

APERITIF

Prosecco	0,1l	Brioso Prosecco DOC Spumante, extra dry, Le Contesse, Venetien	€ 5,10
Rosé Frizzante	0,1l	Pasler "Schwerelos", Jois, Neusiedlersee / Burgenland	€ 4,90
Bellini	0,125l	Prosecco, Pfirsichpüree	€ 6,90
Secco Aperol	0,125l	Prosecco, Aperol	€ 6,20
Secco Minz	0,125l	Prosecco, Holunder, Minze	€ 6,20
Campari	4cl	Orange / Soda	€ 7,90
Martini Bianco	5cl	Zitrone, Eis	€ 5,80

BIERKULTUR VOM FASS

			0,3l	0,5l
Leopold Hausbier	kräftiges Hopfenaroma, leichte Malznote		€ 4,10	€ 4,90
Trumer Pils	hopfig herb, bitterer Abgang		€ 4,30	€ 5,10
Zwettler Zwickl	naturtrüb, vollmundig, runder Körper		€ 4,30	€ 5,10
Weitra Bio	kupferfarben, malzig-süffig, leicht süßlich		€ 4,50	€ 5,30
Gemischtes	Leopold Hausbier, Grießkirchner Dunkles		€ 4,10	€ 4,90
Radler	Leopold Hausbier, Kräuterlimonade		€ 4,90	€ 4,90
Dunkel	Grießkirchner, Flasche			€ 4,90
Weizen	König Ludwig, Flasche			€ 5,30
Bayrisch	Augustiner Edelstoff, Flasche			€ 5,70
Alkoholfrei	Beck's, Flasche		€ 4,50	-
	Paulaner Weißbier, Flasche			€ 5,30

Allergeninformation: Alle Biere enthalten Gluten, alle Weine enthalten Sulfite

	WEISSWEINE OFFEN	1/8l / Bouteille
Grüner Veltliner "Federflug"	Weingut Hagn, Mailberg, Weinviertel / Niederösterreich	€ 4,70 / 26,00
Grüner Veltliner DAC "Anthill"	Weingut Reisinger, Obritz, Weinviertel / Niederösterreich	€ 4,70 / 26,00
Wiener Gemischter Satz DAC	Weingut Mayer am Pfarrplatz, Heiligenstadt-Nußdorf / Wien	€ 4,90 / 28,00
Riesling FSP Terrassen	Domäne Wachau, Dürnstein, Wachau / Niederösterreich	€ 4,80 / 27,00
Gelber Muskateller	Weingut Hagn, Mailberg, Weinviertel / Niederösterreich	€ 4,80 / 27,00
Sauvignon Blanc	Weingut Glatzer, Göttlesbrunn, Carnuntum / Niederösterreich	€ 4,80 / 27,00
Weißburgunder "Vollmondwein"	Weingut Rainer Christ, Jedlersdorf / Wien	€ 5,20 / 29,00
	ROSÉ OFFEN	
Rosé Blaufränkisch	Weingut Strehn, Deutschkreuz / Mittelburgenland	€ 4,80 / 27,00
	ROTWEINE OFFEN	
Zweigelt	Weingut Rainer Christ, Jedlersdorf / Wien	€ 4,90 / 28,00
Pinot Noir	Stift Klosterneuburg, Nussberg / Wien	€ 5,00 / 29,00
Blaufränkisch Classic	Weingut Gager, Deutschkreuz / Mittelburgenland	€ 4,70 / 26,00
Kirnbauer K+K Cuvée	W.+ K. Kirnbauer, Deutschkreuz / Mittelburgenland (BF,ZW,ME,CS,SY)	€ 4,70 / 26,00
Cabernet Sauvignon	Weingut Klosterkeller Siegendorf, Neusiedlersee / Burgenland	€ 5,20 / 29,00

Allergeninformation: Alle Weine enthalten Sulfite

LEOPOLD's ERLEBNISWASSER

Johannisbeere & Minze	0,5l	Wasser Still / Prickelnd, Johannisbeersaft, Minze	€ 6,10
Ingwer & Zitronengras	0,5l	Wasser Still / Prickelnd, Ingwerreduktion, Zitronengras	€ 6,10
Maracuja & Limette	0,5l	Wasser Still / Prickelnd, Maracujapüree, Limettenstücke	€ 6,10
ERFRISCHEND & SPRITZIG			
Aperol Spritzer	0,3l	Weißwein oder Prosecco, Soda, Aperol	€ 6,50
Hugo Spritzer	0,3l	Weißwein oder Prosecco, Soda, Holunder, Minze	€ 6,50
Ingwer Spritzer	0,3l	Weißwein, Soda, Ingwerreduktion, Zitronengras	€ 6,50
Lavendel Spritzer	0,3l	Weißwein, Soda, Lavendelreduktion, Minze	€ 6,50
Spritzer	0,25l	Weißwein / Rotwein, Soda	€ 3,90
Muskateller Spritzer	0,25l	Gelber Muskateller, Soda, Eis	€ 7,20
Kaiser Spritzer	0,3l	Weißwein, Soda, Holunder, Zitrone, Eis	€ 4,80
Grapefruit Spritzer	0,3l	Grapefruit Wein, Soda, Thymian	€ 6,50
Rhabarber - Erdbeer Spritzer	0,3l	Weißwein oder Prosecco, Soda, Rhabarber, Erdbeere	€ 6,50

Allergeninformation: Alle Weine enthalten Sulfite

LEOPOLD SAISONAL

VORSPEISE

Steinpilzcremesuppe	Basilikum (vegan)	A,L	€ 7,80
Gegrillte Kräuterseitlinge	Rucola, Cherrytomaten, Honig-Balsamico-Dressing (vegan)	M	€ 12,50
Rindercarpaccio	marinierte Kräuterseitlinge, Parmesan, Baguette	F,G	€ 16,50

HAUPTGANG

Pappardelle	Pilzvariation, Oliven, Knoblauch, Basilikum, Limette (vegan)	A	€ 17,50
Edamame Bowl	Sojabohnen, Kichererbsen, Kräuterseitlinge, Rote Rüben (vegan)	F	€ 17,50
Pilzpfanne	Pilze, Paradeiser, Kräuter, Baguette (vegan)	A,F	€ 18,20
Flammkuchen	Kräuterseitlinge, Basilikum, Paradeiser, Käsevariation (vegetarisch)	A,F	€ 17,20
Seeteufelfilet	Erdäpfel-Pilzpüree, Limettensauce	A,D,G	€ 25,80
Schweinsmedaillons	im Speckmantel gegrillt, Thymian-Gnocchi, Pilzsauce	A,C,G	€ 22,50
Rinderfiletscheiben	Kräuterseitlinge, Rucola, Cherrytomaten, Grana	G,M	€ 28,50

DESSERT

Crème Brûlée	marinierte Erdbeeren	C,F,G	€ 8,90
---------------------	----------------------	-------	--------

LEOPOLDs KLASSIKER

VORSPEISEN

Beef Tartare	österreichisches Premiumrind, Toast, Butter	A,C,G,F,M,O	ca. 120g ca. 160g	€ 18,50 € 24,50
Dreierlei Vorspeise	Beef Tartare, gebratener Ziegenkäse, marinierte Kräuterseitlinge	A,C,G,M,O		€ 15,90

SUPPE

Rindfleisch Boullion	hausgemacht mit:	Frittaten Leberknödel Grießnockerl	A,C,L A,C,G A,G	€ 4,90
-----------------------------	------------------	--	-----------------------	--------

HAUPTSPEISEN

Wiener Rindsgulasch	österreichische Premium Rinderwade, Serviettenknödel	A,C,G		€ 16,50
Schinkenfleckerl	cremig, knuspriger Speck, gratiniert mit Parmesan, Blattsalat	A,C,G,M,O		€ 14,50
Vegane Linsenlaibchen	Paradeiserragout, Karotten, Erbsen, Salatgarnitur	A,L,O		€ 15,50
Faschierte Laibchen	österreichisches Premiumrind, Erdäpfelpüree, Röstzwiebeln, Kalbsjus	A,C,G,M,O		€ 16,20
Glacierte Kalbsleber	Zwiebeljus, Apfel, Erdäpfelpüree	A,C,G,L,M,O		€ 21,40
Käsespätzle	Bergkäse, Röstzwiebel, Blattsalat	A,C,G,M,O		€ 15,50
Wiener Schnitzel	Kalbsschale, österreichische Premiumqualität	A,C,G		€ 19,80
Schnitzel	Jungschwein / Huhn aus Österreich	A,C,G		€ 14,50
Cordon Rolle	Österreichisches Jungschwein, Speck, Pfefferoni, Alpengouda	A,C,G		€ 17,50

LEOPOLD's STEAK & BURGER

STEAK (Unser Steakfleisch beziehen wir von unserem heimischen Fleischlieferanten Höllerschmid)

Rinderfilet

250g Gentleman Cut / 180g Ladies Cut
außergewöhnlich zartes Stück vom Rind, praktisch fettfrei

€ 36,00 / 28,00

BURGER (zu unseren Burgern servieren wir Steak Fries und Smokey Dip)

Leopold Beef Burger

medium; Salat, Paradeiser, karamellisierter Zwiebel

A,G,M,O

€ 17,50

Leopold Cheeseburger

medium; Salat, Paradeiser, karamellisierter Zwiebel, Bergkäse

A,G,M,O

€ 18,70

Leopold Ziegenkäseburger

gegrillter Ziegenkäse, Feigensenf, Baby Leaf, Avocado, Zwiebel (vegetarisch)

A,G,M,O

€ 16,50

BEILAGEN

Gemischter Salat ^M

€ 4,80

Steak Fries ^O

€ 5,30

Kalbsjus ^{AG}

€ 3,00

Blattsalat ^M

€ 4,50

Pommes ^O

€ 4,90

Grillgemüse

€ 5,80

Erdäpfelsalat ^M

€ 4,80

Süßkartoffelpommes ^O

€ 5,30

Rucola-Tomaten Salat ^M

€ 5,50

Petersilien-Erdäpfel ^G

€ 4,90

Preiselbeeren ^O

€ 2,50

Braterdäpfel

€ 4,90

Brotmix ^A

€ 3,00

Erdäpfelpüree ^G

€ 5,00

Hausgemachte Saucen: Smokey Leopold ^G, Knoblauch ^G, Honig-Chili Ketchup, Chili Mayonnaise ^{CM}, Barbecue ^M

€ 3,00

Ketchup, Mayonnaise ^{CM}

€ 2,00

SALAT GESUND & KNACKIG

Gebackene Hühnerstreifen	Erdäpfel-Vogelersalatsalat, Kürbiskerne, Käferbohnen	A,C,G,M,O	€ 15,50
Gegrillter Ziegenkäse	Salatherzen, Radieschen, Apfel, Mandel, Maracuja	G,H,M,O	€ 13,80
Hühnerfilet Supreme	gegrillt, auf großem gemischtem Salat, Balsamico-Marinade	M,O	€ 14,80
Frische Leo Bowl	großer Salat mit knuspriger Quinoa, Sesam, Avocado, Radieschen	A,E,F,M,N,O	€ 13,50
	wahlweise mit		
	gegrillten Hühnerfiletstreifen		€ 4,80
	Büffelmozzarella	G	€ 6,80
	vegane Linsenlaibchen	A,L	€ 4,80
	gegrillte Rinderstreifen		€ 8,50

Leopolds FLECK aus dem OFEN

Prosciutto	Flammkuchen mit Rucola, Kirschtomaten und Parmesan	A,G	€ 14,50
Räucherlachs	Flammkuchen mit Rucola, rote Zwiebel, Kapern und Sesam	A,D,G,N	€ 15,50

KLEINER HUNGER

Grilltramezzini	Schinken, Emmentaler, Honig-Chili Ketchup	A,G,O	€ 9,80
Sacher Würstel	Gulaschsaft, frisches Baguette	A,G,M,O	€ 8,90

SÜSSE GAUMENFREUDEN

Schokotörtchen	flüssiger Kern, Vanilleeis, Schlagobers	A,C,E,G,H		€ 9,50
Kaiserschmarrn	karamellisiert, Fruchtröster	A,C,G,O		€ 8,90
Eisknödel	Butterbrösel, Marille, Schlagobers	A,C,E,G,H,O		€ 8,20
Nougatknöderl	Schokoladenchips, Früchteragout	A,C,F,G,H		€ 9,80

KÄSE

Käseteller Leopold	Auswahl an österreichischen Weich- und Hartkäsesorten Feigensenf, Nüsse, Butter, Baguette	A,E,G,H,O	1 Person 2 Personen	€ 12,80 € 18,20
---------------------------	--	-----------	------------------------	--------------------

KAFFEE, TEE & CO

Mocca	Espresso kurz, schwarz / mit Milch ^G	€ 3,10
großer Mocca	Espresso doppelt, schwarz / mit Milch ^G	€ 4,60
Macchiato	Espresso, Milchschaum ^G	€ 3,10
Corretto	Espresso, Grappa 1cl	€ 5,30
Ristretto	Espresso, stark	€ 3,10
Cappuccino	Espresso kurz, Milch, Milchhaube ^G	€ 4,20
Melange	Mocca lang, Milch, Milchhaube ^G	€ 4,20
Verlängerter	Mocca lang, schwarz / mit Milch ^G	€ 3,90
Latte	Espresso kurz, Milch, Milchhaube ^G	€ 4,50
Schokolade	Milch, Schlagobers ^G	€ 4,80
Tee	Marke Althaus, Kanne 0,3l Royal Earl Grey, Assam Melang, Chamomile, Jasmine Grüntee, Grün Matinee Früchtemischung, Persischer Apfel, Classic Herbs, Rooibos Vanilla, Ginger Breeze	€ 4,70

ALKOHOLFREI

Sodawasser	0,25/0,5l	natur	€ 2,30 / 3,40
Sodawasser	0,25/0,5l	Zitrone / Himbeere / Holunder	€ 2,90 / 4,70
Vöslauer	0,33l	still / prickelnd	€ 3,70
Vöslauer	0,75l	still / prickelnd	€ 6,50
Coca Cola	0,33l	Cola, Cola Zero	€ 4,20
Frucade	0,33l	Orangenlimonade	€ 4,20
Almdudler	0,33l	Kräuterlimonade	€ 4,20
Almdudler gespritzt	0,25/0,5l	Kräuterlimonade, Soda	€ 3,30 / 4,90
Rauch Eistee	0,33l	Pfirsich, Zitrone	€ 4,80
Red Bull	0,25l	Glasflasche	€ 4,70
Apfelsaft	0,25l	100% Fruchtsaft, Naturtrüb, Obstbauer Göthans	€ 3,80
Apfelsaft gespritzt	0,25/0,5l	Fruchtsaft, Soda	€ 3,30 / € 4,90
Rauch Fruchtsäfte	0,2l	Orange, Marille, Pfirsich, Johannisbeere, Mango	€ 4,00
Rauch Fruchtsäfte gespritzt	0,5l	Fruchtsaft, Soda	€ 5,90
Tonic, Bitter Lemon	0,2l	Schweppes	€ 4,80
Ginger Ale, Ginger Beer	0,2l	Thomas Henry	€ 4,80

ALLERGENVERZEICHNIS

- A** Glutenhaltiges Getreide und daraus gewonnene Erzeugnisse
- B** Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse
- C** Eier von Geflügel und daraus gewonnene Erzeugnisse
- D** Fisch und daraus gewonnene Erzeugnisse
- E** Erdnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse
- F** Sojabohnen und daraus gewonnene Erzeugnisse
- G** Milch von Säugetieren und Milcherzeugnisse (inklusive Laktose)
- H** Schalenfrüchte (Baumnüsse) und daraus gewonnene Erzeugnisse
- L** Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse
- M** Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse
- N** Sesamsamen und daraus gewonnene Erzeugnisse
- O** Schwefeldioxid und Sulfite
- P** Lupinen und daraus gewonnene Erzeugnisse
- R** Weichtiere und daraus gewonnene Erzeugnisse

Auf Wunsch erhalten Sie von unserem Personal Informationen über allergene Inhaltsstoffe