

Weinempfehlung

Weißer Burgunder

Weingut Weidert / Oberemmeler Rosenberg
Elegant, mit frischer Säure und feiner Frucht
0,75 ltr € 24,80

Gerne reichen wir Ihnen auch
unsere umfangreiche Weinkarte!

Salat – Beilagen

Kleiner gemischter Salat € 4,80
mit Sprossen, Kernen, Shiso-Kresse
und Kräuter-Creme-Dressing

Großer gemischter Salat € 6,80
mit Sprossen, Kernen, Shiso-Kresse
und Kräuter-Creme-Dressing

Bayrischer Speck-Krautsalat € 3,80
mit Kümmel

Gebratener Ziegenkäse € 15,80
auf bunten Blattsalaten mit
gebratenem Speckwürfeln, Oliven
und Feigensenf

Knoblauchbaguette Port. € 3,80

Vegetarische - Gerichte

Käsespätzle mit Allgäuer Bergkäse € 11,90
hausgemachten Röstzwiebeln und
kleinem Beilagensalat in French Dressing

Veganes - Gericht

Buntes Thai-Curry - pikant - € 10,90
mit Ingwer, Zitronengras,
frischem Marktgemüse und Basmatireis

Buntes Thai-Curry - pikant -
mit gebratene Putenbruststreifen € 14,90

oder mit
„White Tiger Garnelen“ vom Grill € 17,80

Aus dem Suppenkessel

Rinderkraftbrühe € 4,80
mit „Tageseinlage“ (siehe Tageskarte)

Hauptsachen

Ofenfrischer Schweinebraten € 11,90
mit Krusterl, Dunkelbiersoß'
und Kartoffelknödel⁷

Regimentenschnitzel € 13,90
Schweineschnitzel mit Senf-Meerrettichpanade
und Kartoffel-Gurkensalat

„Schwaben-Pfandl“ € 18,50
Medaillons vom Schweinefilet mit
Champignons in Rahm, hausgemachten
Butterspätzle und Röstzwiebeln

Wiener Schnitzel vom Kalb € 21,90
mit Speck-Bratkartoffeln
und Wild-Preiselbeeren

Zwiebelrostbraten (200gr.) € 23,80
von der argentinischen Rinderlende
mit Schmorzwiebeln, Speckbohnen
und Bratkartoffeln

Für Sie g'angelt

Gebratenes Zanderfilet € 18,60
in Limonenbutter mit Blattspinat
und Petersilienkartoffeln

Nudeln

Spaghetti € 11,90
mit Walnuss – Ruccola – Pesto,
gegrilltem Gemüse und frisch
gehobeltem Parmesan

Spaghetti – siehe oben - € 16,90
mit gegrillten „White Tiger Garnelen“

Steaks vom Grill

an Salatbukett mit Saucen und
Beilagen zur Wahl - jedes Steak mit 200gr

Rinderlende € 20,90

Putensteak € 13,90

wählen Sie Ihre Sauce dazu:

Sauerrahm, Pfefferrahm,
Chilisauce⁷ oder Kräuterbutter

Beilagen zur Wahl Portion € 3,80
Speck-Bratkartoffeln^{3,7}, Pommes frites
Speckbohnen^{3,7} oder Saisongemüse

oder unseren

Grillteller € 23,80

Medaillons von Rind, Schwein
und Pute - serviert mit
Kräuterbutter, Chili-Dip⁷,
Sauerrahm-Dip,
Knoblauchbaguette
und Salatbukett

Brotzeit ist die schönste Zeit

Spanferkelsülze € 9,50
mit steirischem Kürbiskernöl,
Schnittlauch-Sauerrahm, Essiggemüse^{4,7}
und Speck-Bratkartoffeln

Münchner Wurstsalat⁷ € 8,50
mit roten Zwiebelringen
und Hausbrot

Schweizer Wurstsalat € 9,50
mit Emmentalerkäse, roten
Zwiebelringen und Hausbrot

Kalter Schweinebraten € 9,50
mit frischem Meerrettich,
Essiggemüse^{4,7}, Butter
und Hausbrot

Informationen bzgl. enthaltener Allergene
finden Sie in unserem Allergenverzeichnis.

Wirtshaus & Biergarten

Leiberheim

Gastraum bis 60 Plätze
Stüberl bis 40 Plätze
Festsaal mit Bühne bis 200 Plätze

Feiern Sie bei uns!

Öffnungszeiten:

Mittwoch bis Samstag
ab 16.00 Uhr
Sonn- und Feiertage
ab 11 Uhr durchgehend

Ruhetage im Restaurant

Montag (ganzjährig)
Dienstag (von Oktober
bis einschließlich April)

Für Veranstaltungen öffnen wir
gerne auch an Ruhetagen!

Weitere Informationen unter:
www.leiberheim.de
Telefon: 089 – 430 00 00

Bierig's aus Erharting

Export Helles vom Faß	0,5 ltr	4,60 €
Kleines Helles vom Faß	0,25 ltr	3,50 €
Schnitt Helles vom Faß ca.	0,35 ltr	3,80 €
Dunkles Bier	0,5 ltr	4,60 €
Hefe-Weißbier vom Faß	0,5 ltr	4,80 €
Kleines Hefe-Weißbier vom Faß	0,3 ltr	3,80 €
Ritter-Weiße dunkel	0,5 ltr	4,80 €
Pils	0,3 ltr	4,20 €

Leichte Biere

Radler	0,5 ltr	4,60 €
Kleine Radler	0,25 ltr	3,50 €
Ruß	0,5 ltr	4,80 €
Kleiner Ruß	0,3 ltr	3,80 €
Graf Arco Helles, alkoholfrei	0,5 ltr	4,60 €
Leichte Weiße	0,5 ltr	4,80 €
Graf Arco Weisse, alkoholfrei	0,5 ltr	4,80 €

Für'n Durst

Orangenlimonade	0,2 ltr / 0,5 ltr	2,40 € / 3,90 €
Zitronenlimonade	0,2 ltr / 0,5 ltr	2,40 € / 3,90 €
Coca Cola	0,2 ltr / 0,4 ltr	2,60 € / 3,90 €
Cola-Mix	0,2 ltr / 0,5 ltr	2,60 € / 3,90 €
Tafelwasser	0,2 ltr / 0,5 ltr	2,60 € / 3,80 €
Adelholzene - Classic	0,25 ltr / 0,75 ltr	3,40 € / 5,60 €
Adelholzener - Still	0,25 ltr / 0,75 ltr	3,40 € / 5,60 €

Apfel-Schorle (vom trüben Apfelsaft)

	0,2 ltr / 0,5 ltr	2,90 € / 3,90 €
Orangensaft-Schorle	0,2 ltr / 0,5 ltr	2,90 € / 3,90 €
Trauben-Schorle rot	0,2 ltr / 0,5 ltr	2,90 € / 3,90 €
Johannisbeer-Schorle	0,2 ltr / 0,5 ltr	2,90 € / 3,90 €
Mango-Schorle	0,2 ltr / 0,5 ltr	2,90 € / 3,90 €
Maracuja-Schorle	0,2 ltr / 0,5 ltr	2,90 € / 3,90 €
Rhabarber-Schorle	0,2 ltr / 0,5 ltr	2,90 € / 3,90 €

Apfelsaft	0,2 ltr / 0,5 ltr	3,00 € / 4,90 €
Orangensaft	0,2 ltr / 0,5 ltr	3,00 € / 4,90 €
Johannisbeermektar	0,2 ltr / 0,5 ltr	3,00 € / 4,90 €
Traubensaft	0,2 ltr / 0,5 ltr	3,00 € / 4,90 €
Maracujasaft	0,2 ltr / 0,5 ltr	3,00 € / 4,90 €

Zur Nachspeis

Espresso ¹ einfach/doppelt	2,80 € / 4,80 €
Latte Macchiato ¹ (Espresso, Milchschaum)	3,90 €
Chococino ¹ (Milchschokolade mit Espresso)	3,90 €
Haferl Cappuccino ¹	3,90 €
Haferl Kaffee ¹	3,90 €
Haferl Kaffee Hag (koffeinfrei)	3,90 €
Haferl heiße Milchschokolade	3,90 €
Tee im Glas, schwarzer oder grüner (Hagebutten, Kamille, Pfefferminz und Früchtetee)	3,40 €

Nach 'm Essen

Schnaps, Edelbrand, Grappa und vieles mehr auf der
Digestif- und Dessertkarte

1 Koffein 2 Farbstoff 3 Benzoesäure 4 Süßstoff 5 Chinin 6
Ascorbinsäure 7 Antioxidanzmittel 8 evtl. Grün 9 Laktose

Aperol Spritz 0,30 ltr. 6,80 €
Aperol, Würfeleis, Mineralwasser
und mit Prosecco aufgegossen.

Aperol Rhabarber Spritz 0,30 ltr 6,80 €
Aperol, Rhabarbersaft, Würfeleis, Mineralwasser
und mit Prosecco aufgegossen

Veneto Spritz 0,30 ltr 6,80 €
Aperol, Würfeleis, Mineralwasser
und mit Weißwein aufgegossen

Hugo 0,30 ltr 6,80 €
Holundersirup, Würfeleis, frischer Minze
und mit Prosecco aufgegossen

Hugo virgin 0,30 ltr 4,80 €
Holundersirup, Würfeleis, frischer Minze
und mit Ginger Ale aufgegossen

Weinschorle mit Grüner Veltliner 0,25 ltr 4,70 €
Weinschorle mit Grüner Veltliner 0,5 ltr 6,90 €

Wunsch (Wein-) Schorle zuzgl. 1,50 €

Schoppen Wein weiß 0,25 ltr

Deutsch Riesling QbA - Mosel- 11,5% halbtrocken
Weingut Klaus Lorz 6,20 €
fruchtig klarer Riesling

Österr. Grüner Veltliner trocken
Weingut Hagn, 11,5 % 6,20 €
Abf. Hundschupfen Kellerei

Italien Lugana DOC Pergola trocken
feinfruchtig 13,5 % 6,80 €
Abf. Cantine la Pergola, Moniga del Garda

Italien Pinot Grigio delle Venezie trocken
Abf. Durand, Provesano 12 % 6,40 €

Schoppen Wein rot 0,25 ltr

Deutsch Haberschlächter Heuchelberg halbtrocken
Trollinger mit Lemberger 12 % 6,20 €
Qualitätswein b.A. Cleebronn
Erz-Abf. Weingut Storz

Österr. Blauer Zweigelt trocken
Weingut Hagn, 12,5 % 6,20 €
Abf. Hundschupfen Kellerei

Italien Merlot 12 % trocken
Vino da Tavola delle Venezie 6,20 €
Abf. Fratelli Pasqua, Verona

Italien Gropello Garda Classico DOC trocken
Abf. Cantine della Valtinese 12,5 % 6,40 €

Schoppen Wein rosé 0,25 ltr

Italien Chiantello Pergola 13,5 % trocken
Abf. Cantine della Valtinese 6,20 €

Eine umfangreiche Auswahl an Flaschenweinen,
Sekt und Champagner finden Sie auf unserer Weinkarte