



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 2022,
die Ihnen als Besprechungsgrundlage dienen sollen.***

*Sie können aus unseren Bankettvorschlägen als auch gerne
aus dem Angebot unserer aktuellen Standard- oder Tageskarte
ein Menü Ihrer Wahl zusammenstellen
oder rufen Sie uns an, wir beraten Sie gern.*

*Unser Wirt Herr Wolfgang Engel
oder unsere Serviceleitung stehen 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

***Unsere Preise verstehen sich
inklusive gesetzlicher Mehrwertsteuer
und Bedienungsgeld
Preisänderungen vorbehalten***

Hinweise für Ihre Feier

Abhängig von der jeweiligen Teilnehmeranzahl bitten wir Sie bei der Wahl Ihres Menüs 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 Vorspeise und / oder eine Suppe, ein einheitliches Zwischengericht, maximal drei Hauptgänge plus einem vegetarischem Gericht und ein gemeinsames Dessert sinnvoll. Hilfreich wäre auch wenn Sie uns in etwa die Anzahl der jeweiligen Hauptgänge 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 Planungsgrundlage 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 € 25,00
auf Eis gekühlt Sektglas 0,1 ltr € 3,80

Aperol-Spritz im Rotweinkelch 0,2 ltr € 6,20
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 € 6,20
Aufgegossen mit Prosecco und Adelholzener Mineralwasser

Sommertraum (von April bis September) 0,2 ltr € 6,50
Erdbeer- und Melonenstücke auf Eiswürfel mit Prosecco aufgegossen

“Bellini” (von September bis März) im Weißweinglas 0,2 ltr € 6,90
Mark vom weißen Bergpfirsich (100% Frucht) mit Prosecco aufgegossen
(ab 15 Einheiten)

“Fragolini” (von April bis September) im Weißweinglas 0,2 ltr € 6,50
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

alkoholfreie Aperitifs - für Kinder und Erwachsene

“Virgin Leibi Spezial” im Weißweinglas 0,2 ltr € 3,90
Maracuja- und Orangensaft mit Grenadine-Sirup und Eiswürfel

“Leibi” im Weißweinglas 0,2 ltr € 2,90
Waldmeistersirup mit Zitronenlimonade und Eiswürfel

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	€ 2,00
gekochtem Schinken mit Essiggurkenhälfte	€ 2,70
Honigmelone und Parmaschinken	€ 3,20
Tartar vom Räucherlachs mit frischen Dillspize	€ 3,50
Frischkäse mit Radieserlstreifen und Frühlingsslauch	€ 2,50
Forellenmousse mit Limonenspalte und Dill	€ 3,00

Bruschetta

Bruschetta (Ciabattascheiben mit Olivenöl betreufelt und goldbraun geröstet)

Tomatenwürfel mit Zwiebeln, Chilifäden und frischen Basilikum	€ 2,20
Thunfischcreme mit Kapern	€ 2,50
Buntes mediterranes Gemüse vom Grill mit kleinen gebratenen Gambas	€ 4,50

Kleine bayrische Schmankerl

Brezenstangerl in Scheiben geschnitten, belegt mit:

Kümmelfrischkäse oder mit aufgespritztem Obazda,	€ 2,00
Brotzeitkas mit Radieserl	€ 2,00

Kleine Schmankerl vom Löffel

Lachstatar mit Limetten und Wasabischaum	€ 3,50
Shrimpssalat mit Cocktailsauce	€ 3,50
Geflügel-Lauchsalat mit gerösteten Erdnüssen	€ 3,20
Exotischer Fruchtsalat mit frischer Minze	€ 3,00
Cocktailtomaten und Babymozzarella mit frischem Basilikum	€ 3,10

Warme Häppchen

Kleine Kalbfleischpflanzerl mit Kartoffelsalat	€ 3,90
Gebackene Briecken auf Birnenschaum	€ 3,10
Zwei Stück gebackene Champignons mit Remouladensoße	€ 2,50

Saisonale Menübausteine

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

Vorspeisen und Suppen

Marinierter Spargel- Rucolasalat mit Zwergtomaten, gehacktem Ei und frischen Kräutern im Parmesannest € 16,90

Bunte Blattsalate mariniert mit Bärlauch – Vinaigrette, Zwergtomaten, weißem und grünen Spargel € 11,50

Spargelcremesuppe mit Spargelstücken und Mandelsahne € 5,90

Hauptgänge

Portion deutscher Stangenspargel mit neuen Kartoffeln und Sauce Hollandaise oder zerlassener Butter € 18,50

Wahlweise bieten wir Ihnen dazu an:

Kleines Schnitzel „Wiener Art“ (vom Schwein) € 9,60

Kleines Wiener Schnitzel (Kalb) € 10,90

Gebratenes Lachsfilet € 10,90

Gemischter Schinkenteller (roh und gekocht) € 8,80

Kleines Rumpsteak (120g) mit Kräuterbutter € 14,50

Gebratene Kalbmedaillons mit Thymiansoße, Spargel-Tomatenragout und Bärlauchspätzle € 26,90

Grünes Spargelrisotto mit Zwergtomaten dazu ein gebratenes Lachsfiletsteak und geröstete Pinienkernen € 19,90

Norwegische Seeteufelmedaillons mit Passionsfruchtsoße, grünen Spargelstangen und Wildreis-Timbale € 25,90

Matjes (Mai-Juni)

Matjesfilet Hausfrauenart mit kleinem Salatbukett und Salzkartoffeln € 13,80

Warme Ofenkartoffel gefüllt mit Matjes-Hausfrauenragout und kleinem marinierten Salatbukett € 12,80

Pfifferlinge (August-September)

Vorspeisen und Suppe

Gebratene Pfifferlinge mit Speck und Zwiebeln € 13,90
auf bunten Blattsalaten mit Himbeervinaigrette und Zwergtomaten

Omelette mit frischen Pfifferlingen, Speckkrustln, € 13,90
mariniertem Salatbouquet und frischen Kräutern

Carpaccio von der Rinderlende im Kräutermantel, € 14,80
*kleinem angemachtem Salatbouquet, gebratenen Pfifferlingen mit Kräutern
und grob gehobeltem Parmesan*

Pfifferlingcremesuppe mit Speckkrusteln und frischen Kräutern € 5,90

Hauptgerichte

Rinderfilet Steak (200g) mit sautierten ***Pfifferlingen***, Barolosofe € 34,80
Bohnenbündchen und abgebräunte Schupfnudeln

Pfifferlinge in Rahm mit Speckwürfeln (auch ohne möglich) und zwei € 17,20
kleinen Semmelknödeln

Medaillons vom Schweinefilet mit gebratenen Pfifferlingen, € 20,20
Mandel-Brokkoliröschen und Herzogin-Kartoffeln

Geschnetzeltes von der Rinderlende mit Kräuter- Pfifferlingrahm, € 28,50
Gemüsebukett und Butter-Tagliatelle

Kürbis-Zeit (Oktober - Dezember)

Kürbiscremesuppe mit steirischem Kernöl und gerösteten Kürbiskernen € 5,90

Kartoffel Gnocchi mit Kürbisrahm, Zwergtomaten, Amarettinis € 11,50
und frittiertem Rucola

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 auch gerne zu allen Vorspeisen und Suppen
Frisch gebackenes Brot Ihrer Wahl**

Baguette mit Butter	€ 1,40
Malzbrot mit Butter	€ 1,90
Walnussbrot mit Butter	€ 2,50
Oliven Ciabatta mit Butter	€ 1,50
Gemischte Brotsorten je eine Scheibe mit Butter	€ 1,80

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

Rucola-Frischkäse	pro Schälchen	€ 2,40
Krevetten mit Avocado und Dillspitzen	pro Schälchen	€ 3,90
Matjesragout mit Kräutern	pro Schälchen	€ 3,50
Bärlauchfrischkäse mit gerösteten Pinienkernen	pro Schälchen	€ 2,50
Brotzeitkas	pro Schälchen	€ 2,50
hausgemachter Obazda	pro Schälchen	€ 2,60
frisch gebackene kleine Brez'n	pro Stück	€ 1,50

Unser Tipp für Sie:

„Leiberheim-Brotzeitbrett“ pro Person € 14,90
als Vorspeise auch gerne ein Brettl für je 2 Personen

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

Vorspeisen

Bunter gemischter Salat mit Balsamico-Dressing, Croutons, Speckkrusteln und gebratene Egerlinge	€ 9,80
Kleine Mozzarella-Kugeln mit Zwergtomaten-Rucolasalat in Balsamico-Dressing und Kräuter-Croutons	€ 10,70
Tafelspitzsülze mit Sauerrahm-Kräutersoße und Salatbukett in Balsamico-Dressing	€ 12,20
Semmelknödelcarpaccio mit Radieserl-Vinaigrette, Zwergtomaten und kleinem Salatbukett	€ 8,80
Tartar vom Räucherlachs mit Sesam- Meerrettichhaube auf Gurkencarpaccio, mariniert mit Kräuter-Joghurt Dressing	€ 13,50
„Vitello Tonnato“ (dünne Kalbfleischscheiben) mit Thunfisch-Mayonnaise und Kapern,	€ 13,50
„Salat Schafskäse“ bunte Blattsalate mit weißem Balsamico-Dressing, Schafskäse, schwarzen Oliven und Zwergtomaten	€ 11,50
Gebratener Garnelenspieß in Kräuterbutter gebraten auf saisonalen Blattsalaten und Kirschtomaten in Limonen-Dressing	€ 13,20
Kleiner gemischter Salat in Cocktaildressing, mit gebratenen Putenbruststreifen abgelöscht mit Sweet-Chillisoße	€ 10,80

Suppe



„Suppen-Trilogie“ (drei kleine Tassen auf einem Unterteller) Ab 15 Personen möglich. Bitte wählen Sie aus 3 Suppen aus.	€ 8,90
Rinderkraftbrühe wahlweise mit hausgemachten Grießnockerln, Leberspätzle und / oder Pfannkuchenstreifen	€ 4,90
Tomatencremesuppe mit Gin und Basilikumstreifen	€ 4,90
Kartoffelcremesuppe mit Majoran und Speckkrusteln	€ 4,90
Tafelspitzbrühe mit Streifen von hausgemachten Maultaschen, Gemüseperlen	€ 4,90
Karotten-Ingwercremesuppe mit gebratenen Flusskrebse	€ 5,90
Ochsenschwanzsuppe mit Trüffel-Tascherl und Gemüsestreifen	€ 6,90

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

Zwischengerichte

- Penne Arrabiata (pikant)** € 10,80
*kleine Makkaroni mit Tomatensugo, Parmesan,
frischer Petersilie und getrockneten Chilischoten*
- Sämiges Safran-Risotto** mit 2 Stück gebratenen Riesengarnelen
und frittiertem Rucola € 16,90
- Zanderfilet** –auf der Haut kross gebraten–
auf Tomaten-Risotto mit Frühlingslauch € 18,50

Sorbets

- Limonensorbet, Cassissorbet **oder** Mangosorbet
(mit flüssiger Sahne aufgemixt)*
- aufgegossen mit Prosecco* € 5,90
- aufgegossen mit Wodka und Blaubeerlikör* € 6,90

Hauptgerichte Schwein

- Knuspriger Spanferkelschulter** mit Dunkelbiersoß, Bayrisch Kraut,
Kartoffelknödel und Kräuter-Reiberdatschi € 15,50
- Schweinefilet** am Stück gebraten (3 Scheiben) auf Calvadosrahm
mit glasierten Apfelspalten, Butterspaghetti und Mandelbrokkoli € 18,90
- Ganzes Spanferkel vom Spanferkelgrill** ab 25 Personen € 18,80
*mit Dunkelbierjus, Kartoffelknödel, hausgemachter Kräuter Reiberdatschi
und Sauerkraut
(nur im Sommer möglich)*

Hauptgerichte vom Kalb

- Kalbsrahmbraten** mit Rieslingrahm, Butterkarotten
und hausgemachten Eierspätzle € 18,80
- „Ossobucco“ Kalbshaxenscheiben** in Rotweinsauce geschmort mit
mediterranem Gemüse und Rosmarin Kartoffeln € 18,80
- Züricher Geschnetzeltes** mit Champignonrahm,
Butterkarotten und hausgemachten Kartoffelrösti € 19,90
- Kalbmedaillons** vom Grill mit Marsalarahm, Gemüsebouquet
und gebutterten Tagliatelle € 22,90

Hauptgerichte vom Rind

<i>Rinderroulade hausgemacht mit Speck, Zwiebeln, Essiggurke mit Bratenjus, buntem Marktgemüse und Kartoffelpüree</i>	€ 17,80
<i>Rinderschmorbraten mit kräftiger Barolosoße, Bohnen im Speckmantel und hausgemachten Eierspätzle</i>	€ 14,90
<i>Zwiebelrostbraten (200g Rinderlende) mit Schmorzwiebeln, Speckbohnen und Bratkartoffeln</i>	€ 24,80
<i>Saftiges Rinderfilet Steak (200g) mit grüner Pfefferrahmsoße, Bohnen im Speckmantel und hausgemachten Dauphin Kartoffeln</i>	€ 31,80
<i>Argentinisches Rinderfiletsteak (200g) rosa gebraten mit Pfefferrahmsoße, Risoleeskartoffeln und Trüffel-Mascarpone, dazu reichen wir Blattsalate in Kürbisdressing</i>	€ 34,80

Hauptgerichte Geflügel

<i>¼ bayerische Ente mit Orangen-Entenjus, Apfelblaukraut und zwei hausgemachten Kartoffelknödeln</i>	€ 18,90
<i>½ bayerische Ente mit Orangen-Entenjus, Apfelblaukraut, hausgemachtem Kartoffelknödel und Kräuter-Reiberdatschi</i>	€ 23,90
<i>Streifen von der Hähnchenbrust mit Curryrahm, exotischen Früchten und Mandelreistimbale</i>	€ 14,90
<i>Rosa gebratene Barberie-Entenbrust mit Honig bestrichen, auf Karotten- Zuckerschotengemüse und abgebräunten Schupfnudeln</i>	€ 20,90

Variationen

<i>Duett von knuspriger Spanferkelschulter und Ente an Dunkelbiersoße, mit Blaukraut und je einem Kartoffel-und Semmelknödel (die Beilagen werden in Schalen eingesetzt)</i>	€ 19,90
<i>Dialog von Lachs und Zander mit Rieslingrahm, Fenchel-Karottengemüse und Dillkartoffeln</i>	€ 18,80
<i>„Variation von Edelfischen“ Seeteufel, Lachs und Riesengarnele mit Safranrahm, Zwergtomatengemüse und gebutterten Wildreis</i>	€ 26,90

Hauptgerichte Fisch

<i>Gebratenes Lachsfilet</i> <i>auf sämigen Karotten- Lauchgemüse mit Dillkartoffeln</i>	€ 18,80
<i>Red Snapper</i> vom Grill auf sämigen Zwergtomaten-Risotto und <i>frittiertem Rucola</i>	€ 23,20
<i>Norwegische Seeteufel Medallions</i> mit Passionsfruchtsoße, <i>Kräuter Fenchelgemüse und gebutterter Wildreis Timbale</i>	€ 25,20
<i>Resch gebratenes Zanderfilet an Limonenrahm</i> <i>auf Blattspinat mit Pinienkernen und Mandelreistimbale</i>	€ 18,60
<i>Saltimbocca von Seeteufelmedaillons</i> mit Parmaschinken <i>und Salbeiblatt auf Tomaten- Zucchini ragout mit Butterschneitzelle</i>	€ 26,80

Vegetarisch

<i>Penne „Arrabiata“ (pikant scharf)</i> <i>Makkaroni mit Tomatensugo, Chili, Knoblauch, Petersilie</i> <i>und fein geriebenen Parmesan</i>	€ 10,80
<i>Käsespätzle</i> mit würzigem Allgäuer Bergkäse <i>Röstzwiebeln und kleinem Blattsalat in French Dressing</i>	€ 11,90
<i>Butterschneitzellen</i> mit Zucchini streifen in Trüffelrahm <i>und gehobeltem schwarzen Trüffel</i>	€ 19,20

Vegetarisch und Vegan

<i>Buntes Thai – Curry – pikant –</i> <i>mit Ingwer, Zitronengras,</i> <i>frisches Marktgemüse und Basmatireis</i>	€ 11,90
---	---------

Dessert

„Leiberheim Trilogie“ <u>erst ab 15 Personen möglich</u> Apfelkücherl mit Zimt-Zucker an Vanillerahm, weißes Kaffeemousse auf Beerenspiegel und hausgemachtes Vanilleparfait mit Früchten der Saison	€ 10,80
Apfelkücherl –hausgemacht – mit Zimtzucker und Vanilleeis	€ 6,80
ofenfrischer Apfelstrudel mit Vanilleeis und Sahne	€ 6,60
Schokoladenmousse –weiß und schwarz – auf Fruchtspiegel mit frischer Minze	€ 6,80
Weisses Kaffeemousse mit Kirschragout und frischer Minze	€ 6,70
Panna Cotta – Sahnecreme mit Himbeermark und frischen Früchten	€ 6,60
Bayrisch Creme im Glas mit Erdbeerfruchtmark und frischer Minze	€ 6,60
„Erdbeer Becher“ frische Erdbeeren mit Holundersirup mariniert und zwei Kugeln Vanilleeis mit Sahne (April - August)	€ 6,80
Crème Brulée mit Früchten der Saison	€ 6,90
Erdbeerparfait mit Schokoladensplitter, Vanillerahm und Zitronenmelisse	€ 6,90
Hausgemachtes Bourbon Vanilleparfait auf sämigen Schokoladenschaum und frischen Früchten garniert	€ 6,90

Saisonale Dessertempfehlungen für Ihr Buffet

**Es besteht die Möglichkeit Buffetdesserts
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 Karamell 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, Baguette, 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 Spanferkelschulter 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)*

Preis pro Person ohne Pasta Station € 42,50

mit Pasta Station € 46,80

Kinder berechnen wir nach Größe

(Kleinkinder bis 1m frei / 1,01 – 1,20m € 9,70/1,21 – 1,40m € 17,50/1,41 – 1,65m € 25,50)

Die Mindestanzahl für Buffets liegt bei 30 Erwachsenen.

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

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 Schokoladenmousse mit Früchte der Saison

Apfelstrudel mit Bourbon Vanillesoße

(bitte beachten Sie unsere saisonalen Dessertempfehlungen)

Front Cooking

Palatschinken mit fruchtigem Topfen gefüllt

Preis pro Person € 39,50

Kinder berechnen wir nach Größe

(bis 1m frei/1,01 – 1,20m € 9,50/1,21 – 1,40m € 16,90/1,41 – 1,65m € 25,40)

Die Mindestanzahl für Buffets liegt bei 30 Erwachsenen.

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

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
Gebeizter 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, Baguette, 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 Spanferkelschulter 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
Creme Brûlée mit Ananasragout
Frischer exotischer Fruchtcocktail
(bitte beachten Sie unsere saisonalen Dessertempfehlungen)

Preis pro Person ohne Front cooking € 43,80 mit Front cooking € 47,90

Kinder berechnen wir nach Größe

(bis 1m frei/1,01 – 1,20m € 9,60/1,21 – 1,40m € 19,50/1,41 – 1,65m € 28,90)

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)
Entenbrustscheibchen auf Rucolasalat*

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, Baguette, Malzbrot, Hausbrot, frisch gebackene Brez'n und Butter

Suppe

Klare Tomatenessenz mit Basilikum-Brättnockeln

Hauptspeisen

*„Saltimbocca“ dünne Kalbsschnitzel mit Salbeiblatt und Parmaschinken gebraten
Knuspriger Spanferkelschulter mit Dunkelbiersoße,
Ofenfrische Bauernente mit Orangen-Beifuss-Soße
Gebratene Forelle 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 € 47,80

Kinder berechnen wir nach Größe

(bis 1m frei/1,01 – 1,20m € 10,40/1,21 – 1,40m € 20,80/1,41 – 1,65m € 31,20)

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'batzen und Radieserl-Brotzeitkas'
Bayrischer Wurstsalat von der Regensburger mit roten Zwiebeln
Brotkorb mit ofenfrischen Brez'n, Malz- und Bauernbrot

Suppe

Saisonale Cremesuppe
(z.B. 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 Zimtucker und Vanilleeis
(bitte beachten Sie unsere saisonalen Dessertempfehlungen)

pro Person € 36,20

Kinder Berechnung nach der Größe

(bis 1m frei 1,01 – 1,20m € 7,80 1,21 – 1,40m € 15,60 1,41 – 1,65m € 23,40)

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, Bauernbrot und kleine ofenfrische Brez'n

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 € 50,60

Kinder Berechnung nach der Größe:

(bis 1m frei 1,01 – 1,20m € 10,20 1,21 – 1,40m € 20,50 1,41 – 1,65m € 30,50)

Die Mindestanzahl für Grill-Bufferfs 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, Malzbrot und kleine Brez'n

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 € 40,50

Kinder Berechnung nach der Größe:

(bis 1m frei 1,01 – 1,20m € 9,50 1,21 – 1,40m € 16,50 1,41 – 1,65m € 25,80)

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, Malzbrot, Olivenciabatta und kleine Brez'n

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 weißer und dunkler Mousse au chocolate

pro Person € 55,50

Kinder Berechnung nach der Größe

(bis 1m frei 1,01 – 1,20m € 11,50 1,21 – 1,40m € 23,50 1,41 – 1,65m € 34,50)

Die Mindestanzahl für Grill-Buffer 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 gemio 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:



ca. 15 Personen € 55,00

ca. 25 Personen € 90,00

ca. 35 Personen € 125,00

ca. 50 Personen € 175,00

Marzipanschriftband € 10,00

Kuchenpreisliste 2021

(Tellergeld im Preis enthalten)

Änderungen vorbehalten

Torten und Kuchen

Torten:	ø 26 cm 14 Teile	€ 52,00
Trüffelcreme, Prinzregententorte*, Sachertorte*, Capuccinocreme		
Kuchen:	ø 26 cm 12 Teile	€ 35,50
Buttersandkranz, Buttermarmorkranz, Nusskranz		
Kuchen:	ø 26 cm 12 Teile	€ 35,50
Apfelkuchen gedeckt, Apfelstreusel, Nußkirschkuchen, Mohnstreusel, Mohnapfelstreußel, Käsekuchen, Käsekirsch, Käsemohn, Käseaprikose		
Kuchen:	ø 30 cm 12 Teile	€ 40,00
Kirschquark, Bömischer Fleckerlkuchen, Rhabarberrahmkuchen, Schwäbischer Apfelkuchen, Florentiner Apfelkuchen, Zwetschgenrahmkuchen, Birnenrahmkuchen, Aprikosenrahmkuchen, Brombeerrahmkuchen		
Sahne:	ø 26 cm 14 Teile	€ 52,00
Schwarzwälder Kirsch*, Schokosahne, Käsesahne, Erdbeersahne, Flockensahne, Tiramisu, Pfirsich-Maracuja-Sahne		
Obstkuchen:	ø 26 cm 12 Teile	€ 35,50
Gemischter Obstkuchen, Heidelbeerkuchen, Himbeerkuchen, Johannisbeerkuchen, Wildfruchtkuchen, Erdbeerkuchen (Saison), Johannisbeerbaiser, Himbeerbaiser, Käsewildfrucht, Käsehimbeer, Schweizer Birnenrahm, Himbeerrahmkuchen		
Törtchen:	ø 10 cm	Stück € 3,90
Himbeertörtchen, Heidelbeertörtchen, Erdbeertörtchen, Obsttörtchen gemischte Frucht		
Sahneteile:		Stück € 3,90
Bienenstichschnitten, Holländersahneschnitte*, Mocca-Eclair*, Windbeutel, Erdbeersahnerolle (je 10 Stück), Schokosahnerolle (je 10 Stück)		
Saison:	Zwetschgendatschi (mit oder ohne Streusel)	Stück € 3,90

Artikel mit * enthält Alkohol

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

Auszug aus unserer Weinkarte zur Vorauswahl für Ihre Feier

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

Adelholzner Mineralwasser, sanft und/oder still 0,75 ltr € 5,30

Weißwein

in Wein-Kühlern mit Eiswasser

- | | | | |
|------|--|--------|-------------------|
| | Oscar Riesling QbA | 12% | 0,75 ltr € 18,90 |
| | Abf. Schumann-Nägler, Rheingau
erfrischend fruchtig und trocken | | |
| oder | Grüner Veltliner | 12,5 % | 0,75 ltr € 18,80 |
| | Weingut Hagn
helles Grüngelb, fruchtig mit zarter Grapefruitnote | | |
| oder | Chardonnay | 13 % | 0,75 ltr € 18,90 |
| | 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 Angklang von Mandeln, lebendige Säure | | |

Rotwein

- | | | | |
|------|---|--------|------------------|
| | Merlot Garda | 12,5 % | 0,75 ltr € 18,90 |
| | Abf. Cantina Custoza, Sommacampagna
Fruchtig, saftig, leicht und elegant | | |
| oder | Blauer Zweigelt | 13 % | 0,75 ltr € 18,80 |
| | 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 | 14,0 % | 0,75 ltr € 19,20 |
| | 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.

Grappa Julia Superiore 38%	2 cl	€ 3,60
Grappa di Prosecco (goldfarben) 42%	2 cl	€ 3,80
Lantenhammer- Edle Brände	2 cl	€ 3,90
<i>Vogelbeere 42 %, Waldhimbeere 38%, Sauerkirsch 42 %, Mirabelle 42%, Williams klar und ungefiltert 42 %</i>		
Morand-Williamine Edelbrand 43 %	2 cl	€ 5,80
Feine Obst-Brände von Freihof	2 cl	€ 3,20
<i>Marille 33 %, Williams 35 %, Kirschwasser 40% Obstler 43 %, Himbeergeist 38%</i>		
Haselnuß –Geist von Freihof 38 %	2cl	€ 3,40
Lantenhammer Fruchtbrandliköre	2 cl	€ 3,90
<i>Williamsbirne, Mirabelle und Waldhimbeergeist jeweils 25%</i>		
Rote Williamsbirne von Lantenhammer 42 %	2 cl	€ 4,10
La Vielle Prune 42 %	2 cl	€ 5,90
<i>feinster Pflaumenbrand aus dem Faß, Reserve Louis Roque, Souillac, Frankreich</i>		
Remy Martin V.S.O.P. 40%	2 cl	€ 3,80
Sambuca Molinari 40 %	2 cl	€ 3,80
Baileys auf Eis 17 %	2 cl	€ 3,80
Linie –Aquavit 41,5 %	2 cl	€ 3,20
Jubiläums-Aquavit 42 %	2 cl	€ 3,20
Malteserkreuz- Aquavit 420%	2 cl	€ 3,20
Fernet Branca (Magenbitter) 40 %	2 cl	€ 3,20
Ramazotti auf Eis mit Zitrone 30 %	2 cl	€ 3,80
Averna auf Eis 32 %	2 cl	€ 3,80

Menükarten

Leiberheim-Standard

Direkteindruck

Schwarz/weiß

pro Karte € 4,50

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

Aufpreis pro Karte / Foto € 0,50



neutrale Karte mit Inlet, Kordel und Bild € 6,50



neutrale Karte mit Direkteindruck in s/w € 4,50