

## SALATE UND VORSPEISEN

**Salat „Leonhardts“** Blattsalate mit Hausdressing, frischen Früchten, Nüssen und einem Cocktaildip ✓ 9,40

dazu wahlweise:

- Putenstreifen 3,80
- Rinderstreifen 4,50
- Garnelen 5,50
- gebratene Maultasche 3,80
- gegrillte Zucchini und Champignons ✓ 3,20

### Gemischter Salat

Rohkost-, Kartoffel- und Blattsalat mit Hausdressing ✓ klein: 3,90 groß: 5,90

### Feldsalat

Schafskäse und Granatapfel ✓ 10,50

### Gänsestopfleber

Apfelkompott, Friséesalat, Vanille- Crumble 13,80

## SUPPEN

**Flädlesuppe:** Der schwäbische Klassiker mit Pfannkuchenstreifen und Schnittlauch klein: 4,90 groß: 6,50

**1 Maultasche** in der Brühe

**2 Maultaschen** in der Brühe klein: 4,90 groß: 6,50

### Maronencremesuppe

mit Holzofen- Brotchips ✓ klein: 4,90 groß: 6,50

### Menü - Special

für 49,50 €

täglich ab 18.00 Uhr

3- Gänge- Menü,  
0,7L Flasche Wein nach  
Empfehlung,  
Mineralwasser und  
Turmauffahrt- Ticket

## KLEINE GERICHTE

**Kleines Wiener Schnitzel** mit Gurken- und Kartoffelsalat 13,80

### Ofenkartoffel

-mit Kräuterquark und Salat ✓ 10,50

-mit geräuchertem Lachs, Kräuterquark und Salatbouquet 13,50

### Hirschbratwurst

mit Bratensoße und Kartoffel- Blattsalat 11,80

**Rotbarbe** mit Dill-Rahm- Sauerkraut 13,80

## SCHWÄBISCHE KLASSIKER

**Maultaschen mit** Zwiebelschmelze und Jus 12,50

oder geröstet mit Ei 12,90

dazu jeweils Kartoffel- und Blattsalat

**Käsespätzle** mit geschmelzten Zwiebeln und kleinem Salat ✓ 12,50

### Schwäbischer Zwiebelrostbraten

mit Lembergersöße und Bratkartoffeln 23,90

### Schwabenteller

geschmelzte Maultasche an Käsespätzle und einem kleinen Zwiebelrostbraten 18,50

**Linsen** mit Spätzle und Saitenwürstle 11,20

### Schwäbischer Rahmsauerbraten

Spätzle und kleiner Salatteller 18,90

## JEDEN MONTAG ist Schnitzeltag

SCHNITZEL IN VERSCHIEDENEN  
VARIATIONEN ZUM PREIS VON  
10,90 EURO

## HAUPTGERICHTE

### Betrunkener Lachs

mit Tomatenmarmelade, Fettuccine und Spinat 20,90

### Maispoularde

mit Sauerkirschen, Pfeffer Jus, Selleriepüree und Arancini 17,80

### Paniertes Rehschnitzel

mit lauwarmen Bratis, frische Kräuter, Preiselbeeren und Beilagen Salat 21,80

### Geschmorte Gänsekeule a la orange

mit Wirsinggemüse und Brotknödel 21,90

### Gnocchi

mit Waldpilze, frische Kräuter, Edelnüsse, Kirschtomaten und Picandou- Käse ✓ 12,70

## BURGER

### Leoburger

180 g deutsches Rindfleisch von der Färsche im Rustica-Burger- Brötchen, Cheddar-Käse, frischer Salat, Tomaten, Gurken, geschmorte Zwiebeln, dazu Pommes Frites und Cole- Slaw- Salat 15,80

## NACHTISCH

**Apfelküchle** mit Vanilleeis und Sahne 6,50

**Passionsfrucht- Crème- Brulée** 7,20

### Weißer Schokoladen- Macadamia- Kuchen

mit Vanilleeis und Himbeerspiegel 7,20

### Lebkuchenparfait

mit Cassisfeigen und frische Beeren 7,20

## KUCHEN/TORTEN

**Kuchenstück** verschiedene Sorten 3,80

**Tortenstück** verschiedene Sorten 4,20

**Portion Sahne** 0,80

Endpreise inklusive Bedienung und MwSt.

Bitte fragen Sie unser Serviceteam nach der Allergiker-Karte

✓ vegetarische Gerichte

## FASSBIERE

Stuttgarter Hofbräu Kellerbier naturtrüb	0,3 L	3,40
	0,5 L	4,30
Stuttgarter Hofbräu Pilsner	0,3 L	3,40
	0,5 L	4,30
Malteser Hefeweizen hell	0,3 L	3,40
	0,5 L	4,30
Radler	0,3 L	3,40
	0,5 L	4,30

## FLASCHENBIERE

Jever FUN (alkoholfrei)	0,33 FI	3,40
Malteser Hefeweizen dunkel	0,5 FI	4,30
Malteser Kristallweizen	0,5 FI	4,30
Schöffelhofer Hefeweizen (alkoholfrei)	0,5 FI	4,30
Stuttgarter Hofbräu Herrenpils	0,5 FI	4,30
Käpsele	0,25 FI	3,00

## VAIHINGERSAFT/-NEKTAR

Johannisbeer-, Maracuja-, Rhabarber, Apfelsaft (naturtrüb)	0,2 L	3,20
Saftschorle	0,3 L	3,40
	0,5 L	4,50

## SOFTDRINKS UND MINERALWASSER

Afri-Cola <sup>2,11,17</sup> , Afri-Cola ohne Zucker <sup>6,11,17</sup> , Bluna <sup>3,16,17</sup> , Zitrone <sup>17</sup>	0,3 L	3,40
Bluna-Mix (Spezi) <sup>2,3,11,16,17</sup>	0,5 L	4,50
Schweppes Tonic Water <sup>10</sup> , Ginger Ale <sup>1,2</sup> , Bitter Lemon <sup>1,2,3,10</sup>	0,2 L	3,10
	0,25 FI	2,80
Teinacher Naturell und Medium	0,75 FI	6,50
Holunderblütenschorle mit Zitrone, Minze und Eis	0,5 L	4,50

## TEE & KAFFEESPEZIALITÄTEN

Chai Tea Latte		3,60
Latte Macchiato		3,80
Milchkaffee		3,80
Schümli-Kaffee		2,80
Cappuccino		3,80
Espresso		2,30
Doppelter Espresso		3,00
Espresso Macchiato		2,50
Heiße Schokolade		3,90
Heiße Schokolade mit Sahne		4,20
Chocochino (heiße Schokolade mit Espresso)		3,90
Pfefferminze, Ostfriesen Blattmischung, Darjeeling, Earl Grey,		3,80
Grüner Tee, Früchtetee, Rotbuschtee, Kamillentee, Verbenatee		3,80
Heiße Holunder-Ingwer-Limonade		3,80

## APERITIF, SEKT

HUGO Prosecco, Soda, Holunderblütensirup, Limette und Minze	0,2 L	6,80
APEROL SPRITZ <sup>2,10</sup> : Aperol, Prosecco, Soda, Orange	0,2 L	6,80
Sherry (Medium, trocken)	5 cl	5,90
Martini Bianco, Martini extra dry, Martini D'oro	5 cl	5,90
Applaus Gin <sup>7</sup> mit Fever Tree Mediterranean Tonic Water	0,3 L	8,90
KESSLER SEKT, Cuveé Blanc Brut	0,1 L	4,90
Sektkellerei Kessler, Württemberg	0,75 FI	32,00
KESSLER SEKT, Rosé Brut	0,1 L	4,90
Sektkellerei Kessler, Württemberg	0,75 FI	32,00
Prisecco (Sorte nach Saison)	0,1 L	3,90
Jörg Geiger, Göppingen		

## VIERTELESWEIN

<b>Riesling Qualitätswein trocken</b>			
Weingut Collegium Wirtemberg, Württemberg	0,25 L	4,90	
<b>Weißburgunder Qualitätswein trocken</b>			
Weingut Collegium Wirtemberg, Württemberg	0,25 L	4,90	
<b>Lemberger mit Trollinger Qualitätswein trocken</b>			
Weingut Collegium Wirtemberg, Württemberg	0,25 L	4,90	
<b>Spätburgunder Weissherbst feinherb</b>			
Weingut Collegium Wirtemberg, Württemberg	0,25 L	4,90	
<b>Schorle Rot, Weiss oder Rosé vom Qualitätswein</b>	0,25 L	3,90	

## ROTWEIN

<b>Trollinger trocken</b>	0,2 L	7,10
Weingut Wöhrwag, Untertürkheim, Württemberg	0,75 FI	24,80
<b>Spätburgunder trocken</b>	0,2 L	7,50
Weingut Gert Aldinger, Fellbach, Württemberg	0,75 FI	26,80
<b>Lemberger trocken</b>	0,2 L	7,30
Weingut Collegium Wirtemberg, Württemberg	0,75 FI	25,80
<b>Alpha J. Heinrich</b>	0,2 L	6,90
Weingut J. Heinrich, Österreich	0,75 FI	23,80
<b>Merlot trocken</b>	0,2 L	7,50
Weingut Collegium Wirtemberg, Württemberg	0,75 FI	26,80
<b>Primitivo di Manduria</b>	0,2 L	7,50
Weingut Surani, Italien	0,75 FI	26,80

### Wein des Monats

Justo Cesari, Venezien, Italien,

0,2 L - 7,10

0,7 FI - 24,80

## WEISSWEIN/ROSÉWEIN

<b>Riesling Kabinett „Heilbronner Staufenberg“ trocken</b>	0,2 L	6,90
Weingut Volz, Heilbronn, Württemberg	0,75 FI	23,80
<b>Grauburgunder trocken</b>	0,2 L	7,30
Weingut Schnaitmann, Fellbach, Württemberg	0,75 FI	25,80
<b>Blanc de Noir Trollinger trocken</b>	0,2 L	6,70
Weingut Volz, Heilbronn, Württemberg	0,75 FI	22,80
<b>Cabernet Blanc trocken</b>	0,2 L	7,50
Weingut Kuhnle, Strümpfelbach, Württemberg	0,75 FI	26,80
<b>Cuveé Blanc trocken</b>	0,2 L	7,10
Weingut Collegium Wirtemberg, Württemberg	0,75 FI	24,80
<b>Roséwein trocken</b>	0,2 L	7,10
Weingut Collegium Wirtemberg, Württemberg	0,75 FI	24,80
<b>Beta Delta Rosé</b>	0,1 L	5,10
Alois Lageder, Südtirol, Italien	0,75 FI	39,80

## Sekt- Flaschen

Kessler Sekt Hochgewächs Blanc	0,75 FI	42,50
Kessler Sekt Hochgewächs Rosé	0,75 FI	42,50

## DIGESTIF

Waldhimbeergeist, Obstbrände, Williams-Christbirne, Quitte, Vogelbeere, Blutwurz, „Gourmet Berner“	2 cl	3,90
Grappa Barriquata	2 cl	3,90
Ramazotti	2 cl	3,10
Hennessy	2 cl	4,50
Asbach Uralt	2 cl	3,10

Zusatzstoffe:  
1 mit Konservierungsstoff, 2 mit Farbstoff, 3 mit Antioxidationsmittel,  
4 mit Süßungsmittel, 5 enthält eine Phenylalaninquelle, 6 mit Phosphat,  
7 chininhaltig, 8 mit Geschmacksverstärker, 10 koffeinhaltig, 12  
geschwärzt

Endpreise in EUR inkl. Bediengeld und MwSt.