

HERZLICH WILLKOMMEN BEIM LEO

Schön, dass Sie bei uns sind!

Sie werden verwöhnt und kulinarisch überrascht.

Wir kochen mit regionalen Zutaten und Produkten, garantiert frisch für Sie auf den Tisch.

Ob edle Käsespezialitäten von der Bio-Edel-Käserei Somann in Esternberg oder heimisches Schwein aus dem bayrischen Wald – wir wissen, woher unsere Zutaten stammen, und das schmeckt man.

Unser Seniorchef Opa Hartl bringt die im hauseigenen Weiher gefangenen Forellen noch persönlich in die Küche.

Probieren Sie Klassiker aus der bayerisch-österreichischen Küche, leichte mediterrane Gerichte, Feines ohne Fleisch oder was Herzhaftes aus unserer Brotzeitkarte.

Herzlichst,
Ihre Familie Anetseder

Probieren Sie mit Ihren Freunden das

RASSBACHER REINDLESSEN

Schweinebraten, Surbraten & Wammerl
dazu Kartoffel- und Semmelknödel,
Reindlkartoffeln & Speckkrautsalat
für € 18,90 pro Person ⁽¹⁴⁾
(auf Vorbestellung ab 6 Personen)

FEIERN SIE BEI UNS

Ihre Familienfeier im Stüberl mit Sonnenterrasse
Chillen in der Lounge unter der Eiche
locker, entspannt und ganz besonders

CO-WORKEN SIE IN RASSBACH

Gerne stellen wir unser Haus mit Restaurant und Seminarräumen für
Ihre Feiern, Seminare & Sitzungen zur Verfügung und organisieren
alles für Sie.
Buchen Sie dazu eine kleine Einführung ins Golfen, ein Putting-
Turnier für Ihre Mitarbeiter oder eine Runde Fußball-Golf für Ihr
Team-Building.

APERITIF

Martini extra dry rosso bianco ⁽²⁾	5 cl	4,1
Sherry Fino Medium Sandemann ⁽²⁾	5 cl	4,1
Campari Soda oder Orange ⁽¹⁾	0,2 l	6,3
Pernod mit Wasser Eis ⁽¹⁾	0,2 l	6,3
Aperol Sprizz ^(1,9)	0,2 l	6,3
Hugo mit Holunder ⁽¹⁾	0,2 l	6,3
Lillet Wild Berry ⁽¹⁾	0,2 l	6,3
Limoncello Sprizz ⁽¹⁾	0,2 l	6,3

APERITIF alkoholfrei – Südafrikanischer Wermut (vegan)

Abstinence Lemon Spritz – Tonic ⁽¹⁾	0,2 l	6,3
Abstinence Blood Orange Spritz – Tonic ⁽¹⁾	0,2 l	6,3
Abstinence Cape Citrus Spritz – Tonic ⁽¹⁾	0,2 l	6,3

PRICKELNDES

Prosecco 1908 - DOC Vino Frizzante	0,1 l	4,3
strahlt strohgelb im Glas fruchtig im Geschmack Cielo e Terra Venetien Italien ⁽¹⁾	0,75 l	23
Secco Trouble Bubble - Bio	0,1 l	5
Weingut am Stein, Ludwig Knoll, Würzburg ⁽¹⁾	0,75 l	31
G'spritzter - Weinschorle	0,2 l	4,2
mit Grünem Veltliner Gemischter Satz oder Blauem Zweigelt ⁽¹⁾	0,5 l	6,3
Champagne Rosé	0,75 l	93
55% Chardonnay 35% Pinot Noir 10% Pinot Meunier Virginie T. Champagne Frankreich ⁽¹⁾		

OFFENE WEINE à 0,2 l



Eine Flasche Wein?

Schauen Sie doch mal in unsere separate Weinkarte

WEISS

Gemischter Satz | Qualitätswein trocken

Helenental Kellerei | Röschnitz | Weinviertel | Österreich ⁽¹⁾

5,1

Grüner Veltliner | Qualitätswein trocken

Helenental Kellerei | Röschnitz | Weinviertel | Österreich ⁽¹⁾

5,1

Grauer Burgunder Kabinett | „Hahnheimer Knopf“

Weingut Abthof | Rheinhessen | Deutschland ⁽¹⁾

6,1

VDP.Gutswein | Rieling

Weingut Allendorf | Rheingau | Deutschland ⁽¹⁾

9,3

Garda Bianco "Il Laghetto" DOC

Delibori | Lombardei | Italien ⁽¹⁾

6,1

ROT

Zweigelt | Qualitätswein trocken

Helenental Kellerei | Röschnitz | Weinviertel | Österreich ⁽¹⁾

5,1

Spätburgunder

Weingut Sonnenhof | Württemberg | Deutschland ⁽¹⁾

7,2

Tank 32 Primitivo IGT

Weingut Camivini | Apulien | Italien ⁽¹⁾

8,3

Merlot IGT Friulli

Weingut Di Lenardo | Friaul | Italien ⁽¹⁾

12,1

ROSÉ

Rosé Zweigelt | Qualitätswein trocken

Helenental Kellerei | Röschnitz | Weinviertel | Österreich ⁽¹⁾

5,1

SUPPEN

Kartoffel-Apfelsuppe vegan	6,9
- mit geräucherte Entenbruststreifen ⁽ⁱ⁾	7,5
Fischbouillon mit Forellentranchen ^(i,d)	8,5
Gemüwestreifen	
Rinderkraftbrühe ^(a¹,c,i,g)	
Pfannkuchenstreifen oder	5,9
Leberknödel ^(a¹,c,g,i)	5,9

KLEIN, FEIN & VORNEWEG

Hausgebeiztes Forellentatar	
gebratene Kapern Gurken-Paprika-Relish	
Blattsalat Ciabatta-Chips ^(d,a,c)	12,5
Blattsalat mit Pilzen vegetarisch	
geröstete Schwarzbrot-Würfel ^(g,a¹)	10,8
Hausgemachte Maultaschen vegetarisch	
gefüllt mit grünem Spargel sautierte Tomaten ^(a,c)	10,5

AUS UNSEREM WEIHER

Unsere Lachsforellen werden von Opa Hartl persönlich gefangen und in die Küche gebracht.

LACHSFORELLENFILET...

<p>... in Butter gebraten <small>(d,g,j)</small> Petersilienkartoffeln Salat</p>	19,9
<p>... gebraten & im eigenen Sud serviert <small>(a¹,a²,d,g,i)</small> Estragon Sellerie Feta Oliven Pernod geröstetes Bauernbrot</p>	22
<p>... Ragout <small>(d,g,i)</small> Spinatsouffle Blattsalat</p>	21
<p>... hausgeräuchert lauwarm <small>(c,d,g,j,6,13)</small> Sahnemeerrettich Reiberdatschi Salat</p>	19,9
<p>... Ganze Forelle auf Anfrage</p>	

 **GENIESSERTIPP** WIR EMPFEHLEN DAZU

Silvaner VDP. Gutswein, Weingut am Stein

Frisch, fruchtig, saftig, ausdrucksstark mit zart-mineralischen Adern
Feine Aromen von grünem Apfel, Birne und kräutrigen Anklängen,
resches Säurespiel, unkompliziertes Trinkvergnügen
Weingut Ludwig Knoll | Franken | Deutschland

Flasche	0,75 l	39
---------	--------	----

BURGER

Unser Fleisch kommt vom Metzgermeister Kinateder aus Hauzenberg

<p>Leo's Kellburger <small>(a¹,c,g,i,j,14)</small> bayerisches Beefsteak Speck Käse Tomaten Dressing Dinkelbrötchen Salat</p>	18,9
<p>Forellen-Burger <small>(a¹-a⁵,c,d,g,j)</small> Forellen-Krapferl Mayonnaise Spiegelei Apfel-Spitzkrautsalat Dinkelbrötchen</p>	19,9
<p>Veggie-Burger <small>(g,c,a)</small> Bohnenpatty gegrillter Ziegenkäse Mayonnaise Feigen-Zwetschgen Relish Fladenbrot Salat</p>	17,9

...zu den Burgern servieren wir frittierte Kartoffelspalten



Garda Bianco "Il Laghetto" DOC

lebendiges Bouquet von Zitrusfrüchten und exotischen Aromen,
erfrischende Säure, angenehme Mineralität, leichte Perlage

Weingut Delibori | Lombardei

Genießerglas	0,2 l	6,1
Flasche	0,75 l	22

FLEISCH

Saftiges Lendensteak vom Bayerwaldrind ^(g,j,i)

Chicorée | Grillgemüse | Ciabatta

27,9

Raßbacher Grillteller

Rind | Schwein | Hühnchen | Paprika-Tomatenröster
Kartoffelspalten | Kräuterbutter ^(g)

19,5

Waidler-Teller ^(a¹,c,g,14)

gegrilltes Schweinerückensteak
Pilzsoße | Eierspätzle nach Hausrezept

16,9

Zarte Entenbrust ^(a¹,i,c,g)

konfiert & anschließend im Ofen gebacken
Orangensaft | Mandel-Broccoli | Filo-Kartoffelröllchen

19,9

Schnitzel Wiener Art ^(a¹,c,g,13)

vom Schwein aus dem bayerischen Wald
Preiselbeeren | Zitrone | Bratkartoffeln

14,2



GENIESSERTIPP

KÜCHENCHEF JÜRGEN DONAUBAUER'S EMPFEHLUNG

Lammlende sous vide gegart ^(14,c,a)

anschließend im Speckmantel gebraten
Thymian-Limettensaft | Polentakroketten

21,9



GENIESSERTIPP

WIR EMPFEHLEN

Merlot IGT Friulli, Di Lenardo

Weingut Di Lenardo | Friaul | Italien

Genießerglas

0,2 l

12,1

Flasche

0,75 l

35

PASTA & VEGETARISCH

Tagliatelle mit Sonnenblumen-Schnittlauch-Pesto ^(a¹,i,c) Kichererbsen Zucchini Spitzpaprika	15,9
Penne ^(a¹,b,c,d,g,i,j) Black Tiger Garnelen Forellentranchen Curcuma-Sahnesoße	22
Knödel Trio ^(a¹,c,g) Spinat Rote Beete Käse zerlassene Butter Parmesan Blattsalat	14,9
Gebratene Pilze auf Reibekuchen ^(c,2) Spitzkraut Raps-Hollandaise	15,8

SALATE

Alle Salate servieren wir mit hausgemachtem Dressing und Ciabatta. ^(A1)

Hendl Bowl ^(j,k) gegrillte Hähnchenbrust Blattsalate der Saison Tomate Gurke Avocado geröstete Kichererbsen Reis & Sesam	15,5
Pflücksalat mit knusprigem Forellenfilet ^(a¹,g) karamellierter Schafs-Frischkäse	17,5
Italienischer Bandnudelsalat ^(a¹,c,i) getrocknete Tomaten Oliven Aubergine Zucchini	14,9
Kleiner gemischter Salat ^(j)	5,2

SÜSSES ZUM ABSCHLUSS

Topfenknödel ^(a¹,c,g) nach Familienrezept Zwetschgenragout Sahne	7,7
Hausgemachter Apfelstrudel ^(a¹,c,g,h) Vanilleeis	6,9
Giotto-Parfait ^(c,a) Prosecco-Sabayone	8,9
Steirer-Eis ^(c,g) Vanilleeis Kürbiskernöl dazu ein Espresso	6,9
Affogato ^(c,g) Doppelter Espresso Vanilleeis	5,8

Lust auf mehr Eis? Werfen Sie doch einen Blick in unsere Eiskarte.

Aus unserer Backstube

Welche hausgemachten Torten & Kuchen heute aus dem Ofen gekommen sind, verrät Ihnen das Serviceteam.

FÜR GENIESSER

Feine Käseauswahl ^(a¹,g,h³) ausgesuchter Ziegen- und Kuhmilchkäse aus der Bio-Edel-Käserei Somann in Esternberg Walnüsse Feigensenf Brot	14,5
---	------



LEO'S WEINTIPP ZUM KAS'

Tank 32 Primitivo IGT

Ein kraftvoller, körperreicher Wein mit sanften Tanninen.
Weingut Camivini | Marsala | Apulien | Italien ⁽¹⁾

Genießerglas	0,2 l	8,3
Flasche	0,75 l	29

GOLFER-BROTZEIT

Spaghetti Bolognese <small>(a¹, i, g)</small> Parmesan	10,9
Currywurst <small>(1, 5, 7, 8, 10, 13)</small> hausgemachte Currysoße Pommes frites	9,9
Knuspriges Landbrot vom Bäcker Escherich aus Bühlberg mit Serranoschinken Ruccola Pesto Manchego-Käse <small>(E250, E252, 14)</small>	9,5
Raßbacher Brotzeitler <small>(a¹, a², c, g, j, 4, 6, 14)</small> Weisser Pressack geräucherter Schinken Kaminwurz Emmentaler Leberkas Aufstrich Meerrettich Essiggurke Butter Brot	14,9
Gebratener Leberkas <small>(c, 4, 6, 14)</small> Spiegelei Bratkartoffeln	10,6
Bayerischer Wurstsalat <small>(a¹, c, j, 4, 5, 6, 8)</small> Essiggurken Zwiebeln Bauernbrot	9,9
2 Paar Wiener Würstl Senf Brot <small>(a¹²³, i, j, 14)</small>	6,9

Leo's

GENIESSERTIPP

WIR EMPFEHLEN DAZU

Helles

Efrischend süffiges Helles, gebraut mit erlesenen Malzen
und bestem Hallertauer Hopfen
Innstadt Brauerei | Passau | Deutschland (a)

Genießerhalbe

0,5 l

4,4

TEE & KAFFEESPEZIALITÄTEN

Tasse Kaffee ⁽¹⁰⁾		3,2
Tasse Kaffee koffeinfrei		3,2
Haferl Kaffee ⁽¹⁰⁾		4,1
Haferl Milchkaffee ⁽¹⁰⁾		4,1
Portion Kaffee ⁽¹⁰⁾		5,7
Portion Kaffee, koffeinfrei		5,7
Espresso ⁽¹⁰⁾		2,5
Doppelter Espresso ⁽¹⁰⁾		4,1
Latte Macchiato ⁽¹⁰⁾		4,1
Cappuccino ^(10,g)		4,1
Haferl heiße Schokolade mit Sahne		4,4
Glas Tee Diamond Tea		3,7
zur Wahl: Darjeeling Royal Assam Earl Grey Grüner Tee Asia Rooibos Sommerbeere Apfel/Früchte Kamille Pfefferminz Kräutergarten		
Glas Tee mit 2 cl Rum		5,5
Glas heiße Zitrone		3,9

Wir servieren Ihnen feinsten J. J. Darboven-Kaffee und Tee aus dem Hause EILLES.

GENIESSERTIPP OPA HARTL'S SÜSSES GEHEIMNIS

Ein Stück hausgebackener Kuchen zum Kaffee?
Gerne verraten wir Ihnen, was heute nach
Oma Annerl's Rezept wieder aus dem Ofen gezogen wurde.

OBST- UND WEINBRÄNDE

Penninger, Hauzenberg, Bay. Wald

Bärwurz	2 cl	3,8
Blutwurz	2 cl	3,8
Bauernobstler	2 cl	3,8
Himbeergeist	2 cl	3,8
Williamsbirne	2 cl	3,8
Marillenbrand	2 cl	3,8
Haselnuss	2 cl	5,7

Distilleria Marzadro, Nogaredo (Trentin) - Italien

Grappa Stravecchia	2 cl	5,7
--------------------	------	-----

Cognac und Weinbrände

Hennessy V.S. ⁽¹⁾	2 cl	4,9
Remy Martin V.S.O.P. ⁽²⁾	2 cl	6,1

Magenfreundliche Wasserl

Fernet Branca ⁽¹⁾	2 cl	3,8
Averna	2 cl	3,8
Ramazotti	2 cl	3,8
Malteser Aquavit Linie	2 cl	3,8

ERFRISCHENDES

Alkoholfreies

Bayrisches Bergwasser – Tafelwasser Spritzig/Still	0,2 l	2,7
	0,5 l	3,4
	1,0 l	6,2
Adelholzener Classic Mineralwasser Spritzig	0,75 l	6,2
Adelholzener Classic Mineralwasser Still	0,75 l	6,2
	0,3 l	0,5 l
<i>Coca-Cola, Coca-Cola light</i> (1,8,10,13)	3,4	4,1
Eistee Pfirsich (1,7,8,10,12,13), Bitter Lemon (1,8,9,13), Zitronenwasser, Zitronenlimo, Orangenlimo (4,8,13), Cola-Mix (1,10,13)	3,4	4,1
Fruchtsäfte & -nektare (1,6,8,13) Apfel Orange Multivitamin Grapefruit Johannisbeere rote Traube	4	5
Fruchtsaft-Schorle, Holunder-Schorle (1,8,13)	3,4	4,1
„Golfer“ mit Grapefruitsaft Bitter Lemon (1,8,9,13)	3,8	4,4



Fassbiere von der Innstadt Brauerei ^(a)

Kapuziner Hefeweizen	0,5 l	4,4
Urbräu Hell	0,5 l	4,4
„Pfiff“ Urbräu Hell	0,3 l	3,7
Radler ⁽⁸⁾	0,5 l	4,4

Flaschenbiere ^(a)

Batavia Pils	0,3 l	3,9
Hefeweizen, Brauerei Andorfer	0,5 l	4,4
Dunkle Kapuziner Weisse, Innstadt Brauerei	0,5 l	4,4
Leichte Kapuziner Weisse, Innstadt Brauerei	0,5 l	4,4
Passauer Weißbier, alkoholfrei, Innstadt Brauerei	0,5 l	4,4
Alt-Passauer Dunkel, Innstadt Brauerei	0,5 l	4,4
Null Komma Josef, alkoholfrei, Ottakringer	0,5 l	4,4

WISSENSWERTES ZU UNSERER KARTE

Alle Preise in Euro inklusive MwSt. und Bedienung

Allergien & Intoleranzen

Einige unserer Speisen & Getränke enthalten Zutaten, die bei manchen Menschen allergische Reaktionen hervorrufen können. Ob und auf welche Zutaten Sie allergisch sind, wissen Sie am besten. Da uns Ihre Gesundheit am Herzen liegt, haben wir unsere Speisen mit den kennzeichnungspflichtigen Allergenen gekennzeichnet. Bitte wenden Sie sich bei Fragen hierzu gerne an unsere Mitarbeiter.

Hinweis:

Trotz größtmöglicher Sorgfalt bei der Herstellung, können neben den angegebenen Allergenen in all unseren Speisen auch Spuren von anderen Stoffen oder Erzeugnissen, die Allergien und Unverträglichkeiten auslösen können, enthalten sein.

Die 14 Allergene:

a. glutenhaltiges Getreide, d. h. Weizen a¹, Roggen a², Gerste a³, Hafer a⁴, Dinkel a⁵ sowie daraus hergestellte Erzeugnisse,
b. Krebstiere, c. Eier, d. Fisch, e. Erdnüsse, f. Soja, g. Milch/Laktose, h. Schalenfrüchte, Mandel h¹, Haselnuss h², Walnuss h³, Cashewnuss h⁴, Pecannuss h⁵, Paranuss h⁶, Pistazie h⁷, Macadamianuss h⁸ und Queenslandnuss h⁹ sowie daraus hergestellte Erzeugnisse, i. Sellerie, j. Senf, k. Sesam, l. Sulfite, m. Lupinen, n. Weichtiere

Die 14 Zusatzstoffe:

1. Farbstoffe, 2. Schwefeldioxid, 3. Schwärzungsmittel, 4. Konservierungsstoffe, 5. Phosphat, 6. Antioxidantien, 7. Geschmacksverstärker, 8. Süßungsmittel, 9. chininhaltig, 10. koffeinhaltig, 11. Milcheiweiß, 12. enthält eine Phenylalaninquelle, 13. Säuerungsmittel, 14. Nitritpökelsalz, E 250 Natriumnitrit, E 252 Kaliumnitrat

Alle Weine enthalten Sulfite.