

## Weinempfehlung

### Weißer Burgunder

Weingut Weidert / Oberemmeler Rosenberg  
Elegant, mit frischer Säure und feiner Frucht  
0,75 ltr € 19,20

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** € 6,20  
mit Sprossen, Kernen, Shiso-Kresse  
und Kräuter-Creme-Dressing

**Bayrischer Speck-Krautsalat** € 3,80  
mit Kümmel

**Gebratener Ziegenkäse** € 14,80  
auf bunten Blattsalaten mit  
gebratenem Speckwürfeln, Oliven  
und Feigensenf

**Knoblauchbaguette** Port. € 3,20

### Vegetarische - Gerichte

**Käsespätzle** mit Allgäuer Bergkäse € 10,90  
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 € 13,90

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

### Aus dem Suppenkessel

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

### Hauptsachen

**Ofenfrischer Schweinebraten** € 10,90  
mit Krusterl, Dunkelbiersoß'  
und Kartoffelknödel<sup>7</sup>

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

„Schwaben-Pfandl“ € 17,50  
Medaillons vom Schweinefilet mit  
Champignons in Rahm, hausgemachten  
Butterspätzle und Röstzwiebeln

**Wiener Schnitzel** vom Kalb € 20,90  
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** € 17,60  
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** € 12,90

wählen Sie Ihre Sauce dazu:

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

**Beilagen zur Wahl** Portion € 3,50  
Speck-Bratkartoffeln<sup>3,7</sup>, Pommes frites  
Speckbohnen<sup>3,7</sup> oder Saisongemüse

oder unseren

**Grillteller** € 20,90

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

### Brotzeit ist die schönste Zeit

**Spanferkelsülze** € 9,50  
mit steirischem Kürbiskernöl,  
Schnittlauch-Sauerrahm, Essiggemüse<sup>4,7</sup>  
und Speck-Bratkartoffeln

**Münchner Wurstsalat**<sup>7</sup> € 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<sup>4,7</sup>, Butter  
und Hausbrot

Informationen bzgl. enthaltener Allergene  
finden Sie in unserem Allergenverzeichnis.

### Biergartenschmankerl

Bei geöffnetem Biergartenbetrieb  
und ruhigen Geschäftsverlauf können  
wir Ihnen auch gerne einige unserer  
Biergartenschmankerl in unserem  
Restaurantbereich anbieten!

Unsere Servicemitarbeiter  
beraten Sie gerne!

### 1. Schultag im Leiberheim

Reservieren Sie schon jetzt  
für den ersten Schultag am  
**Dienstag, den 13. September 2022**  
geöffnet ab 11.00 Uhr

Je nach Reservierungsaufkommen wird von  
uns eine Woche vorher entschieden, ob es wie  
gewohnt an diesem Tag ein Buffet, oder auf  
A la Carte – Service geben wird!

Aufgrund der sich permanent veränderten  
Coronabeschränkungen wäre es von Vorteil  
und möchten Sie bitten telefonisch unter  
# 089/4300000 zu reservieren!

**Vielen Dank und bleiben Sie gesund!**

**Ihr Leiberheimteam!**

**Weitere Informationen unter:**  
**[www.leiberheim.de](http://www.leiberheim.de)**  
Telefon: 089 – 430 00 00

## Bierig's aus Erharting

Export Helles vom Faß	0,5 ltr	4,40 €
Kleines Helles vom Faß	0,25 ltr	3,40 €
Schnitt Helles vom Faß ca.	0,35 ltr	3,60 €
Dunkles Bier	0,5 ltr	4,40 €
Hefe-Weißbier vom Faß	0,5 ltr	4,60 €
Kleines Hefe-Weißbier vom Faß	0,3 ltr	3,80 €
Ritter-Weiße dunkel	0,5 ltr	4,60 €
Pils	0,3 ltr	4,00 €

## Leichte Biere

Radler	0,5 ltr	4,40 €
Kleine Radler	0,25 ltr	3,40 €
Ruß	0,5 ltr	4,60 €
Kleiner Ruß	0,3 ltr	3,80 €
Graf Arco Helles, alkoholfrei	0,5 ltr	4,40 €
Leichte Weiße	0,5 ltr	4,60 €
Graf Arco Weisse, alkoholfrei	0,5 ltr	4,60 €

## Für'n Durst

Orangenlimonade	0,2 ltr / 0,5 ltr	2,40 € / 3,90 €
Zitronenlimonade	0,2 ltr / 0,5 ltr	2,30 € / 3,80 €
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	2,10 € / 3,60 €
Adelholzener - Classic	0,25 ltr / 0,75 ltr	3,10 € / 5,40 €
Adelholzener - Still	0,25 ltr / 0,75 ltr	3,10 € / 5,40 €

## 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 €
Johannisbeernektar	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 <sup>1</sup> einfach/doppelt	2,80 € / 4,80 €
Latte Macchiato <sup>1</sup> (Espresso, Milchschaum)	3,70 €
Chococino <sup>1</sup> (Milchschokolade mit Espresso)	3,70 €
Haferl Cappuccino <sup>1</sup>	3,70 €
Haferl Kaffee <sup>1</sup>	3,70 €
Haferl Kaffee Hag (koffeinfrei)	3,70 €
Haferl heiße Milchschokolade	3,70 €
Tee im Glas, schwarzer oder grüner (Hagebutten, Kamille, Pfefferminz und Früchtetee)	3,20 €

## 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	6,20 €
Aperol, Würfeleis, Mineralwasser und mit Prosecco aufgegossen.		

Aperol Rhabarber Spritz	0,30 ltr	6,20 €
Aperol, Rhabarbersaft, Würfeleis, Mineralwasser und mit Prosecco aufgegossen		

Veneto Spritz	0,30 ltr	6,20 €
Aperol, Würfeleis, Mineralwasser und mit Weißwein aufgegossen		

Hugo	0,30 ltr	6,20 €
Holundersirup, Würfeleis, frischer Minze und mit Prosecco aufgegossen		

Hugo virgin	0,30 ltr	4,60 €
Holundersirup, Würfeleis, frischer Minze und mit Ginger Ale aufgegossen		

Weinschorle mit Grüner Veltliner	0,25 ltr	4,50 €
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	5,90 €
fruchtig klarer Riesling	

Österr. Grüner Veltliner	trocken
Weingut Hagn, 11,5 %	5,90 €
Abf. Hundschupfen Kellerei	

Italien Lugana DOC Pergola	trocken
feinfruchtig 13,5 %	6,20 €
Abf. Cantine la Pergola, Moniga del Garda	

Italien Pinot Grigio delle Venezie	trocken
Abf. Durandi, Provesano 12 %	5,90 €

## Schoppen Wein rot 0,25 ltr

Deutsch Haberschlachter Heuchelberg	halbtrocken
Trollinger mit Lemberger 12 %	5,90 €
Qualitätswein b.A. Cleebronn Erz-Abf. Weingut Storz	

Österr. Blauer Zweigelt	trocken
Weingut Hagn, 12,5 %	5,90 €
Abf. Hundschupfen Kellerei	

Italien Merlot	12 % trocken
Vino da Tavola delle Venezie	5,90 €
Abf. Fratelli Pasqua, Verona	

Italien Gropello Garda Classico DOC	trocken
Abf. Cantine della Valtinese 12,5 %	6,20 €

## Schoppen Wein rosé 0,25 ltr

Italien Chiaretto Pergola 13,5 %	trocken
Abf. Cantine della Valtinese	5,90 €

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