

Aperitife

„Aperol Sprizz“

Aperol mit Weißwein und Mineralwasser aufgegossen
im Rotweinglas serviert 0,2 ltr € 4,70

Prosecco frizzante

von Conca d'Oro
0,1 ltr. € 3,50

Salat – Beilagen

Großer gemischter Salat € 4,90
mit Kräuter-Creme-Dressing

Beilagensalat € 3,50
gemischt mit Kräuter-Creme-Dressing

Bayrischer Speck-Krautsalat ^{3,7} € 2,30
mit Kümmel

Nizza – Salat € 9,80
Bunter Blattsalat in weißer Balsamico-
Olivenöl-Marinade mit schwarzen Oliven
und Thunfisch, Ciabatta

dazu Knoblauchbaguette Port. € 2,80

Zusatzbestellung

Ciabatta – Brot frisch gebacken (3 Scheiben) € 1,00
Hausbrot pro Scheibe € 0,50

Vegetarische - Gerichte

kleine Port. / norm. Port.

Penne Arrabiata (pikant) € 4,90 € 7,60
kleine Maccheroni mit Tomatensugo, Parmesan,
frischer Petersilie und getrockneten Chilischoten

Käsespätzle € 9,20
mit Allgäuer Bergkäse, Schmorzwiebeln
und kleinem Blattsalat in French Dressing

täglich frisch aus dem Ofen

1/2 Ente mit kräftiger Entenjus,
Apfelblaukraut, Kartoffelknödel ^{3,7}
und Kräuter-Reiberdatschi € 17,50

1/4 Ente mit kräftiger Entenjus,
Apfelblaukraut und Kartoffelknödel ^{3,7}
€ 12,50

Hauptsachen

kleine Port. / norm. Port.

Schweineschnitzel paniert € 7,20 € 9,80
mit Speck-Bratkartoffeln ^{3,7}

Wiener Schnitzel vom Kalb € 13,10 € 16,80
mit Speck-Bratkartoffeln ^{3,7}

ofenfrischer Schweinebraten mit Krusterl,
Dunkelbiersoß' und Kartoffelknödel ^{3,7} € 8,80

„Leiber-Teller“ € 15,50
Medaillons von Schwein, Rind und Pute, Grillspeck ^{3,7},
Champignons in Rahm, buntes Marktgemüse,
hausgemachten Spätzle und Röstzwiebeln

Bistecchine mit Ciabatta-Brot € 16,20
dünne, gebratene Kalbsschnitzel
mit Petersilien-Knoblauch-Marinade an
Rucola-Tomaten-Salat in Italian-Dressing ^{2,7}

Zwiebelrostbraten (200 gr Rinderlende) € 18,90
mit Schmorzwiebeln, Speckbohnen ^{3,7} und
Bratkartoffeln

Für Sie g'angelt

kleine Port. / norm. Port.

Zanderfilet *in Limonenbutter gebraten
auf Blattspinat mit Petersilienkartoffeln
€ 11,80 / € 13,80

Steaks vom Grill

mit Saucen und Beilagen zur Wahl
jedes Steak mit 200gr

Rinderlende € 18,90

Putensteak € 8,70

marinierter **Schweinenacken** € 8,70

wählen Sie Ihre Sauce dazu:

Sauerrahm, Pfefferrahm, Chilisauce ⁷

Barbecuesauce ⁴ oder Kräuterbutter

Beilagen zur Wahl Portion € 2,70

Speck-Bratkartoffeln ^{3,7}, Pommes frites

Speckbohnen ^{3,7} oder Saisongemüse

oder unseren

Grillteller € 15,50

Medaillons von Rind, Schwein und Pute

serviert mit Kräuterbutter, Chili-Dip ⁷,

Sauerrahm-Dip und

Knoblauchbaguette

Brotzeit ist die schönste Zeit

Spanferkelsülze mit steirischem Kürbiskernöl
Schnittlauch-Sauerrahm, Essiggemüse ^{4,7}
und Speck-Bratkartoffeln ^{3,7} € 6,80

Münchner Wurstsalat ⁷ € 5,80
mit roten Zwiebelringen, Hausbrot

Schweizer Wurstsalat ⁷ mit € 7,50
Emmentalerkäse, Zwiebeln, Hausbrot

Südtiroler Brettl-Jaus'n € 7,90
Original Südtiroler Bauernspeck ^{3,4,7,9} und
Kaminwurz'n ^{3,4,7,9}, dünn geschnitten mit
Hausbrot, Butter, frisch geriebenem
Meerrettich und saurem Gurkerl ^{4,7}

Weihnachtsfeiern

Wir beraten Sie gerne bei Ihrer
Weihnachtsfeier:

Unser Weihnachtspackage 2011

Pro Person inkl. 1 Weihnachtspunsch,
Hausdekoration mit Tannenzweigen, Äpfeln
sowie 1 Standartmenükarte für je 4 Erwa.

zum speziellen Menüpreis

Kürbiscremesuppe

mit steirischem Kernöl und Kürbiskernen

2 Tranchen vom Schweinefilet

auf Calvadosrahm mit glasierten Apfelspalten,
Mandelbroccoli und Nuss-Spätzle

oder vegetarischer Hauptgang

hausgemachtes Bratapfel-Parfait

auf Zimt-Vanillerahm

p.P. € 27,50

„Sakral – Dinner“

Freitag, 09. Dezember 2011

Erleben Sie bei einem festlichen 4-Gang-Menü
und Kerzenschein einen Mord und
helfen bei der Aufklärung mit!
Einlass mit Bewirtung ab 18.45 Uhr
Eintritt inkl. 4 Gang-Menü
€ 79,00 pro Person

Travestie -Shows

Freitag, 16. Dezember 2011

Samstag, 17. Dezember 2011

Lady, Lords & Company

verzaubern Sie mit viel Charme und Humor
€ 18,00 pro Person
Einlass mit Bewirtung ab 18.30 Uhr

Nähere Informationen auch unter

[www. Leiberheim.de](http://www.Leiberheim.de)

Telefon: 089 – 430 00 00