

SALATE UND VORSPEISEN

Salat „Leonhardts“ Blattsalate mit Hausdressing, frischen Früchten, Nüssen und einem Cocktaildip ✓	9,40
dazu wahlweise:	
- Hähnchenstreifen	3,80
- Rinderstreifen	4,50
- Garnelen	5,50
- gebratene Maultasche	3,80
- gegrillte Zucchini und Champignons ✓	3,20
Gemischter Salatteller Rohkost-, Kartoffel- und Blattsalat und Hausdressing ✓	5,80
Lauwarmes Carpaccio vom argentinischem Rinderfilet Tomatensalsa, Schalotten, Rucola, Parmesan, Pinienkerne,	13,80
Garnelen Couscous-Salat, Shitakepilze, Shisokresse	14,20
Gegrillte Aubergine gratinierter Fetakäse, Minzpesto und Rucola ✓	11,20

SUPPEN

Flädlesuppe: Der schwäbische Klassiker mit Pfannkuchenstreifen und Schnittlauch	klein: 4,90 groß: 6,50
1 Maultasche in der Brühe	klein: 4,90
2 Maultaschen in der Brühe	groß: 6,50
Pastinaken- Creme- Suppe Brezelcroutons und Curryöl ✓	klein: 4,90 groß: 6,50



KLEINE GERICHTE

Kleines Wiener Schnitzel mit Gurken- und Kartoffelsalat	13,80
Ofenkartoffel -mit Kräuterquark und Salat ✓ -mit geräuchertem Lachs, Kräuterquark und Salatbouquet	10,50 13,50
Lachsfilet vom Grill Glacierte Gurken, grobkörnigem Dijonsenf, Pastinaken- Chips	14,80

SCHWÄBISCHE KLASSIKER

Maultaschen mit Zwiebelschmelze und Jus oder geröstet mit Ei dazu jeweils Kartoffel- und Blattsalat	12,50 12,90
Käsespätzle mit geschmelzten Zwiebeln und kleinem Salat ✓	12,50
Schwäbischer Zwiebelrostbraten mit Lembergersöße und Bratkartoffeln	23,90
Schwabenteller: geschmelzte Maultasche, Käsespätzle und einem kleinen Zwiebelrostbraten	18,50
Linsen mit Spätzle und Saitenwürstle	11,20
Krustenbraten vom Duroc- Schwein Schupfnudeln und glaciertem Spitzkohl	16,20

JEDEN MONTAG ist Schnitzeltag

SCHNITZEL IN VERSCHIEDENEN VARIATIONEN ZUM PREIS VON 10,90 EURO

HAUPTGERICHTE

Seeteufel und Garmele vom Grill auf Nudelnest, Safran- Hollandaise- Espuma, Orangen-Fenchel- Salat	23,70
Hähnchen sautiertem Teriyakigemüse, Duftreis	16,80
Kalbsrücken „Züricher Art“ rosa gebraten, Trüffelschaum, Austernpilze, Kartoffelrösti	23,50
Rinderfilet- Geschnetzeltes „Stroganoff“ Butternudeln, Rote Beete, Pilze, Essiggurken	18,90
Argentinisches Rinderfiletsteak 180 gr. Tomatencarpaccio, Schalotten- Balsamico- Vinaigrette, Selleriepommes	25,80
Gnocchi geschwenkt mit Feigen, Gorgonzola, Walnüssen, Babyblattspinat ✓	12,50

BURGER

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

NACHTISCH

Apfelküchle Zimt und Zucker, Kirschgrütze und Vanilleschaum	6,50
Mousse von der Valrhona- Schokolade Blutorange	7,20
Birne Helene pochierte Birne, Vanilleeis und Schokosoße	7,20
Crème- Brulée mit Früchteragout	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



Mein Lokal Dein Lokal – 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 ^{2,11} , Afri-Cola ohne Zucker ^{6,11} , Bluna ^{3,16} , Zitrone	0,3 L	3,50
Bluna-Mix (Spezi) ^{2,3,11,16}	0,5 L	4,50
Schweppes Tonic Water ¹⁰ , Ginger Ale ^{1,2} , Bitter Lemon ^{1,2,3,10}	0,2 L	3,50
	0,25 FI	2,80
Teinacher Naturell und Medium	0,75 FI	6,80
Holunderblütenschorle mit Zitrone, Minze und Eis	0,5 L	4,50

TEE & KAFFEESPEZIALITÄTEN

Chai Tea Latte		3,60
Latte Macchiato		3,80
Milchkaffee		3,60
Schümli-Kaffee		2,80
Cappuccino		3,60
Espresso		2,50
Doppelter Espresso		3,50
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,		3,70
Grüner Tee, Früchtetee, Rotbuschtee, Kamillentee, Verbenatee		
Heiße Holunder-Ingwer-Limonade		3,80

APERITIF, SEKT

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

VIERTELESWEIN

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

ROTWEIN

Trollinger <i>-ungefiltert und gekühlt serviert-</i>	0,2 L	7,10
Weingut Schnaitmann, Fellbach, Württemberg	0,75 FI	24,80
Spätburgunder trocken	0,2 L	7,50
Weingut Wöhrwag, Untertürkheim, Württemberg	0,75 FI	26,80
Lemberger trocken	0,2 L	7,30
Weingut Collegium Wirtemberg, Württemberg	0,75 FI	25,80
Zweigelt trocken	0,2 L	7,50
Weingut Beurer, Kernen- Stetten, Württemberg	0,75 FI	26,80
Merlot trocken	0,2 L	7,50
Weingut Sonnenhof, Vaihingen-Günd., Württemberg	0,75 FI	26,80
Primitivo di Manduria	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

Riesling Kabinett „Heilbronner Staufenberg“ trocken	0,2 L	6,90
Weingut Volz, Heilbronn, Württemberg	0,75 FI	23,80
Grauburgunder trocken	0,2 L	7,30
Weingut Schnaitmann, Fellbach, Württemberg	0,75 FI	25,80
Barely White trocken	0,2 L	7,50
KSK Vintage Vinery, Stuttgart- Rohracker, Württemberg	0,75 FI	26,80
Cabernet Blanc trocken	0,2 L	7,50
Weingut Kuhnle, Strümpfelbach, Württemberg	0,75 FI	26,80
Rouvinez Fendant trocken	0,2 L	7,10
Domaines Rouvinez Sierre - Schweiz	0,75 FI	24,80
Rosé trocken	0,2 L	7,10
Weingut Wöhrwag, Untertürkheim, Württemberg	0,75 FI	24,80
Beta Delta Bianco	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
Ramazzotti	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.