

## 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** <sup>3,7</sup> € 2,30  
mit Kümmel

**Leiberheim Salat** € 11,20  
Bunte Blattsalate mit Frenchdressing, Mais,  
Ananas, und gebratene Putenbruststreifen

**dazu Knoblauchbaguette** Port. € 2,80

### Zusatzbestellung

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

## Aus dem Suppenkessel

**Rinderkraftbrühe** € 3,40  
mit „Tages-Einlage“ (siehe Tageskarte)

## Vegetarische - Gerichte

**Käsespätzle** € 9,20  
mit Allgäuer Bergkäse, hausgemachte  
Röstzwiebeln und kleinem Blattsalat in French  
Dressing

### „Vegetarier“

„Ihr Wunsch ist uns Befehl“  
Bitte sprechen Sie uns an!

## frisch aus dem Ofen

**½ Ente mit kräftiger Entenjus,**  
Apfelblaukraut, Kartoffelknödel <sup>3,7</sup>  
und Kräuter-Reiberdatschi € 17,50

**¼ Ente mit kräftiger Entenjus,**  
Apfelblaukraut und zwei Kartoffelknödel <sup>3,7</sup>  
€ 12,50

von Freitag bis Sonntag, gerne auch auf  
Vorbestellung (mindestens 4 Stunden vorher)

## Bestellen Sie vor (mindestens einen Tag vorher)

**Schweinschaxe** knusprig gebraten mit Erhartinger  
Dunkelbiersoß' und Kartoffelknödel mit  
Bröseln € 11,20

**Glasierte Kalbshaxe** (mindestens 4 Personen)  
mit Kräutertjus, frischem Gemüse und zwei kleinen  
Semmelknödeln € 16,80

## Hauptsachen

Kleine Port. / norm. Port.

**Schweineschnitzel paniert** € 7,20 € 9,80  
mit Speck-Bratkartoffeln <sup>3,7</sup>

**Wiener Schnitzel vom Kalb** € 13,10 € 16,80  
mit Speck-Bratkartoffeln <sup>3,7</sup>

**ofenfrischer Schweinebraten** mit Krusterl,  
Dunkelbiersoß' und Kartoffelknödel <sup>3,7</sup> € 8,90

„Leiber-Teller“ € 15,50  
Medaillons von Schwein, Rind und Pute, <sup>3,7</sup>  
Champignons in Rahm, buntes Marktgemüse,  
hausgemachten Spätzle und Röstzwiebeln

**Bistecchine** mit Ciabatta-Brot € 16,20  
dünne, gebratene Kalbsschnitzel  
mit Petersilien-Knoblauch-Marinade an  
bunten Blattsalaten mariniert in  
Balsamicodressing <sup>2,7</sup>

**Zwiebelfrostbraten** ( 200 gr Rinderlende ) € 18,90  
mit Schmorzwiebeln, Speckbohnen <sup>3,7</sup> und  
Bratkartoffeln

## Für Sie g'angelt

**Zanderfilet** <sup>8</sup> in Limonenbutter gebraten  
auf Blattspinat mit Petersilienkartoffeln  
Kleine Port. / norm. Port.  
€ 11,80 / € 13,80

## Steaks vom Grill

mit Saucen und Beilagen zur Wahl  
jedes Steak mit 200gr

**Rinderlende** € 18,90

**Putensteak** € 8,70

wählen Sie Ihre Sauce dazu:

Sauerrahm, Pfefferrahm,  
Chilisauce <sup>7</sup> oder Kräuterbutter

**Beilagen zur Wahl** Portion € 2,70  
Speck-Bratkartoffeln <sup>3,7</sup>, Pommes frites  
Speckbohnen <sup>3,7</sup> oder Saisongemüse

oder unseren

**Grillteller** € 15,50

Medaillons von Rind, Schwein und Pute  
serviert mit Kräuterbutter, Chili-Dip <sup>7</sup>,  
Sauerrahm-Dip und  
Knoblauchbaguette

## Brotzeit ist die schönste Zeit

**Spanferkelsülze** mit steirischem Kürbiskernöl  
Schnittlauch-Sauerrahm, Essiggemüse <sup>4,7</sup>  
und Speck-Bratkartoffeln <sup>3,7</sup> € 6,80

**Münchener Wurstsalat** <sup>7</sup> € 5,80

mit roten Zwiebelringen, Hausbrot  
**Schweizer Wurstsalat** <sup>7</sup> mit € 7,50  
Emmentalerkäse, Zwiebeln, Hausbrot

## Wirtshaus & Biergarten Leiberheim

Gastraum 60 Plätze

Stüberl 40 Plätze

Festsaal mit Bühne bis 200 Plätze

**Feiern Sie bei uns!**

### Öffnungszeiten:

Dienstag bis Samstag

Ab 16.00 Uhr

Sonntag und Feiertag

Ab 11 Uhr durchgehend

### Ruhetage im Restaurant

Montag (ganzjährig-außer Dezember)

Dienstag (nur Oktober, November und

Januar bis einschließlich April)

Für Veranstaltungen öffnen wir

gerne auch an Ruhetagen!

**Nähere Informationen auch unter**

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

Telefon: 089 – 430 00 00