


UNSERE BESONDEREN EMPFEHLUNGEN FÜR SIE

Liebe Gäste,
in Zusammenarbeit mit unserem Küchenteam haben wir Ihnen ein
saisonales Menü zusammengestellt.
Auf Wunsch sind alle Gänge auch einzeln à la carte erhältlich.

MENÜ – SELEKTION LEOPOLD	70,50
Romanasalat mit Minze, geschmortem Pfirsich und Ziegenfrischkäse	13,50
	
Rinderfilet mit Bohnengemüse, Tomaten-Concassée und Schalotten, hausgemachte Kartoffelgnocchi und Spätburgunderjus	49,00
	
Frische Beeren in goldbraun gratinierter Bayerisch Creme	12,50

Für eine individuell abgestimmte Weinbegleitung zum Menü beraten wir Sie gerne.

WAGYU AUS DER REGION KOBE

Wagyu aus der Region Kobe gilt als das wertvollste und rarste Rindfleisch der Welt.
Es ist hocharomatisch und von einzigartiger Konsistenz.
Wir zählen zu den ausgewählten Betrieben, die Ihnen diese Besonderheit mit dem
Marmorierungsgrad der Stufe 11 anbieten dürfen.

Rücken vom Kobe	98,00
mit geschmorten Pak Choi, Shiitake Pilze, Wasabi-Püree und Ponzu-Sauce	
für die Puristen	87,00
nur mit Weißbrot und Ponzu-Sauce	

VORSPEISEN

Frischer Sommersalat mit unserem Hausdressing, gerösteten Kernen, Tomaten und Gurken	8,50
Bunter Tomatensalat mit Passionsfruchtdressing, cremiger Burrata und Basilikum	16,50
Leopold-Surf & Turf: Gyoza mit Rindfleischfüllung und gebratene Garnele in unserer Krustentiervelouté	19,50
Tatar vom Weideochsen mit frittierten Kapern, Meerrettich-Schmand und Salatbouquet	17,20
mit „Pälzer Fridde“	19,80
mit „Pälzer Fridde“ als Hauptgangportion	29,00
auf Wunsch als gebratenes Steak Tatar mit „Pälzer Fridde“	29,00
Kalbsbries in Nussbutter gebraten auf feinen Nudeln mit Steinpilzsahne und frittierter Petersilie	18,50
Lauwarm marinierter Pulpo mit Paprika, Staudensellerie, Frühlingslauch und leichter Aioli	20,50

SUPPEN

Rinderkraftbrühe mit unserem selbstgemachten Leberknödel	9,50
Erbsen-Minzsuppe mit Lachstatar und Joghurt	13,50
mit Sauerteig-Croûtons und Joghurt	10,50

HAUPTSPEISEN - VEGETARISCH

Basilikumtagliatelle mit Paprika-Gemüse und Frühlingszwiebeln mit cremiger Burrata	25,00
mit gebratenen Garnelen	29,00
Gerührte Rosmarin-Polenta mit Artischocken aus der Bretagne, gebratenem Fenchel, Oliven und Tomaten	26,50
Risotto mit gebratenen Pfifferlingen und wildem Brokkoli, Tomaten-Concassée und Salzzitronen-Petersilien-Gremolata	28,00

HAUPTSPEISEN - FISCH

Frisches Edelfischfilet nach Tagesangebot mit Risotto, Artischocken, Fenchel, Oliven und Beurre Blanc	42,00
Filet vom Seesaibling mit zartem Blumenkohlpüree, glacierten Dillgurken, rosa Pfeffer und Safransauce	34,00

HAUPTSPEISEN - FLEISCH

Pfälzer Trilogie mit Rieslingkraut und Kartoffelpüree Hausgemachte Bratwurst und Leberknödel, Saumagen vom Metzger Stähly	23,50
Milchkalbsnierchen in Pommery-Senfsauce mit knusprigen Bratkartoffeln	24,00
Hausgemachte Rinderroulade mit Bundmöhren und Erbsen-Kartoffelpüree	28,50
Kalbsfilet mit Spitzkohlgemüse und Pfifferlingen, handgeschabten Spätzle und Calvados-Rahmsauce	43,00
Geschmorte Lammhaxe mit gerührter Rosmarinpolenta, Artischocken-Fenchelgemüse und roten Zwiebeln	32,50
Hirschkalbsrücken aus dem Bayerischen Wald mit Pfifferlingen, glacierten Pfirsichen, Topfenknöpfe und Wacholderrahmsauce	52,00

FRANZÖSISCHES LIMOUSIN- RINDFLEISCH, SELEKTION LEOPOLD

Rumpsteak min. 200 g	35,50
Rib Eye-Steak min. 300 g	39,50
Rinderfilet min. 200 g	49,00

Zu allen Steaks servieren wir Sommergemüse mit Erbsen und Mairübchen,
dazu unsere „Pälzer Fridde“ und Spätburgunderjus

DESSERT

Selbstgemachtes Sorbet, zwei Kugeln nach Tagesangebot	7,00
Panna Cotta mit Süßkirschen und Schokoladensorbet	11,50
Aprikosenkuchen mit Vanilleeis und Aprikosenragout	12,00
Topfenknödel mit Holunder-marinierten Erdbeeren, Vanillesauce und Brombeersorbet	12,50
Käseauswahl Leopold aus fünf verschiedenen franz. Rohmilchkäsen, dazu reichen wir Feigensenf und Brot	16,50

Hinweise zu Allergenen und Zusatzstoffen haben wir für Sie in einer
separaten Karte zusammengestellt.
Bitte sprechen sie uns an.

KAFFEE

Americano	4,10
Espresso	3,60
Doppelter Espresso	4,70
Doppelter Espresso Macchiato	4,90
Espresso Macchiato	3,90
Cappuccino	4,20
Latte Macchiato	4,70

Alle Kaffeespezialitäten sind auch Koffeinfrei erhältlich.

TEE [IM KÄNNCHEN] SONNENTOR ÖSTERREICH

Schwarztee Earl Grey
Schwarztee Oolong
Grüntee Sencha
Minze
Kamille
Kräuter
Zitronenverbene