

SALATE UND VORSPEISEN

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

Saltimbocca vom Saibling mit Alblinsen, Feldsalat und Granatapfelkernen	13,50
--	-------

Rote Beete Carpaccio ✓ mit Ziegenkäse vom Grill, Meerrettichcreme und Wildkräutersalat	11,90
---	-------

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

SUPPEN

Flädlesuppe: Der schwäbische Klassiker mit Pfannkuchenstreifen und Schnittlauch	klein: 4,70 groß: 6,30
--	---------------------------

Maronen- Caramel- Creme- Suppe mit geräuchertem Entenspieß	klein: 4,90 groß: 6,50
---	---------------------------

1 Maultasche in der Brühe	4,70
2 Maultaschen in der Brühe	6,90



Leonhardts

GENIESSEN AM STUTTGARTER FERNSEHTURM

Panoramacafe · Restaurant · Gartenwirtschaft · Eventlounge

KLEINE GERICHTE

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

Piadina (gefüllter Teigfladen) mit Auberginen und Schafskäse ✓	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 Pilzrahmsauce 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

Betrunkener Lachs auf Wasabinudeln und Tomatenmarmelade	21,80
--	-------

Coq- Au-Vin von der Gänsekeule mit Serviettenknödel und Wirsinggemüse	18,90
--	-------

Hirschgulasch mit Haselnußspätzle und Preiselbeerbirne, Feldsalat	20,90
--	-------

Deutsche Landente mit Kartoffelknödel und Apfelrotkraut	21,80
--	-------

Pasta mit Edelpilzragout und frischen Kräutern ✓	13,80
---	-------

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

BURGER

Leonhardts Burger 180 g deutsches Rindfleisch von der Färsche im Brioche-Burgerbrötchen, mit Cheddarkäse, frischer Salat, Tomaten, Gurken, Zwiebeln & Avocadocreme, dazu Pommes Frites	14,80
---	-------

NACHTISCH

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

Hausgemachte Waffeln mit Vanilleeis und Sahne	6,80
dazu wahlweise	
- Zimtkirschen	1,90
- Eierlikör	1,20

Duett von Weihnachtsleckereien Vanillekipferl und Christstollen Parfait auf Gewürzkirschenragout	6,50
---	------

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

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 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
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 ^{2,11,17} , 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
	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



leonhardts

GENIESSEN AM STUTTGARTER FERNSEHTURM

Panoramacafe · Restaurant · Gartenwirtschaft · Eventlounge

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
Heiße Holunder-Ingwer-Limonade	3,80

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, Cuvé Blanc Brut	0,1 L	4,90
Sektellerei Kessler, Württemberg	0,75 FI	32,00
KESSLER SEKT, Hochgewächs Chardonnay Brut/Rose Brut	0,75 FI	42,50
Sektellerei Kessler, Württemberg		

VIERTELESWEIN

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

ROTWEIN

Trollinger Steinwiege trocken	0,2 L	6,90
Weingut Rainer Schnaitmann, Fellbach, Württemberg	0,75 FI	23,80
Spätburgunder trocken	0,2 L	7,30
Weingut Gert Aldinger, Fellbach, Württemberg	0,75 FI	25,80
Merlot trocken	0,2 L	7,50
Weingut Hans-Peter Wöhrwag, Untertürkheim, Württemberg	0,75 FI	26,80
Tempranillo El Senorito trocken	0,2 L	7,20
Weingut Mas Que Vinos, Toledo, Spanien	0,75 FI	25,20
Cuvéé „Flying Solo“ (Grenache/Shiraz)	0,2 L	6,90
Weingut Domain Gayda, Languedoc, Frankreich	0,75 FI	23,80
Primitivo di Manduria Costarozza trocken	0,2 L	7,50
Weingut Surani, Apulien, Italien	0,75 FI	26,80

WEISSWEIN/ROSÉWEIN

Riesling Kreidenstein trocken	0,2 L	7,60
Weingut Hans-Peter Wöhrwag, Untertürkheim, Württemberg	0,75 FI	27,20
Weissburgunder Steillage trocken	0,2 L	6,90
Weingut Hockenberg, Baden	0,75 FI	25,80
Cuvéé Grau.Weiss trocken	0,2 L	7,30
Weingut Rainer Schnaitmann, Fellbach, Württemberg	0,75 FI	26,80
Sauvignon Blanc trocken	0,2 L	6,90
Collegium Wirttemberg, Württemberg	0,75 FI	25,80
Chardonnay Bottega a Vinai	0,2 L	7,10
Weingut a Vinai, Trentino, Italien	0,75 FI	26,40
Pinot Grigio rosé trocken	0,2 L	6,20
Weingut Concilio delle Venezie, Italien	0,75 FI	23,20

CHAMPAGNER

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

DIGESTIF

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