

**Sommertraum** (von April bis September) 0,2 ltr € 5,90  
Erdbeer- und Melonenstücke auf Eiswürfel mit Prosecco aufgegossen

**“Bellini”** (von September bis März) im Weißweinglas 0,2 ltr € 5,90  
Mark vom weißen Bergpfirsich (100% Frucht) mit Prosecco aufgegossen  
(ab 15 Einheiten)

**“Fragolini”** (von April bis September) im Weißweinglas 0,2 ltr € 5,80  
Erdbeermus (100 % Frucht) mit Prosecco aufgegossen  
(ab 15 Einheiten)

wahlweise auch gerne **mit Sekt oder Champagner** aufgegossen  
Hierbei erfolgt die Berechnung Flaschenweise gemäß den Preisen der Weinkarte  
und ergänzend für alle weiteren Zutaten pro Glas € 1,00

### alkoholfrei Aperitive - für Kinder und Erwachsene

**“Virgin Leibi Spezial”** im Longdrinkglas 0,2 ltr € 3,60  
Maracuja- und Orangensaft mit Grenadine-Sirup

**“Leibi”** im Longdrinkglas 0,2 ltr € 2,80  
Waldmeistersirup mit Zitronenlimonade

**Hugo „Virgin“**  
4cl Holunderblütensirup, frische Minze und Limetten im Rotweinkelch 0,2 ltr € 4,60  
Aufgegossen mit Ginger Ale und Adelholzener Mineralwasser

# **Fingerfood**

(Mindestbestellmenge je 10 Stück)

## **Canapees**

Canapees zum Aperitif auf Baguette, bestrichen mit Butter und liebevoll dekoriert belegt mit:

Kräuterquark	€ 1,70
gekochtem Schinken mit Essiggurkenhälfte	€ 2,10
Honigmelone und Parmaschinken	€ 2,70
Tartar vom Räucherlachs mit frischen Dillspitze	€ 2,90
Frischkäse mit Radieserlstreifen und Frühlingslauch	€ 2,70
Forellenmousse mit Limonenspalte und Dill	€ 3,10

## **Bruschetta**

Bruschetta (Ciabattascheiben mit Olivenöl betreufelt und goldbraun geröstet )

Tomatenwürfel mit Zwiebeln, Chilifäden und frischen Basilikum	€ 1,90
Thunfischcreme mit Kapern	€ 2,10
Buntes mediterranes Gemüse vom Grill mit kleinen gebratenen Gambas	€ 3,90

## **Kleine bayrische Schmankerl**

Brezenstangerl in Scheiben geschnitten, belegt mit:

Kümmelfrischkäse oder mit aufgespritztem Obazda,	€ 1,50
Brotzeitkas mit Radieserl	€ 1,50

frisch gebackene Mini-Brezen mit Kräuterbutter bestrichen € 1,70

## **Kleine Schmankerl vom Löffel**

Lachstatar mit Limetten und Wasabischaum	€ 3,20
Shrimpssalat mit Cocktailsauce	€ 3,20
Geflügel-Lauchsalat mit gerösteten Erdnüssen	€ 3,20
Exotischer Fruchtsalat mit frischer Minze	€ 3,10
Cocktailtomaten und Babymozzarella mit frischem Basilikum	€ 3,10

## **Warme Häppchen**

Kleine Kalbfleischpflanzerl mit Kartoffelsalat	€ 3,00
Gebackene Briecken auf Birnenschaum	€ 2,90
Zwei Stück gebackene Champignons mit Remouladensoße	€ 2,10

# Saisonale Menübausteine

## Bärlauch (April-Mai) und Spargel (April-Juni)

### *Vorspeisen und Suppen*

*Marinierter Spargel- Rucolasalat mit Zwergetomaten, gehacktem Ei und frischen Kräutern im Parmesannest* € 9,80

*Bunte Blattsalate mariniert mit Bärlauch – Vinaigrette, Zwergetomaten, weißem und grünen Spargel* € 8,90

*Spargelcremesuppe mit Spargelstücken und Mandelsahne* € 5,10

### *Hauptgänge*

*Portion deutscher Stangenspargel mit neuen Kartoffeln und Sauce Hollandaise oder zerlassener Butter* € 16,50

### *Wahlweise bieten wir Ihnen dazu an:*

*Kleines Schnitzel „Wiener Art“ (vom Schwein)* € 7,40

*Kleines Wiener Schnitzel (Kalb)* € 9,20

*Gebratenes Lachsfilet* € 9,60

*Gemischter Schinkenteller (roh und gekocht)* € 6,80

*Kleines Rumpsteak (120g) mit Kräuterbutter* € 12,50

*Gebratene Kalbmedaillons mit Thymiansoße, Spargel-Tomatenragout und Bärlauchspätzle* € 19,50

*Grünes Spargelrisotto mit Zwergetomaten dazu ein gebratenes Lachsfiletsteak und geröstete Pinienkernen* € 16,80

*Norwegische Seeteufelmedaillons mit Passionsfruchtsoße, grünen Spargelstangen und Wildreis-Timbale* € 20,90

## Matjes (Mai-Juni)

*Matjesfilet Hausfrauenart mit kleinem Salatbukett und Salzkartoffeln* € 9,80

*Warme Ofenkartoffel gefüllt mit Matjes-Hausfrauenragout und kleinem marinierten Salatbukett* € 9,80

## **Pfifferlinge (August-September)**

### **Vorspeisen und Suppe**

<b>Gebratene Pfifferlinge</b> mit Speck und Zwiebeln auf bunten Blattsalaten mit Himbeervinaigrette und Zwergtomaten	€ 9,80
<b>Omelette mit frischen Pfifferlingen</b> , Speckkrustln, mariniertem Salatbouquet und frischen Kräutern	€ 9,20
<b>Carpaccio von der Rinderlende</b> im Kräutermantel, kleinem angemachtem Salatbouquet, gebratenen Pfifferlingen mit Kräutern und grob gehobeltem Parmesan	€ 12,80
<b>Pfifferlingcremesuppe</b> mit Speckkrusteln und frischen Kräutern	€ 5,20

### **Hauptgerichte**

<b>Rinderfilet Steak ( 200g)</b> mit sautierten <b>Pfifferlingen</b> , Barolosauce Bohnenbündchen und abgebräunte Schupfnudeln	€ 26,50
<b>Pfifferlinge in Rahm</b> mit Speckwürfeln (auch ohne möglich) und zwei kleinen Semmelknödeln	€ 13,80
<b>Medaillons vom Schweinefilet</b> mit gebratenen <b>Pfifferlingen</b> , Mandel-Brokkoliröschen und Herzogin-Kartoffeln	€ 18,20
<b>Geschnetzeltes von der Rinderlende</b> mit <b>Kräuter- Pfifferlingrahm</b> , Gemüsebukett und Butter-Tagliatelle	€ 19,90

## **KürbisZeit (Oktober-Dezember)**

<b>Kürbiscremesuppe</b> mit steirischem Kernöl und gerösteten Kürbiskernen	€ 4,20
<b>Kartoffel Gnocchi</b> mit <b>Kürbisrahm</b> , Zwergtomaten, Amarettinis und frittiertem Rucola	€ 9,80

# Menüvorschläge

Gerne können Sie selbst anhand der beigefügten Speisenvorschläge eine einheitliche Menüfolge erstellen.

In Abhängigkeit der Personenanzahl sind 2 Gerichte zur Wahl (Fleisch / Fisch) sinnvoll.  
Vegetarier und sonstige Wünsche werden vor Ort flexibel und zügig behandelt.  
Einheitlicher Tischservice ist garantiert.

Für die Kleinsten unserer Gäste empfehlen wir Ihnen unsere spezielle Kinder-Menükarte.  
Bitte teilen Sie uns bis spätestens 4 Tage vor Veranstaltung mit wie viele Kinder vor Ort aus unserer Kinder-Menükarte wählen.

**Wir reichen Ihnen zu allen Vorspeisen und Suppen**  
Frisch gebackenes Brot Ihrer Wahl

Ciabatta mit Butter	€ 1,50
Malzbrot mit Butter	€ 1,90
Walnussbrot mit Butter	€ 1,90
Oliven Ciabatta mit Butter	€ 1,90
Gemichte Brotsorten je eine Scheibe mit Butter	€ 1,90

(Sollten Sie dies nicht wünschen, so bitten wir Sie, uns das im Vorfeld mit zu teilen)

**Zur Begrüßung der Gäste empfehlen wir auf den Tischen wie folgt einzusetzen**

Rucola-Frischkäse	pro Schälchen	€ 2,30
Krevetten mit Avocado und Dillspitzen	pro Schälche	€ 2,80
Matjesragout mit Kräutern	pro Schälchen	€ 2,50
Bärlauchfrischkäse mit gerösteten Pinienkernen	pro Schälchen	€ 2,50
Brotzeitkas	pro Schälchen	€ 2,40
hausgemachter Obazda	pro Schälchen	€ 2,50
frisch gebackene kleine Brez'n	pro Stück	€ 1,30

**Unser Tipp für Sie:**

**„Leiberheim-Brotzeitbrett 1“** pro Person € 9,80  
als Vorspeise auch gerne ein Brettl für je 2 Personen

Kalter Schweinebraten, Bauernspeck, gekochter Schinken,  
Salami, Kaminwürzen, grobe Streichwurst und gemischte Käsewürfel,  
Radieserl ,Radi, Gewürzgurke, rote Zwiebelringe,  
scharfer Senf, Butter und Hausbrot

## Vorspeisen

<b>Bunter gemischter Salat</b> mit Balsamico-Dressing, Croutons, Speckkrusteln und gebratene Egerlinge	€ 6,90
<b>Kleine Mozzarella-Kugeln</b> mit Zwergetomaten-Rucolasalat in Balsamico-Dressing und Kräuter-Croutons	€ 8,20
<b>Tafelspitzsülze</b> mit Sauerrahm-Kräutersoße und Salatbukett in Balsamico-Dressing	€ 8,90
<b>Semmelknödelcarpaccio</b> mit Radieserl-Vinaigrette, Zwergetomaten und kleinem Salatbukett	€ 6,70
<b>Tartar vom Räucherlachs</b> mit Sesam- Meerrettichhaube auf Gurkencarpaccio, mariniert mit Kräuter-Joghurt Dressing	€ 11,50
<b>„Vitello Tonnato“</b> (dünne Kalbfleischscheiben) mit Thunfisch-Mayonnaise und Kapern,	€ 9,20
<b>„Salat Schafskäse“</b> bunte Blattsalate mit weißem Balsamico-Dressing, Schafskäse, schwarzen Oliven und Zwergetomaten	€ 9,20
<b>Gebratener Garnelenspieß</b> in Kräuterbutter gebraten auf saisonalen Blattsalaten und Kirschtomaten in Limonen-Dressing	€ 9,20
<b>Kleiner gemischter Salat</b> in Cocktaildressing, mit gebratenen <b>Hähnchenfületstreifen</b> abgelöscht mit Sweet-Chillisoße	€ 9,80

## Suppe



<b>„Suppen-Trilogie“</b> (drei kleine Tassen auf einem Unterteller) Ab 15 Personen möglich. Bitte wählen Sie aus 3 Suppen aus.	€ 7,50
<b>Rinderkraftbrühe</b> wahlweise mit hausgemachten Grießnockerln, Leberspätzle <b>oder</b> Pfannkuchenstreifen	€ 3,90
<b>Tomatencremesuppe</b> mit Gin und Basilikumstreifen	€ 4,20
<b>Kartoffelcremesuppe</b> mit Majoran und Speckkrusteln	€ 3,90
<b>Tafelspitzbrühe</b> mit Streifen von hausgemachten Maultaschen, Gemüseperlen	€ 4,20
<b>Karotten-Ingwercremesuppe</b> mit gebratenen Flusskrebse	€ 4,90
<b>Ochsenschwanzsuppe</b> mit Trüffel-Tascherl und Gemüsestreifen	€ 5,20

Fragen Sie nach unseren saisonalen Suppenangeboten, wir beraten Sie gerne.



## Zwischengerichte

<b>Penne Arrabiata (pikant)</b> <i>kleine Makkaroni mit Tomatensugo, Parmesan, frischer Petersilie und getrockneten Chilischoten</i>	€ 8,40
<b>Sämiges Safran-Risotto</b> mit 2 Stück gebratenen Riesengarnelen und frittiertem Rucola	€ 11,90
<b>Zanderfilet</b> –auf der Haut kross gebraten - auf Tomaten-Risotto mit Frühlingslauch	€ 14,80

## Sorbets

<i>Limonensorbet, Cassissorbet <b>oder</b> Mangosorbet (mit flüssiger Sahne aufgemixt)</i>	
<i>aufgegossen mit Prosecco</i>	€ 4,80
<i>aufgegossen mit Wodka und Blaubeerlikör</i>	€ 5,10

## Hauptgerichte Schwein

<b>Knuspriger Spanferkelrücken</b> mit Dunkelbiersoß, Bayrisch Kraut, Kartoffelknödel und Kräuter-Reiberdatschi	€ 16,20
<b>Schweinefilet</b> am Stück gebraten (3 Scheiben) auf Calvadosrahm mit glasierten Apfelspalten, Butterspaghetti und Mandelbrokkoli	€ 16,90
<b>Ganzes Spanferkel vom Spanferkelgrill</b> ab 25 Personen mit Dunkelbierjus, Kartoffelknödel, hausgemachter Kräuter Reiberdatschi und Sauerkraut (nur im Sommer möglich)	€ 16,80

## Hauptgerichte vom Kalb

<b>Kalbsrahmbraten</b> mit Rieslingrahm, Butterkarotten und hausgemachten Eierspätzle	€ 14,20
<b>„Ossobucco“ Kalbhaxenscheiben</b> in Rotweinssoße geschmort mit mediterranem Gemüse und Rosmarin Kartoffeln	€ 16,20
<b>Züricher Geschnetzeltes</b> mit Champignonrahm, Butterkarotten und hausgemachtem Rösti	€ 17,80
<b>Kalbmedaillons</b> vom Grill mit Masalarahm, Gemüsebouquet und gebutterten Tagliatelle	€ 20,50

## Hauptgerichte vom Rind

<b>Rinderroulade</b> hausgemacht mit Speck, Zwiebeln, Essiggurke mit Bratenjus, buntem Marktgemüse und Kartoffelpüree	€ 13,80
<b>Rinderschmorbraten</b> mit kräftiger Barolosoße, Bohnen im Speckmantel und hausgemachten Eierspätzle	€ 12,90
<b>Zwiebelrostbraten</b> ( 200 gr Rinderlende) mit Schmorzwiebeln, Speckbohnen und Bratkartoffeln	€ 19,80
<b>Saftiges Rinderfilet Steak</b> (200g) mit grüner Pfefferrahmsoße, Bohnen im Speckmantel und hausgemachten Dauphin Kartoffeln	€ 26,80
<b>Argentinisches Rinderfiletsteak</b> (200g) rosa gebraten mit Pfefferrahmsoße, Risoleeskartoffeln und Trüffel-Mascarpone, dazu reichen wir Blattsalate in Kürbisdressing	€ 28,50

## Hauptgerichte Geflügel

<b>¼ bayerische Ente</b> mit Orangen-Entenjus, Apfelblaukraut und zwei hausgemachten Kartoffelknödeln	€ 12,90
<b>½ bayerische Ente</b> mit Orangen-Entenjus, Apfelblaukraut, hausgemachtem Kartoffelknödel und Kräuter-Reiberdatschi	€ 17,50
<b>Streifen von der Hähnchenbrust</b> mit Curryrahm, exotischen Früchten, buntem Marktgemüse und Butterreistimbale	€ 12,80
<b>Rosa gebratene Barberie-Entenbrust</b> mit Honig bestrichen, auf Karotten- Zuckerschotengemüse und abgebräunten Schupfnudeln	€ 18,90

## Variationen

<b>Duett vom knusprigem Spanferkelrücken und Ente</b> an Dunkelbiersoße, mit Blaukraut und je einem Kartoffel-und Semmelknödel (die Beilagen werden in Schalen eingesetzt)	€ 16,90
<b>Dialog von Lachs und Zander</b> mit Rieslingrahm, Fenchel-Karottengemüse und Dillkartoffeln	€ 15,90
<b>„Variation von Edelfischen“</b> Seeteufel, Lachs und Riesengarnele mit Safranrahm, Zwergtomatengemüse und gebutterten Wildreis	€ 19,20

## Hauptgerichte Fisch

<b>Gebratenes Lachsfilet</b> <i>auf sämigen Karotten- Lauchgemüse mit Dillkartoffeln</i>	€ 16,50
<b>Red Snapper</b> vom Grill auf sämigen Zwergtomaten-Risotto und <i>frittiertem Rucola</i>	€ 17,20
<b>Bodensee Felchenfilet</b> in Limonen Butter gebraten mit <i>Karotten-Zuckererbsengemüse und Petersilien Kartoffeln</i>	€ 16,20
<b>Norwegische Seeteufel Medallions</b> mit Passionsfruchtsoße, <i>Kräuter Fenchelgemüse und gebutterter Wildreis Timbale</i>	€ 19,20
<b>Resch gebratenes Zanderfilet</b> an Limonenrahm <i>auf Blattspinat mit Pinienkernen und Mandelreistimbale</i>	€ 14,80
<b>Saltimbocca von Seeteufelmedaillons</b> mit Parmaschinken <i>und Salbeiblatt auf Tomaten- Zucchini ragout mit Butterschneitzelle</i>	€ 19,80

## Vegetarisch

<b>Penne „Arrabiata“ (pikant scharf)</b> <i>Makkaroni mit Tomatensugo, Chili, Knoblauch, Petersilie und fein geriebenen Parmesan</i>	€ 9,20
<b>Käsespätzle</b> mit würzigem Allgäuer Bergkäse <i>Röstzwiebeln und kleinem Blattsalat in French Dressing</i>	€ 9,80
<b>Butterschneitzellini</b> mit Zucchini streifen in Trüffelrahm <i>und gehobeltem schwarzen Trüffel</i>	€ 16,20

## Dessert

<b>„Leiberheim Trilogie“</b> <b><u>erst ab 15 Personen möglich</u></b> Apfelkücherl mit Zimt-Zucker an Vanillerahm, weißes Kaffeemousse auf Beerenspiegel und hausgemachtes Vanilleparfait mit Früchten der Saison	€ 8,80
<b>Apfelkücherl</b> –hausgemacht – mit Zimtzucker und Vanilleeis	€ 5,80
ofenfrischer <b>Apfelstrudel</b> mit Vanilleeis und Sahne	€ 5,50
<b>Schokoladenmousse</b> –weiß und schwarz – auf Fruchtspiegel mit frischer Minze	€ 5,60
<b>Weisses Kaffeemousse</b> mit Kirschragout und frischer Minze	€ 4,90
<b>Panna Cotta</b> – Sahnecreme mit Himbeermark und frischen Früchten	€ 4,90
<b>Bayrisch Creme</b> im Glas mit Erdbeerfruchtmark und frischer Minze	€ 4,90
<b>„Erdbeer Becher“</b> frische Erdbeeren mit Holundersirup mariniert und zwei Kugeln Vanilleeis mit Sahne ( <b>April-August</b> )	€ 4,80
<b>Crème Brulée</b> mit Caramel und Früchten der Saison	€ 5,90
<b>Erdbeerparfait</b> im Biskuitmantel mit Schokoladensplitter, Vaniellerahm und Zitronenmelisse	€ 5,90
Hausgemachtes <b>Bourbon Vanilleparfait</b> auf sämigen Schokoladenschaum und frischen Früchten garniert	€ 5,20

## Saisonale Dessertempfehlungen für Ihr Buffet

**Es besteht die Möglichkeit Buffeteddesserts  
mit unseren saisonalen Desserts zu tauschen**

*Marinierte Erdbeeren mit Vanilleeis (April – August)*

*Hausgemachtes Kirschparfait auf Vanillerahm ( Juni-September)*

*Bunte Beeren mit Vanilleeis ( Juni – August)*

*Vanille Parfait an Heidelbeerragout ( Juli- August)*

*Crème Brulée mit Caramel und Früchten der Saison*

# **Brunchbuffet**

## **Frühstück**

*Obstsalat von frischen Früchten  
gemischte Wurst- und Käseauswahl, Butter, Marmelade, Nutella, Honig,  
frisch gepresster Orangensaft, kalte Milch, Cornflakes, Birchler Müsli,  
Nürnberger Rostbratwürstchen, Grillspeck*

## **Salate**

*Blattsalate der Saison, Karottenstreifen, Gurkenscheiben, Tomatenecken, Paprikastreifen und  
bayrischer Speckkrautsalat*

## **Dressings**

*Joghurt-, French-Dressing sowie Olivenöl-Balsamico-Marinade*

## **Vorspeisen**

*Rauchfischplatte mit Sahnemeerrettich und Dill-Senfsoß  
Putello Tonato - dünne Putenfleischscheiben mit Thunfisch-Kapernmayonnaise  
Tomate-Mozzarella mit frischem Basilikum und Balsamico-Marinade*

## **Brotauswahl**

*Kleine gemischte Brötchen, Ciabatta, Hausbrot, frisch gebackene Brez'n und Malzbrot*

## **Suppe**

*Rinderkraftbrühe mit Grießnockerln  
oder  
(bitte teilen Sie uns Ihre Entscheidung 4 Tage vorher mit)  
Geeiste Gurkensuppe mit Joghurt und Streifen vom Räucherlachs*

## **Pasta Station –vegetarisch- am Buffet frisch zubereitet**

*Tagliolini in Trüffelrahm mit Zucchiniastreifen und Zwergtomaten*

## **Hauptgänge**

*ofenfrische Ente mit Orangenjus  
knuspriger Spanferkelrücken an Dunkelbiersoße  
gebratener Zander auf Blattspinat*

## **Gemüse**

*Zucchini-Karottengemüse und Apfelblaukraut*

## **Sättigungsbeilagen**

*Kartoffelknödel, Reiberdatschi, Petersilienkartoffeln und Eierspätzle*

## **Dessert**

*Dunkles Schokoladenmousse mit frischer Minze  
Panna Cotta auf Himbeermark mit frischen Früchten der Saison  
Obstsalat von frischen Früchten  
Parfait von der weißen Schokolade mit Kirschragout  
(bitte beachten Sie unsere saisonalen Dessertempfehlungen)*

**ohne Pasta Station pro Person € 29,80                      mit Pasta Station 39,00**

*Kinder berechnen wir nach Größe*

*(bis 1m frei/1,01 – 1,20m € 7,50/1,21 – 1,40m € 14,50/1,41 – 1,65m € 21,50)*

*Die Mindestanzahl für Buffets liegt bei 30 Erwachsenen.*

*Der Buffetpreis erhöht sich um jede Erwachsenem weniger (unter 30) um je € 0,50.*

*Unter 25 Erwachsenen wird das Buffet mit zusätzlich € 150,- pauschal belastet*

# ***Bayrisches Büffet mit Spanferkel***

## ***Vorspeisen***

*Bayrischer Wurstsalat, Schweizer Wurstsalat,  
Hausgemachte Spanferkelsülze mit Gemüsestreifen,  
Kräutersauerrahmdip und Remouladensoße  
Nockeln vom hausgemachtem Obatzden mit Zwiebelwürfel*

## ***Salatbuffet***

*Kartoffelsalat, Krautsalat, Karottensalat, Gurkensalat, Paprikastreifen, Radi und Radieserl  
und Blattsalate der Saison*

## ***Dressings***

*Kartoffel-Kräuterdressing, Radieserl-Vinaigrette und weißes Balsamicodressing*

## ***Hausgebackenes Brot***

*Malzbaguette, kleine frisch gebackene Brez´n, Hausbrot und Butter*

## ***Suppe***

*Karoffelcremesuppe mit Speckkrusteln*

***oder***

***(bitte teilen Sie uns Ihre Entscheidung 4 Tage vorher mit)***

*Geeiste Gurken-Joghurt-Suppe mit Streifen vom gebeiztem Lachs*

## ***Hauptgänge***

*Spanferkel vom Spieß*

*wird vor dem Gast gebraten und tranchiert*

*Kalbsbraten in Rieslingrahm*

*gebratenem Lachsfilet auf Blattspinat mit gerösteten Pinienkernen*

## ***Beilagen***

*Geschabte Eierspätzle, Petersilienkartoffeln, Kartoffelknödel, Semmelknödel,  
Apfelblaukraut, Sauerkraut, Frisches Marktgemüse*

## ***Dessert***

*Bayrisch Creme mit Erdeermark*

*Dunkles Schokoladenmouse mit Früchte der Saison*

*Apfelstrudel mit Bourbon Vanillesoße*

*(bitte beachten Sie unsere saisonalen Dessertempfehlungen)*

## **Front Cooking**

***Palatschinken mit fruchtigem Topfen gefüllt***

***Preis pro Person € 33,90***

*Kinder berechnen wir nach Größe*

*(bis 1m frei/1,01 – 1,20m €7,50/1,21 – 1,40m €14,50/1,41 – 1,65m €21,50)*

*Die Mindestanzahl für Buffets liegt bei 30 Erwachsenen.*

*Der Buffetpreis erhöht sich um jede Erwachsenen weniger (unter 30) um je €0,50.*

*Unter 25 Erwachsenen wird das Buffet mit zusätzlich €150,- pauschal belastet*

# **Bayrisch Mediterranes Buffet**

## **Vorspeisen**

*Aubergine, rote Wildzwiebeln, Zucchini, sonnengetrocknete Tomaten und Champignons in Balsamico gebraten*  
*Tomate Mozzarella mit frischen Basilikum und Balsamico-Marinade*  
*Garnelensalat mit Avocado, Ananas in Cocktailsoße*  
*Rucolasalat mit Olivenöl-Zitronen Marinade und frisch gehobeltem Parmesan*  
*Gebeitzter Lachs mit Dill Senfsoße und Sahne Meerrettich*

## **Salat**

*Kartoffel-Rucolasalat, Krautsalat mit Speck, Gurkensalat, Karottensalat, Paprikasalat, Tomatensalat, Kräuter Croutons, geröstete Pinienkerne*

## **Dressings**

*Kartoffeldressing, Kräuter-Balsamico-Vinaigrette und Cocktaildressing*

## **Verschieden Brotsorten**

*Malzbrot, Walnußbaguette, Ciabatta, frisch gebackene kleine Brez'n und Butter*

## **Front Cooking**

***Tagliolini in Trüffelrahm mit Zucchinistreifen geschwenkt und kleinem Lachssteak***

## **Hauptspeisen**

*Toskanisches Wildschweinragout mit Oliven und Würfel-Kartoffeln*  
*Knuspriger Spanferkelrücken mit Dunkelbiersoße*  
*Ossubucco in Merlot geschmort*  
*Zanderfilet vom Grill mit Pinien-Blattspinat*

## **Beilagen**

*Kartoffelknödel, gebratene Rosmarinkartoffeln, Servietten-Knödel, Petersilienkartoffeln, Mediterranes Gemüse in Tomatensugo, Karotten-Zucchini-Gemüse, Apfelblaukraut*

## **Dessert**

*Kokos-Schokoladen-Parfait,*  
*Topfenmousse mit Zesten von der Limone*  
*Crème Brûlée mit Ananasragout*  
*Frischer exotischer Fruchtcocktail*  
*(bitte beachten Sie unsere saisonalen Dessertempfehlungen)*

**Preis pro Person ohne Front cooking € 38,50 mit Front cooking € 42,50**

*Kinder berechnen wir nach Größe*

*(bis 1m frei/1,01 – 1,20m € 7,50/1,21 – 1,40m € 14,50/1,41 – 1,65m € 21,50)*

*Die Mindestanzahl für Buffets liegt bei 30 Erwachsenen.*

*Der Buffetpreis erhöht sich um jede Erwachsenen weniger (unter 30) um je € 0,50.*

*Unter 25 Erwachsenen wird das Buffet mit zusätzlich € 150,- pauschal belastet*

# **Bayrisch Italienisches Buffet**

## **Vorspeisen**

*Galia-Melone mit Parmaschinken*  
*Garnelencocktail mit exotischen Früchten in Cocktailsoße*  
*Vitello Tonnato ( dünne Kalbsfleischscheiben in Thunfisch Kapern Mayonnaise)*  
*Terrine von der bayrischen Ente mit Cumberlandsoße*

## **Salat**

*Rucolasalat, Cocktail-Tomaten, Karottensalat, Gurkensalat, Kartoffelsalat,*  
*Bayrischer Speckkrautsalat, Paprikasalat und Blattsalate der Saison*

## **Dressings**

*Radieserl- Balsamico-Vinaigrette, Cocktaildressing und Jogurt-Kräuter dressing*

## **Verschiedene Brotsorten**

*Oliven-Ciabatta, Ciabatta, Malzbrot, Hausbrot, frisch gebackene Brez'n und Butter*

## **Suppe**

*Klare Tomatenessenz mit Basilikum-Brättnockeln*

## **Hauptspeisen**

*„Saltimbocca“ dünne Kalbsschnitzel mit Salbeiblatt und Parmaschinken gebraten*  
*Knuspriger Spanferkelrücken mit Dunkelbiersoße,*  
*Ofenfrische Bauernente mit Orangen-Beifuss-Soße*  
*Gebratenes Felchenfilet auf Tomaten-Olivenragout*

## **Beilagen**

*Penne, Kräuterreiberdatschi, Kartoffelknödel, Salzkartoffeln,*  
*Pinien-Blattspinat, Apfelblaukraut und Zucchini-Karottengemüse*

## **Dessert**

*Hausgemachtes Tiramisu*  
*Panna Cotta mit Erdbeermark*  
*Dunkles Schokoladenmousse*  
*Parfait von weißer Schokolade mit Orangenragout*  
*(bitte beachten Sie unsere saisonalen Dessertempfehlungen)*

**Preis pro Person € 41,50**

*Kinder berechnen wir nach Größe*

*(bis 1m frei/1,01 – 1,20m €7,50/1,21 – 1,40m €14,50/1,41 – 1,65m €21,50)*

*Die Mindestanzahl für Buffets liegt bei 30 Erwachsenen.*

*Der Buffetpreis erhöht sich um jedem Erwachsenen weniger (unter 30) um je €0,50.*

*Unter 25 Erwachsenen wird das Buffet mit zusätzlich € 150,- pauschal belastet.*



# **Wirtshausbuffet**

## **Vorspeisen**

*Gärtner-Bierradi und Radieserl*  
„Appetit-Happen“ vom Bauernbrot mit Schnittlauchbutter und Griebenschmalz  
*Hausgemachte Spanferkelsülze mit Kräutersauerrahm*  
„Nockerl“ vom Leiberheim O'batzten und Radieserl-Brotzeitkas'  
*Bayrischer Wurstsalat von der Regensburger mit roten Zwiebeln*  
*Brotkorb mit ofenfrischen Brez'n, Malz- und Bauernbrot*

## **Suppe**

*Saisonale Cremesuppe*  
(zB. Spargelcreme, Kürbiscreme...)  
**oder**  
**(bitte teilen Sie uns Ihre Entscheidung 4 Tage vorher mit)**  
*Geeiste Gurkensuppe mit Joghurt und Räucherlachs*

## **Hauptgänge**

*glasierte Kalbshax'n & Schweinebraten mit Dunkelbiersoß`*  
*knusprige, ofenfrische Bauern-Enten mit Orangensoß`*

## **Gemüse**

*Apfelblaukraut und Fasssauerkraut*

## **Sättigungsbeilage**

*Kartoffel-, Semmelknödel und Kräuter-Reiberdatschi*

## **hausgemachte Salate zu den Hauptgängen**

*Kartoffel-Radieserlsalat und bayrischer Speck-Krautsalat mit Kümmel*

## **Dessert**

*Bayrisch Creme mit Himbeerragout im Einmachglas präsentiert*  
*Obstsalat von frischen Früchten und Beeren*  
*Apfelkücherl mit Zimtzucker und Vanilleeis*  
*(bitte beachten Sie unsere saisonalen Dessertempfehlungen)*

**pro Person 29,50 €**

*Kinder Berechnung nach der Größe*

*(bis 1m frei 1,01 – 1,20m € 7,50 1,21 – 1,40m € 14,50 1,41 – 1,65m € 21,50)*

*Die Mindestanzahl für Buffets liegt bei 30 Erwachsenen.*

*Der Buffetpreis erhöht sich um jedem Erwachsenen weniger (unter 30) um je € 0,50.*

*Unter 25 Erwachsenen wird das Buffet mit zusätzlich € 150,- pauschal belastet.*

# **Barbeque Buffet 1** *(nicht in den Innenräumen möglich)*

*(ab 40 Personen)*

## **Vorspeisen**

*Antipasti in Balsamico gebratenes mediterranes Gemüse  
grüne und schwarzen Oliven  
Tomate - Mozzarella mit Basilikumpesto  
Geräuchertes von Lachs und Forelle mit Sahnemeerrettich und Dill-Senf  
Vitello Tonnato – dünne Kalbsfleisch-Scheiben mit Thunfisch-Kapern-Mayonnaise*

## **Salate**

*Blattsalate, Tomatenecken, Karottenstifte, Gurkenscheiben, Paprikastreifen  
und hausgemachter Speck-Krautsalat und Kartoffelsalat*

## **Dressings**

*Joghurt-, French-Dressing sowie Olivenöl-Balsamico-Marinade*

## **Verschiedene Brotsorten – frisch von uns gebacken**

*Baguette, Ciabatta, kleine ofenfrische Brez'n ,Bauernbrot*

## **Suppe oder Fruchtkaltschale**

*(je nach Wetter und Temperatur; Entscheidung bis 4 Tage vor der Feier möglich)*

*Klare Tomatenessenz mit Basilikum-Quarkknockerl*

## **oder**

*Melonenkaltschale mit frischer Minze*

## **auf dem Lavasteingrill am Buffet frisch zubereitet**

*Minutensteaks von der Rinderlende  
Schweinenackensteaks in Kräutermarinade  
Hähnchenspieße in Paprikaöl eingelegt  
Chicken Wings und „Leiberpfeifferl“ (kleine, scharfe Debreziner)  
Nürnberger Rostbratwürstel  
Zanderfilet*

*mit wahlweise*

*Kräuterbutter, Knoblauchbutter, feuriger Chilisauce, BBQ- Sauce,  
Schnittlauch-Sauerrahm, Mango-Chutney,  
scharfer und süßer Senf*

*Ofenkartoffeln, Country potatoes, Rosmarinkartoffeln,  
gegrillten Maiskolben und Speckbohnenbündchen*

## **Dessert**

*Obstsalat mit frischen Früchten  
Crème brûlée mit Karamelsauce  
Hausgemachtes Limonenparfait mit Mango-Salat  
Apfelkücherl mit Zimt-Zucker und Vanilleeis  
Apfelstrudel mit Vanillesoße  
(bitte beachten Sie unsere saisonalen Dessertempfehlungen)*

**pro Person € 38,00**

*Kinder Berechnung nach der Größe:*

*(bis 1m frei 1,01 – 1,20m € 7,50 1,21 – 1,40m € 14,50 1,41 – 1,65m € 21,50)*

*Die Mindestanzahl für Grill-Bufferets liegt bei 40 Erwachsenen.*

*Der Buffetpreis erhöht sich um jedem Erwachsenen weniger (unter 40) um je € 0,50.*

*Unter 35 Erwachsenen wird das Buffet mit zusätzlich € 150,- pauschal belastet.*

## **Barbeque Buffet 2** *(nicht in den Innenräumen möglich)*

*(ab 40 Personen)*

### **Suppe oder Kaltschale**

*wird am Tisch serviert*

*(je nach Wetter und Temperatur; Entscheidung bis 4 Tage vor der Feier möglich)*

*Rinderkraftbrühe mit Bratnockerl und Schnittlauch*

**oder**

*Kalte Gurkensuppe mit Dill und Rauchlachsstreifen*

### **anschließend eröffnen Sie das Buffet:**

#### **Salate**

*Blattsalate, Tomatenecken, Karottenstifte, Gurkenscheiben, Paprikastreifen  
und hausgemachter Speck-Krautsalat und Kartoffelsalat*

#### **Dressings**

*Joghurt-, French-Dressing sowie Olivenöl-Balsamico-Marinade*

#### **Verschiedene Brotsorten – frisch von uns gebacken**

*Baguette, Ciabatta, kleine Brez'n und Malzbrot*

#### **auf dem Lavasteingrill am Buffet frisch zubereitet**

*Minutensteaks von der Putenbrust in Paprikamarinade*

*Schweinenackensteaks in Kräutermarinade*

*Spanferkelkotelettes und Chicken wings*

*„Leiberpfeifferl“ (kleine, scharfe Debreziner)*

*Nürnberger Rostbratwürste*

*bunte Gemüsespieße mit Maiskolben, Tomate, Paprika, und Zucchini*

*mit wahlweise*

*Kräuterbutter, Knoblauchbutter, feuriger Chilisauce, BBQ- Sauce,*

*Schnittlauch-Sauerrahm, Mango-Chutney*

*scharfer und süßer Senf*

#### **Sättigungsbeilagen**

*Ofenkartoffeln, Rosmarinkartoffeln, Pommes frites, Bohnenbündchen*

*und Kartoffel-Gurkensalat*

#### **Dessert**

*Waldbeerenhalbgefrorenes mit frischen Früchten*

*Topfenmousse mit Himbeerragout*

*Rote Grütze mit Vanillesoße*

*Apfelstrudel mit Vanillesoße*

*(bitte beachten Sie unsere saisonalen Dessertempfehlungen)*

**pro Person € 33,00**

*Kinder Berechnung nach der Größe:*

*(bis 1m frei 1,01 – 1,20m € 7,50 1,21 – 1,40m € 14,50 1,41 – 1,65m € 21,50)*

*Die Mindestanzahl für Grill- Buffets liegt bei 40 Erwachsenen.*

*Der Buffetpreis erhöht sich um jedem Erwachsenen weniger (unter 40) um je € 0,50.*

*Unter 35 Erwachsenen wird das Buffet mit zusätzlich € 150,- pauschal belastet.*

# **Barbeque Buffet 3** *(nicht in den Innenräumen möglich)*

*(ab 40 Personen)*

## **Vorspeisen**

*Antipasti in Balsamico gebratenes mediterranes Gemüse  
grüne und schwarzen Oliven  
Schafskäse mit Tomaten und Rucola mariniert  
mit weißer Balsamico Vinaigrette  
Tomate - Mozzarella mit frischem Basilikum  
Galia-Melone mit hauchdünn geschnittenem Parmaschinken*

## **Salate**

*Blattsalate, Tomatenecken, Karottenstifte, Gurkenscheiben, Paprikastreifen  
und hausgemachter Speck-Krautsalat und Kartoffelsalat*

## **Dressings**

*Joghurt-, French-Dressing sowie Olivenöl-Balsamico-Marinade*

## **Warmes Pastagericht am Buffet im Wok frisch zubereitet**

*„Penne arrabiata“ -kleine Makkaroni mit Chiliöl, Knoblauch,  
Tomatensugo, frischer Petersilie und Parmesan –frisch gerieben-*

## **Hauptgänge vom Lavasteingrill**

### **am Buffet frisch zubereitet**

*Minutensteaks vom Jungbullenfilet,  
Kalbsmedaillons in Paprika-Olivenölmarinade  
Hähnchenbrustspieße  
Zanderfilet und Riesengarnelen in Kräutermarinade  
Lammkotelettes mit Rosmarin gebraten  
„Leiberpfeifferl“ (kleine, scharfe Debreziner)  
Nürnberger Rostbratwürstel  
bunte Gemüsespieße mit Tomate, Paprika, und Zucchini und Maiskolben  
mit wahlweise  
Kräuterbutter, Knoblauchbutter, feuriger Chilisauce, BBQ-Sauce,  
Schnittlauch-Sauerrahm, Mango-Chutney,  
scharfer und süßer Senf*

*Ofenkartoffeln, Country potatoes und Speckbohnenbündchen*

## **Käseauswahl vom Holzbrett**

*Chaumes, Brie, Bavaria blu, Bergader Almkäse und Romadur  
mit roten und weißen Trauben*

## **Verschiedene Brotsorten – frisch von uns gebacken**

*Baguette, Ciabatta, Olivenciabatta, kleine Brez'n und Malzbrot*

## **Dessert (bitte beachten Sie unsere saisonalen Dessertempfehlungen)**

*Obstsalat von frischen Früchten und Beeren mit Vanilleeis*

*Hausgemachter Apfelstrudel mit Vanillesoße*

*Panna cotta und Basilikumparfait –hausgemacht- mit Erdbeermark*

*Dialog von weißem und dunklem Mousse au chocolate*

**pro Person € 45,00**

*Kinder Berechnung nach der Größe*

*(bis 1m frei 1,01 – 1,20m € 7,50 1,21 – 1,40m € 14,50 1,41 – 1,65m € 21,50)*

*Die Mindestanzahl für Grill-Buffets liegt bei 40 Erwachsenen.*

*Der Buffetpreis erhöht sich um jedem Erwachsenen weniger (unter 40) um je € 0,50.*

*Unter 35 Erwachsenen wird das Buffet mit zusätzlich € 150,- pauschal belastet.*

# Kaffee und Kuchen

*Damit Ihren Gästen am Veranstaltungstag ein reichhaltiges Angebot an frischen Kuchen und Torten zur Verfügung steht, bitten wir Sie höflich, rechtzeitig Ihre Wünsche bekannt zu geben.*

*Wir halten dann eigens für Ihre Feier die von Ihnen in Auftrag gegebene Kuchenauswahl bereit.*

*Eine Auswahl der möglichen Kuchen und Torten unserer Lieferkonditorei finden Sie auf der folgenden Seite.*

*Gerne sind wir Ihnen bei der Zusammenstellung des Kuchenbuffets auf Ihre Wünsche behilflich.*

*Zur Ergänzung bieten wir Ihnen täglich frisch gebackenen Apfel- und Topfenstrudel.*

*Wird der Kuchen vom Veranstalter mitgebracht oder lässt der Veranstalter den Kuchen anliefern, so berechnen wir € 2,50 Tellergeld pro Person.*

*Ab einer Gästezahl von ca. 20 Erwachsenen ist es sinnvoll, um lange Wartezeiten zu vermeiden, dass die Kaffeearrangement in Thermoskannen auf den Tischen eingesetzt wird.*

*(eine Kanne entspricht 5 Haferl = € 14,00)*

*Unsere Kaffeespezialitäten aus dem Hause Dallmayr wie Espresso, Cappuccino, Milchkaffee und Latte Macchiato sowie Tee, heiße Schokolade und sonstige Getränke werden auf Wunsch selbstverständlich ebenfalls serviert.*

*Zusätzlich platzieren wir gerne frisch geschlagene Sahne in Kristallglasschalen (5 Portionen = € 3,50)*

**Als besonderes Highlight in der Erdbeersaison**  
*empfehlen wir ein Erdbeerherz mit Marzipanschriftzug.*

*Der Preis berechnet sich je nach Personenzahl.*

*Nachfolgend einige Preisbeispiele:*



<i>ca. 15 Personen</i>	<i>€ 55,00</i>
<i>ca. 25 Personen</i>	<i>€ 90,00</i>
<i>ca. 35 Personen</i>	<i>€ 125,00</i>
<i>ca. 50 Personen</i>	<i>€ 175,00</i>
<i>Marzipanschriftband</i>	<i>€ 10,00</i>

# **Kuchenpreisliste 2018**

*(Tellergeld im Preis enthalten)*

*Änderungen vorbehalten*

## **Torten und Kuchen**

**Torten: 16 Teile € 52,00**

*Nougatcreme, Nusscreme, Trüffelcreme, Schwarzwäldercreme, Orangencreme, Kirschbombe, Prinzregententorte, Herrentorte, Spanische Vanille, Meraner, Punschtorte, Sachertorte, Frankfurter Kranz*

**Kuchen: 14 Teile € 40,50**

*Buttersandkranz, Buttermarmorkranz, Nusskranz*

**Kuchen: 12 Teile € 35,50**

*Apfelkuchen gedeckt, Apfelstreusel, Mohnstreusel, Kirschstreusel, Käsekuchen, Käsekirsch, Kirschquark, Bömischer Fleckerlkuchen, Rhabarberrahmkuchen, Schwäbischer Apfelkuchen, Zwetschgenrahmkuchen, Birnenrahmkuchen, Aprikosenrahmkuchen, Brombeerrahmkuchen*

**Sahne: 16 Teile € 52,00**

*Schwarzwälder Kirsch, Schokosahne, Käsesahne, Bananensahne, Erdbeersahne, Himbeersahne, Joghurtsahne, Zuppa Romana, Eierlikörsahne, Cassissahne*

**Obstkuchen: 12 Teile € 35,50**

*Gemischter Obstkuchen, Heidelbeerkuchen, Himbeerkuchen, Johannisbeerkuchen, Wildfruchtkuchen, Erdbeerkuchen (Saison)*

**Sahneteile: Teil € 3,20**

*Bienenstichschnitten, Holländersahneschnitte, Joghurtsahnetörtchen, Bananeneclair, Moccaclair, Windbeutel*

**Sahnerollen jeweils 10 Stück pro Stück € 3,20**

*Himbeersahnerolle, Erdbeersahnerolle, Mandarinsahnerolle, Schokosahnerolle, Bananensahnerolle*

**Saison: Zwetschgendatschi Stück € 3,40 (zur Saison)**

**Tellergeld bei mitgebrachten Kuchen oder Torten je Person € 2,50**

# **Auszug aus unserer Weinkarte**

*zu Vorauswahl für Ihre Feier*

Ergänzend empfehlen wir Ihnen Mineralwasser in Flaschen auf den Tischen einzudecken:

**Adelholzner Mineralwasser, sanft und/ oder still** 0,75 ltr € 4,90

## **Weißwein**

*in Wein-Kühlern mit Eiswasser*

- Oscar Riesling QbA** 12% 0,75 ltr € 18,60  
*Abf. Schumann-Nägler, Rheingau  
erfrischend fruchtig und trocken*
- oder
- Grüner Veltliner** 12,5 % 0,75 ltr € 17,60  
*Weingut Hagn  
helles Grüngelb, fruchtig mit zarter Grapefruitnote*
- oder
- Chardonnay** 13 % 0,75 ltr € 17,90  
*Terre di Chieti IGT, da Cantina Tollo S.C.A.  
Fruchtig, samtig mit leichten erdigen Noten*
- oder
- Lugana Pergola** 13% 0,75 ltr. € 19,50  
*Italien, Gardasee, Cantine della Valtinese  
Feinfruchtig mit Anklang von Mandeln, lebendige Säure*

## **Rotwein**

- Lemberger QbA** 12,5 % 0,75 ltr € 18,50  
*Weingut Löwenstein e G , Württemberg  
trocken und ausgewogen, viel Armoma von Beerenfrüchten*
- oder
- Blauer Zweigelt** 13 % 0,75 ltr € 17,60  
*Weingut Hagn  
fruchtiger, leichter Wein für vielen Gelegenheiten*
- oder
- Groppello Garda Classico DOC Pergola** 13 % 0,75 ltr € 18,80  
*Moniga del Garda, Cantine della Valtenesi e della Lugana  
trocken, leuchtend rubinrot samtig wohlschmeckend*
- oder
- Primitivo Puglia IGT** 12,5 % 0,75 ltr € 18,50  
*Apulien CVT s.r.l. –Italien  
trocken, weich und mild mit kräftiger Frucht*

**Selbstverständlich haben wir etliche weitere Weine  
auf unserer Weinkarte, aus der Sie gerne wählen können.**

**Diese Weine können Sie jederzeit  
nach vorheriger Terminabsprache in unserem Hause degustieren.  
Offene Weine selbstverständlich kostenfrei. Flaschenweine von der Karte werden zum  
Selbstkostenpreis weiterberechnet. Diese werden Ihnen mitgegeben!**

## Digestif

Nach dem Hauptgang bieten unsere Bedienungen vom Digestifwagen  
an den Tischen **Ihre Digestifauswahl** an.

Wir schenken immer in 2 cl aus, außer es wird ausdrücklich ein „Doppelter“ bestellt.  
Ihre persönliche Wahl können Sie gerne im Vorfeld definieren.

<b>Grappa Julia Superiore</b> 38%	2 cl	€ 3,20
<b>Grappa di Prosecco</b> (goldfarben) 42%	2 cl	€ 3,60
<b>Lantenhammer- Edle Brände</b>	2 cl	€ 3,60
Vogelbeere 42 %, Waldhimbeere 38%		
Sauerkirsch 42 %, Mirabelle 42%, Williams klar und ungefiltert 42 %		
<b>Morand-Williamine Edelbrand</b> 43 %	2 cl	€ 5,40
<b>Feine Obst-Brände von Freihof</b>	2 cl	€ 2,80
Marille 33 %, Williams 35 %, Kirschwasser 40%		
Obstler 43 %, Himbeergeist 38%		
<b>Haselnuß –Geist</b> von Freihof 38 %	2cl	€ 3,00
<b>Lantenhammer Fruchtbrandliköre</b>	2 cl	€ 3,20
Williamsbirne, Mirabelle und Waldhimbeergeist jeweils 25%		
<b>Rote Williamsbirne</b> von Lantenhammer 42 %	2 cl	€ 3,60
<b>La Vielle Prune</b> 42 %	2 cl	€ 5,90
feinster Pflaumenbrand aus dem Faß, Reserve Louis Roque, Souillac, Frankreich		
<b>Remy Martin V.S.O.P.</b> 40%	2 cl	€ 3,60
<b>Sambuca Molinari</b> 40 %	2 cl	€ 3,60
<b>Baileys auf Eis</b> 17 %	2 cl	€ 3,60
<b>Linie –Aquavit</b> 41,5 %	2 cl	€ 2,80
<b>Jubiläums-Aquavit</b> 42 %	2 cl	€ 2,80
<b>Malteserkreuz- Aquavit</b> 42%	2 cl	€ 2,80
<b>Fernet Branca</b> (Magenbitter) 40 %	2 cl	€ 2,90
<b>Ramazotti auf Eis mit Zitrone</b> 30 %	2 cl	€ 3,80
<b>Averna auf Eis</b> 32 %	2 cl	€ 3,80



# Menükarten

## **Leiberheim-Standard**

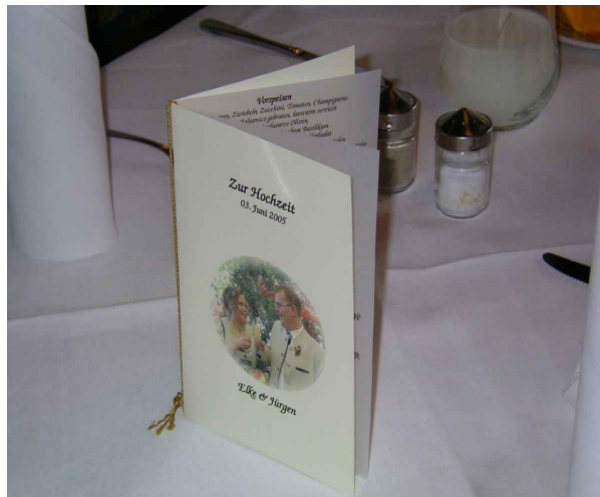
Direkteindruck

Schwarz/weiß

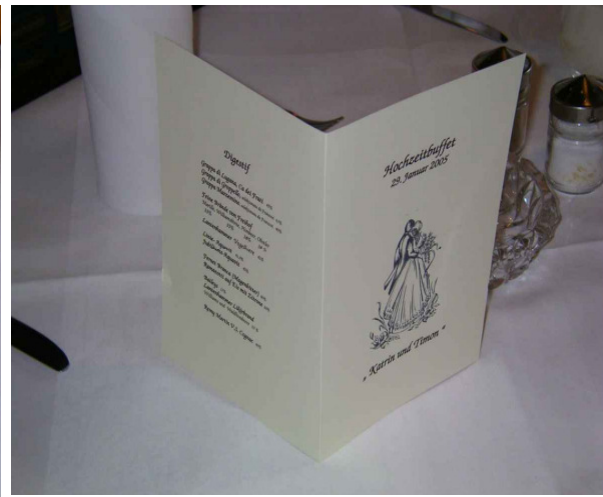
pro Karte € 3,00

Gerne integrieren wir auf der Vorderseite  
ein Bild Ihrer Wahl - farbig

Aufpreis pro Karte / Foto € 0,50



neutrale Karte mit Inlet, Kordel und Bild € 4,00



neutrale Karte mit Direkteindruck in s/w € 3,00