





SALATE UND VORSPEISEN



Salat „Leonhardts“ Blattsalate mit Hausdressing, frischen Früchten, Nüssen und einem Cocktaillip 	9,00
dazu wahlweise	
- Putenstreifen	3,80
- Rinderstreifen	4,50
- Garnelen	5,50
- gebratene Maultasche	3,80
- gegrillte Zucchini und Champignons 	3,20

Gebratene Jakobsmuscheln	13,80
auf Vanillelauch, Limonenbiscuit und Blütensalat mit Thai-Basilikum-Creme fraiche	
Gratinierter Ziegenkäse 	12,50
mit Thymianhonig, Wildkräutersalat und Himbeerdressing, dazu marinierte Melone	
Gemischter Salat:	klein: 3,90
Rohkost-, Kartoffel- und Blattsalat mit Hausdressing 	groß: 5,90


SUPPEN

Flädlesuppe: Der schwäbische Klassiker mit Pfannkuchenstreifen und Schnittlauch	klein: 4,70
	groß: 6,30
Weißer Tomatenschaumsuppe mit geräucherter Forellenpraline	klein: 4,90
	groß: 6,50
1 Maultasche in der Brühe	4,70
2 Maultaschen in der Brühe	6,90

KLEINE GERICHTE

Kleines Wiener Schnitzel mit Gurken- und Kartoffelsalat	13,80
Piadina (gefüllter Teigfladen) mit Tomate-Mozarella, Basilikum und frischem Rucola 	10,50
Ofenkartoffel	
mit Kräuterquark und Salat 	10,50
mit geräuchertem Lachs, Kräuterquark und Salatbouquet	13,50


SCHWÄBISCHE KLASSIKER

Maultaschen	mit Zwiebelschmelze und Jus	11,90
	oder geröstet mit Ei	12,50
	dazu jeweils Kartoffel- und Blattsalat	
Käsespätzle mit geschmelzten Zwiebeln und kleinem Salat 		11,20
Schwäbischer Zwiebelrostbraten	mit Lembergersöple und Bratkartoffeln	22,50
Stuttgarter Filetteller: Medaillons vom Schweine- und Rinderfilet	mit Pilzrahmsoße und Spätzle	21,80
Linsen mit Spätzle und Saitenwürstle		10,80
Schwabenteller	geschmelzte Maultasche an Käsespätzle und einem kleinen Zwiebelrostbraten	18,50

**JEDEN MONTAG
BIETEN WIR IHNEN
SCHNITZEL IN
VERSCHIEDENEN
VARIATIONEN**

**zum Preis von
10,90 €**

HAUPTGERICHTE

Mit Kräutern gefüllte Dorade	21,80
im Ganzen gebraten, dazu Tomaten-Brot-Salat mit Limonenvinaigrette	
Rumpsteak	21,80
mit knusprigen Speckbohnen und Kartoffelgratin	
Rinderfilet	24,80
mit sautierten Pfifferlingen, Brezelterrine und Friséesalat	
Rosa gebratene Barbarie-Ente	18,90
auf Bohnen-Cassoulet, dazu gebratene Polenta	
Pappardelle	13,80
mit Pfifferlingen, Kirschtomaten und frischen Kräutern 	

Tagesgericht: Ihr Serviceteam sagt Ihnen gerne was es heute gibt!

BURGER


Leonhardts Burger	14,80
180 g deutsches Rindfleisch von der Färse im Brioché-Burgerbrötchen, mit Cheddar-Käse, frischer Salat, Tomaten, Gurken, Zwiebeln & Avocado-Creme, dazu Pommes Frites	

NACHTISCH

Apfelküchle mit Vanilleeis und Sahne	6,50
Buttermilchmousse mit Himbeersüppchen und Honigeis	7,20
Lavendel-Crème Brûlée (gebrannte Creme, kühl serviert) mit kandierten Blüten	6,50
Trilogie von Valrhona-Schokolade (Mousse, Eis & Kuchen)	7,20

KUCHEN/TORTEN

Kuchenstück verschiedene Sorten	3,80
Tortenstück verschiedene Sorten	4,20
Portion Sahne	0,80

Bitte fragen Sie unser Serviceteam nach der Allergiker-Karte  vegetarische Gerichte

Endpreise in EUR inkl. Bediengeld und MwSt.
170623

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
Stuttgarter Hofbräu Herrenpils	0,4 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 Fl	3,40
Malteser Hefeweizen dunkel	0,5 Fl	4,30
Malteser Kristallweizen	0,5 Fl	4,30
Schöffelhofer Hefeweizen (alkoholfrei)	0,5 Fl	4,30
Käpsele	0,25 Fl	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 ^{2,11,17} , Afri-Cola ohne Zucker ^{6,11,17} , Bluna ^{3,16,17} , Zitrone ¹⁷	0,3 L	3,40
Bluna-Mix (Spezi) ^{2,3,11,16,17}	0,5 L	4,50
Schwepes Tonic Water ¹⁰ , Ginger Ale ^{1,2} , Bitter Lemon ^{12,3,10}	0,2 L	3,10
Teinacher Naturell und Medium	0,25 Fl	2,80
	0,75 Fl	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	3,60
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, Grüner Tee, Früchtetee, Rotbuschtee, Kamillentee, Verbenatee	3,80
Eiskaffee/Eisschokolade mit jeweils 2 Kugeln Vanille- oder Schokoladen-Eis und Sahne	4,90

APERITIF, SEKT

HUGO Prosecco, Soda, Holunderblütensirup, Limette und Minze	0,2 L	6,80
APEROL SPRITZ ^{2,10} : Aperol, Prosecco, Soda, Orange	0,2 L	6,80
Sherry (trocken/extra trocken)	5 cl	5,90
Martini	5 cl	5,90
GINSTR, Stuttgart Dry Gin, Schwepes Tonic Water	0,3 L	11,50
KESSLER SEKT, Cuveé Blanc Brut	0,1 L	4,90
Sektellerei Kessler, Württemberg	0,75 Fl	32,00
KESSLER SEKT, Hochgewächs Chardonnay Brut/Rose Brut	0,75 Fl	42,50
Sektellerei Kessler, Württemberg		

VIERTELESWEIN

Riesling Qualitätswein trocken Weingut Sonnenhof, Württemberg	0,25 L	4,90
Grauburgunder Qualitätswein trocken Weingut Sonnenhof, Württemberg	0,25 L	4,90
Trollinger mit Lemberger Qualitätswein trocken Weingut Sonnenhof, Württemberg	0,25 L	4,90
Spätburgunder Weissherbst rosé Weingut Sonnenhof, Württemberg	0,25 L	4,90
Schorle rot, weiss oder rose, Qualitätswein	0,25 L	3,90

ROTWEIN

Trollinger "Mundelsheimer Käsberg" trocken Weingut Herzog von Württemberg, Ludwigsbur, Württemberg	0,2 L	6,90
Lemberger trocken Weingut Gert Aldinger, Fellbach, Württemberg	0,75 Fl	23,80
Pinot Noir trocken Weingut Collegium Württemberg, Untertürkheim, Württemberg	0,2 L	7,30
Merlot trocken Weingut Hans-Peter Wöhrwag, Untertürkheim, Württemberg	0,75 Fl	25,80
Cuveé Cabernet/Merlot/Shiraz Weingut Asiotus, Veneto, Italien	0,2 L	7,50
Primitivo di Manduria "Costarozza" trocken Weingut Surani, Apulien, Italien	0,75 Fl	26,80

WEISSWEIN/ROSÉWEIN

Riesling „Fernsehturm“ trocken Weingut Emil Bauer, Pfalz	0,2 L	6,90
Pinot Grigio trocken Weingut Villabella, Veneto, Italien	0,75 Fl	23,80
Weissburgunder „Stellage“ trocken Weingut Hockenberger, Baden	0,2 L	6,90
Cuveé Chardonnay/ Sauvignon Blanc trocken Weingut Asiotus, Veneto, Italien	0,75 Fl	23,80
Cuveé „Evoé“ trocken Weingut Rainer Schnaitmann, Fellbach, Württemberg	0,2 L	6,90
	0,75 Fl	25,80
	0,2 L	7,10
	0,75 Fl	24,80
Cuveé Rose trocken Weingut Hans-Peter Wöhrwag, Württemberg	0,2 L	6,70
	0,75 Fl	22,80

CHAMPAGNER

Louis Roederer Brut Premier	0,75 Fl	79,50
Louis Roederer Rosé Brut	0,75 Fl	99,50

DIGESTIF

Waldhimbeergeist, Obstbrände, Sauerkirsch, Williams-Christbirne, Quitte, Vogelbeere, Blutwurz, „Gourmet Berner“ Zirbenblut	2 cl	3,90
Lemberger Tresterbrand, Schloß Afaltrach, Württemberg	2 cl	2,90
Ramazzotti	2 cl	3,10
Hennessy	2 cl	4,50