



LEIB & SEELE

SPEISELOKAL UND HOPFOTHEK



Oettingenstraße 36  
80538 München  
Tel.: +49 (89) 21 02 88 99  
Fax: +49 (89) 21 02 88 91  
[www.restaurant-leibundseele.de](http://www.restaurant-leibundseele.de)  
[leibundseele@myway.de](mailto:leibundseele@myway.de)  
Seite 1



## Vorwort

Sehr geehrte Damen und Herren,  
sehr geehrte Interessenten,

wir bedanken uns für Ihr Interesse an unserem Hause und für Ihr entgegengebrachtes Vertrauen.

Unsere großzügigen Räumlichkeiten stehen Ihnen für jegliche Art von Feiern und Veranstaltungen zur Verfügung.

Mit unseren Kenntnissen und Fähigkeiten stellen wir in jedem Falle den richtigen Ansprechpartner dar, welcher Ihre Veranstaltung zu einem organisierten und gelungenen Ereignis reifen lässt.

Gerne werden wir Ihnen auf den nachfolgenden Seiten einige Möglichkeiten für Menüs präsentieren, mit welchen wir Sie und Ihre Gäste im Rahmen Ihrer Feierlichkeit verköstigen werden.

Bitte beachten Sie hierbei, dass es sich lediglich um Vorschläge von uns handelt, welche Sie jederzeit nach eigenen Wünschen flexibel kombinieren oder ergänzen können.

Wir möchten darauf hinweisen, dass es aus organisatorischen Gründen erforderlich ist sich auf eine einheitliche Auswahl zu beschränken. Somit ist weitestgehend sichergestellt, dass Ihre Gäste die Speisen jeweils zeitgleich serviert bekommen. Zum besseren Verständnis: Für jede Feierlichkeit bieten wir **ein** Menü an, welches Sie jedoch um ein **zweites Hauptgericht** „zur Auswahl“ erweitern können.

Ihre persönlichen Wünsche, Fragen oder Anregungen nehmen unsere Ansprechpartner

- Frau Kerstin Baumann, Betriebsinhaberin –

oder:

- Herr Andreas Langer, Betriebsleiter –

jederzeit gerne entgegen.

Weitere Informationen finden Sie auf unserer Homepage:

[www.restaurant-leibundseele.de](http://www.restaurant-leibundseele.de)

**Wir freuen uns auf Ihren Besuch, freuen Sie sich auf unsere Gastfreundschaft!**

## Vorab einen Aperitif

Glas <b>Prosecco</b>	€ 3,90
Glas <b>Prosecco</b> mit <b>Holunderblütensirup</b>	€ 4,50
Glas <b>Prosecco</b> mit <b>Aperol</b>	€ 4,50
<b>Kleiner SPRIZZ / kleiner HUGO</b>	€ 3,50
<b>Campari Orange</b>	€ 5,70
<b>Campari Soda</b>	€ 5,20
<b>Martini rosso</b>	€ 3,70
<b>Martini bianco</b>	€ 3,70
<b>Martini dry</b>	€ 3,70
<b>Sandemann Sherry medium</b>	€ 3,10
<b>Sandemann Sherry dry</b>	€ 3,10

---

### Unser Klassiker, unbedingt kosten:

<b>Leib &amp; Seele Starter</b>	€ 3,20
- fruchtige Weißbierbowle mit einem Schuss Prosecco und Holunderblütensirup -	

### Lockert die Stimmung –zum selbst zapfen-

<b>Spaten Hell vom Holzfaß zum selbst zapfen</b>	€ 7,20 / 1
--	------------

## Einen kleinen Snack zum Empfang

**Grissini mit Parmaschinken umwickelt** p.P. € 2,20

**Dörripflaumen im Speckmantel** p.P. € 2,40

**Ranken vom Schwarzbrot mit Schmalz und Obatzda** p.P. € 3,30

---

**Mediterraner Vorspeiseteller** p.P. € 5,20  
mariniertes Gemüse, Parmesansplitter, Parmaschinken  
anbei lauwarmes Ciabatta

**Bayrisches Brotzeitbrettl** p.P. € 5,20  
viele Leckereien vom Käse und Wurst  
reichlich garniert

---

### Canapeés

**Schinken oder Salami** St. € 2,20

**Roastbeef, Parmaschinken oder Räucherlachs** St. € 2,40

**Kräuterquark mit Kirschtomate** St. € 2,00

**Mozzarella und Tomate** St. € 2,00

**Gemischtem Käse wie Emmentaler und Tilsiter** St. € 2,20

**Camembert oder Brie** St. € 2,30

## Menü mit drei Gängen

### Menü 1

€ 22,00

#### **Klare Brühe vom Rindertafelspitz**

mit Pfannkuchenstreifen und frischem Schnittlauch

#### **Medaillons vom Schweinefilet an Pfeffersauce**

mit bunter Gemüse garnitur und Kartoffelkroketten

#### **Hausgemachtes Topfenmousse mit leichter Limettennote**

an lauwarmen Schattenmorellen und Sahnetupfer

---

### Menü 2

€ 22,50

#### **Kleine Variation von Vogerl- und Rucolasalat mit lauwarmen Parmaschinkenkrusteln**

mariniert mit Balsamicovinaigrette

#### **Zarte Maispouardenbrust goldgelb gebraten auf Trüffelrahm**

serviert mit geschwenktem Buttergemüse und bunten Nudeln

#### **Mousse au Chocolat**

an Himbeersauce, mit angeschlagenem Landrahm

---

### Menü 3

€ 23,00

#### **Festtagssuppe „Leib & Seele“**

Klare Brühe vom Rindertafelspitz mit dreierlei Einlagen

#### **Züricher Geschnetzeltes vom Kalb in feinem Steinpilzrahm**

mit Kartoffelrösti und Gemüse garnitur

#### **Zwei Stück Apfelkücherl frisch gebacken und in Zimtzucker gewendet**

mit Vanilleeis und Sahnetupfer



#### Menü 4

€ 24,00

**Kleine Gemüselasagne mit Strauchtomaten und Büffelmozzarella**  
auf Basilikumpesto

**Rinderlendensteak „Strindbergh“ in der Zwiebel - Senfkruste**  
dazu reichen wir Speckbohnen und Kartoffelgratin

**Panna Cotta mit feiner Vanillernote**  
auf Mangokompott

---

#### Menü 5

€ 24,00

**Buntes Salatsträußerl mit gerösteten Körndl und Parmesanhobeln**  
mit Crôutons und frisch geschnittenen Kräutern

**Zanderfilet vom Grill in der Kartoffelkruste an Weißweinsauce**  
mit geschwenktem Gemüse

**Dreierlei Sorbets**  
garniert mit frischen Früchten der Saison

---

#### Menü 6

€ 24,50

**Sommerliche Salatvariation mit angeschwitzten Pilzen und Zwiebeln**  
an buntem Salatsträußerl

**Medaillons vom Hirschkalb auf Preiselbeerrahm**  
mit Rahmwirsing und Butterspätzle

**Champagnertiramisu**  
an Himbeerkompott

## Menü mit vier Gängen

### Menü 7

€ 28,50

**Carpaccio von der geräucherten Entenbrust mit Orangenconfit**  
mit mariniertem Rucola

**Hausgemachte Kartoffelsuppe**  
mit getrüffeltem Sahnetupfer

**Geschmorter Kalbsbraten aus dem Rohr an Natursauce**  
mit Vichykarotten und Topfenspätzle

**Panna Cotta mit Vanillenote**  
auf Mangokompott

---

### Menü 8

€ 31,00

**Potpourri von bayrisch / italienischen Vorspeisen**  
mit Antipasti, San Danieleschinken, Melone, Räucherlachs und Garnele

**Spargelrisotto mit mariniertem Rucola**  
und frischen Kräutern

**Zarte Lende vom Milchkalb an Portweinsauce**  
mit Vichykarotten und Kartoffelgratin

**Duett vom schwarzen und weißen Mousse au Chocolat**  
auf Amarettobeerengrütze

---

### Menü 9

€ 33,50

**Zwei Stück gegrillte Riesengarnelen**  
auf Ceasar Salad

**Klare Brühe vom Rindertafelspitz**  
mit Parmesanknödel

**Zartes Rinderfilet vom Grill medium gebraten an Barolo – Schalottensauce**  
mit Bohnenbündchen und gespritzten Kartoffeln

**Feine Topfenkrem mit leichter Limettennote**  
an Kiwisalat

Sollten unsere aufgezeigten Menüvorschläge nicht ganz Ihren Geschmack treffen so haben Sie nachfolgend die Möglichkeit, das ein oder andere Gericht zu tauschen oder zu ergänzen. Hier einige Anregungen:

### Aus dem Suppentopf

<b>Karotten - Ingwersuppe</b> mit einem Klecks Joghurt	€ 3,90
<b>Klare Brühe vom Rindertafelspitz</b> mit Leberspätzle und frischem Schnittlauch	€ 4,20
<b>Rindssupp'n nach altem Rezept</b> mit Schinkenschöberl	€ 4,20
<b>Klare Consomeé von Strauchtomaten</b> mit Basilikum - Quarkknockerl	€ 4,50

---

### Vorspeisen oder Zwischengerichte

<b>Variation von jungem Feldsalat und Frisee mit gebratenen Pilzen und Speck</b> mariniert mit Balsamicodressing	€ 4,90
<b>Kleine Ravioli mit Peccorino - Feigenfülle in Salbeibutter geschwenkt</b> garniert mit frisch gehobeltem Parmesan	€ 5,90
<b>Tafelspitzsülze mit steirischem Kernöl</b> an buntem Salatsträußerl	€ 5,90
<b>Gedünsteter Blattspinat mit gebratenen Austernpilzen</b> sowie Parmesansplittern	€ 6,10
<b>Röschen vom norwegischen Räucherlachs mit Sahnemeerrettich</b> auf kleinem Kartoffelpuffer	€ 6,50
<b>Rosa gebratenes Roastbeef nappiert mit Sc. Remoulade</b> mit gebratenen Kartoffelscheiben	€ 6,80
<b>Kleines Zanderfilet in der Kartoffelkruste</b> an tourniertem Gemüse	€ 7,20



## Hauptspeisen

<b>O</b> fenfrischer Schweinsbraten mit Krusterl an Kümmel - Dunkelbiersauce mit Kartoffelknödeln und Speck - Krautsalat	€ 10,80
<b>V</b> iertel ofenfrische Bauernente frisch aus dem Rohr mit glacierten Maronen, Apfelblaukraut und Kartoffelknödel mit Bröselschmelze	€ 11,50
<b>G</b> ekochter Ochsentafelspitz mit frisch geschabtem Kren sowie Bouillonkartoffeln und Rahmwirsing	€ 11,80
<b>R</b> esch gebratenes Spanferkel auf Dunkelbiersauce mit gemischten Mini - Knödeln und Rahmsauerkraut	€ 12,50
<b>Z</b> arte Maispoulardenbrust goldgelb gebraten an Trüffelrahm serviert mit geschwenktem Buttergemüse und bunten Nudeln	€ 14,50
<b>M</b> edaillons vom Hirschkalb an Preiselbeerrahm mit Rahmwirsing und Butterspätzle	€ 14,80
<b>B</b> arberié – Flugentenbrust an Orangensauce mit Prinzessbohnen und Kartoffelgratin	€ 14,90
<b>K</b> ross gebratenes Zanderfilet in der Kartoffelkruste an Kräutersauce mit knackigem Gemüse der Saison	€ 14,90
<b>Z</b> üricher Geschnetzeltes vom Kalb in feinem Champignonrahm mit Kartoffelrösti und Gemüse garnitur	€ 15,20
<b>W</b> iener Schnitzel vom Milchkalb in Butter ausgebraten mit Bratkartoffeln und Beilagensalat	€ 15,80
<b>V</b> iertel ofenfrische Mastgans frisch aus dem Rohr dazu reichen wir einen kleinen Bratapfel, Blaukraut und Kartoffelknödel mit Bröselschmelze	€ 18,50

## Vegetarische Gerichte

<b>Gefüllte Teigtascherl mit Peccorino - Feigenfülle in Salbeibutter geschwenkt</b> gratiniert mit Käse	€ 9,80
<b>Knackige Gemüsevariation aus dem Wok geschwenkt in Curryrahm</b> mit Duftreis	€ 9,80
<b>Bunte Bandnudeln mit Gemüse der Saison geschwenkt in Basilikumpesto</b> gratiniert mit Schafskäse	€ 10,50

---

## Auf das Dessert freuen sich doch alle

<b>Hausgemachtes Mousse au Chocolat</b> mit lauwarmen Schattenmorellen und Sahnetupfer	€ 4,50
<b>Leichtes Topfenmousse mit LimettenNote</b> mit Schattenmorellen und Sahnetupfer	€ 4,50
<b>Frische gebackene Apfelkücherl in Zimtzucker gewendet</b> mit Vanilleeis	€ 4,60
<b>Crème Caramel</b> an roter Beerengrütze	€ 4,50
<b>Ofenfrischer Topfen- und Apfelstrudel an Vanillesauce</b> mit Sahnetupfer	€ 4,50
<b>Variation von verschiedenen Parfaits</b> garniert mit frischen Früchten	€ 4,80
<b>Eingelegte Waldbeeren fein mariniert mit Amaretto</b> mit Walnußeis	€ 4,80
<b>Lauwarme Rotweinbirne</b> mit einer Nocke Schokomousse und angeschlagenem Landrahm	€ 5,50

### Heimisch Rustikal: Münchner G'schichten

#### Vorab gibt es:

**R**assiger Käsesalat sauer mariniert  
mit roten Zwiebelringen und Paprikastreifen

**H**ausgemachte MiniFleischPflanzerl  
mit Senfdip

**T**ranchen von der hausgemachten Bratensülze  
garniert mit Zwiebelwürfeln

**S**alatbüffet mit verschiedenen Salaten  
wie Kartoffelsalat, Gurkensalat und frischen Blattsalaten  
sowie zweierlei Rohkost – Salaten, zweierlei Dressings

**I**nternationale Brotauswahl  
mit Partysemmeln, Stangenweißbrot, Ciabatta, Brez'n,  
Vollkornbrot und Schwarzbrot

#### Die heimischen Klassiker:

**K**äse – Krautspatz'n  
mit glacierten Zwiebeln

**O**fenfrischer Schweinsbraten an Kümmel - Dunkelbiersauce  
mit handgedrehten Semmelknödeln

**F**angfrisches Zanderfilet  
in der Kartoffelkruste

**R**ahmschwammerl mit etwas Trüffelöl  
mit Semmelknödeln

#### Ganz lecker, unser Dessert:

**F**risch gebackene Apfelkücherl  
in Zimtzucker gewendet

**B**ayrisch Krem  
mit frischen Früchten garniert

**B**ourbon Vanilleeis  
mit angeschlagenem Landrahm

**H**ausgemachte Rote Grütze  
mit gedrehten Orangenscheiben

Ab 30 Personen, p.P. € 28,50



## Unser Evergreen: **Paradiesgarten Melodie**

### Als Vorspeise vorweg:

**P**fannkuchenroulade gefüllt mit Räucherlachs und Meerrettichdip  
mit frischen Kräutern

**K**artoffelsuppe  
mit reichlich frischen Kräutern abgerundet

**G**eräucherte Scheiben von der Barberié - Flugentenbrust  
mit Preiselbeergelee

**S**alatbuffet mit verschiedenen Salaten  
wie Kartoffelsalat, Gurkensalat und frischen Blattsalaten  
sowie zweierlei Rohkost – Salaten, zweierlei Dressings

**I**nternationale Brotauswahl  
mit Partysemmeln, Stangenweißbrot, Ciabatta, Brez'n,  
Vollkornbrot und Schwarzbrot

### Die heißen Gerichte:

**G**ekochte Ochsenbrust mit Bouillonkartoffeln  
mit Bouillonkartoffeln

**B**auernenten frisch aus dem Rohr an Natursauce  
mit Kartoffelknödel und Apfelblaukraut

**K**nuspriger Spanferkelbraten mit Krusterl in Dunkelbiersauce  
mit Kartoffelknödeln

**B**unte Kartoffel – Gemüsepfanne leicht tomatisiert  
auf Wunsch mit Schafskäsewürfeln

### Ein süßer Abschluss:

**L**auwarmer Apfelstrudel  
mit Vanillesauce

**E**ingelegte Waldbeeren  
mit Orangenscheiben garniert

**P**anna Cotta  
mit roten Beeren

**M**ousse au Chocolat  
mit angeschlagener Sahne

Ab 30 Personen, p.P. € 31,00



## Kunterbunt für jedermann: Bunt „Leib & Seele“ - Potpourri

### Als Vorspeise vorweg:

**R**osa gebratenes Roastbeef  
mit Sc. Remoulade

**V**itello Tonnato  
-Dünne Scheiben vom Kalbfleisch mit Thunfisch – Kapernsauce-

**S**cheiben vom Mozzarella  
mit frischen Strauchtomaten und Basilikum

**A**nti Pasti - verschiedene Gemüse vom Grill -  
mariniert mit Knoblauchöl und Balsamico

**S**alatbüffet mit verschiedenen Salaten  
wie Kartoffelsalat, Gurkensalat und frischen Blattsalaten  
sowie zweierlei Rohkost – Salaten, zweierlei Dressings

**I**nternationale Brotauswahl  
mit Partysemmeln, Stangenweißbrot, Ciabatta, Brez'n,  
Vollkornbrot und Schwarzbrot

### Die heißen Gerichte:

**Z**üricher Geschnetzeltes vom Kalb  
mit Kartoffelröstinchen

**S**chweinelendchen überbacken mit Tomate und Mozzarella  
mit Pestonudeln

**N**orwegisches Lachssteak vom Grill  
mit Kräuterbutter

**T**eigtascherl mit Feigen - Pecorinofülle in Salbeibutter geschwenkt  
mit gehobeltem Parmesan

### Ein süßer Abschluss:

**V**ariation vom Apfel- und Topfenstrudel  
mit Vanillesauce

**F**rische Fruchtspieße  
glaciert mit Vollmilchschokolade

**L**uftiges Topfenmousse auf Waldbeerengrütze  
mit leichter LimettenNote

**C**reme Caramel  
garniert mit frisch geschnittenen Früchten

Ab 30 Personen, p.P. € 33,00

## Ein Auszug aus unserer Getränkekarte

### Bier

<b>Spaten Pils</b> vom Fass	0,3 l	€ 3,50
<b>Spaten München Hell</b> vom Fass, auf Wunsch auch im Steinkrug	0,5 l	€ 3,60
<b>Löwenbräu Urtyp</b> -ausgewogen und würzig-	0,5 l	€ 3,50
<b>Löwenbräu Dunkel</b> vom Fass, auf Wunsch auch im Steinkrug	0,5 l	€ 3,60
<b>Löwenbräu Alkoholfrei</b>	0,5 l	€ 3,60
<b>Franziskaner Leichte Weiße</b>	0,5 l	€ 3,70
<b>Franziskaner Alkoholfreies Weißbier</b>	0,5 l	€ 3,70
<b>Franziskaner Weißbier</b> vom Fass, hell oder dunkel	0,5 l	€ 3,70
<b>Radler</b>	0,5 l	€ 3,60

### Alkoholfreie Getränke

<b>Petrusquelle spritzig oder naturell</b>	0,25 l	€ 2,60
	0,75 l	€ 5,20
<b>Pepsi Cola<sup>1, 2, 3</sup> oder Cola light<sup>1, 2, 3, 5</sup></b>	0,40 l	€ 2,90
<b>Mirinda Orangenlimonade<sup>1</sup></b>	0,40 l	€ 2,90
<b>Spezi<sup>1, 2</sup></b>	0,50 l	€ 3,10
<b>Zitronenlimonade<sup>3</sup></b>	0,40 l	€ 2,80
<b>Apfel- oder Orangensaftschorle</b>	0,50 l	€ 3,10
<b>Eistee</b> (wählen Sie zwischen Zitrone, Maracuja oder Kirsche)	0,40 l	€ 3,00
<b>Schweppes Bitter Lemon<sup>3, 4</sup>, Ginger Ale<sup>1, 3</sup> oder Tonic Water<sup>3, 4</sup></b>	0,25 l	€ 2,90

<sup>1</sup> Farbstoff <sup>2</sup> Koffein <sup>3</sup> Zitronensäure <sup>4</sup> Chinin <sup>5</sup> Süßungsmittel

### Heißgetränke

<b>Tasse Kaffee</b>	€ 2,40
<b>Cappuccino</b>	€ 2,60
<b>Milchkaffee</b>	€ 3,20
<b>Espresso</b>	€ 2,00
<b>Latte Macchiato</b>	€ 3,20

## Weißwein

<b>Bianco di Custoza</b> <sup>5</sup> , Region Garda, Italien spritziger Weißwein mit angenehmer Frucht und feinem Säurespiel	0,75l	€ 15,50
<b>Zahr, Grillo</b> <sup>5</sup> , Costigliole D´Asti, Italien frisches Aroma, erinnernd an Früchte, ausgeprägte Struktur, am Gaumen angenehm trocken	0,75l	€ 15,50
<b>Lugana</b> <sup>5</sup> , südl. Gardasee, Italien helles Strohgelb mit grünen Nuancen, animierender Duft von Zitruszesten, leichte Honignote, frisch am Gaumen	0,75l	€ 21,50
<b>Lenz Riesling</b> <sup>5</sup> , Weingut Schuhmann - Nägler, Rheingau trocken, feingelbe Farbe, jugendliches frisches Bouquet, moussilin auf der Zunge	0,75l	€ 19,80
<b>Pfefferer, Goldmukateller</b> <sup>5</sup> , Colterenzio, Südtirol, Italien Leuchtendes Strohgelb, intensiv – aromatischer Duft mit feiner Muskatwürze, Körperreich mit eleganter Frucht, gut balancierte Säure mit Länge im Abgang	0,75l	€ 24,00

## Rotwein

<b>Primitivo</b> <sup>5</sup> della Puglia, Rocca Alta, Puglia, Italien dunkler & intensiver rubinroter Wein, aus „Zinfandel“ Reben, Duft von roten Beeren und Likör, viel Tannin	0,75l	€ 15,50
<b>Montepulciano d´Abruzzo</b> <sup>5</sup> , BIO Wein, Abruzzen, Italien rubinrote Farbe, gut ausgebauter Körper, Duft von frischen Beeren	0,75l	€ 15,50
<b>Dolcetto d´Alba</b> <sup>5</sup> feine geschmeidige Tanne, angenehme Frucht, ca. 12 Monate harmonisches Finish	0,75l	€ 15,50
<b>Cabernet Lazio</b> <sup>5</sup> , Antico Ceppo, Latium, Italien Leuchtendes Rubinrot, intensives Aroma variierend mit roten Früchten, Ausgeglichenere Mischung von Gewürzen, Schokolade und Tabak, körperreich, fruchtig und weich	0,75l	€ 18,90
<b>Blauer Zweigelt</b> <sup>5</sup> , Weingut Pfaffel, Stetten, Niederösterreich Tiefdunkles Rubinrot, charmante und klare Kirschnote, zart rauchig umrahmt, geschmeidig am Gaumen, vielschichtiger Körper	0,75l	€ 23,80
<b>Primicia CR</b> <sup>5</sup> , Rioja, Spanien Fruchtiger Crianza mit Aromen nach Zedernholz, roten reifen Beeren sowie Gewürzen und Vanille, erstaunliche Reife und ausgewogene Balance	0,75l	€ 25,00

## So erreichen Sie uns



### Anfahrt mit dem eigenen Fahrzeug:

Über Mittleren Ring: Befahren Sie den Isarring und nutzen Sie die Ausfahrt "Am Tucherpark"

Danach folgen Sie auf der linken Spur dem Straßenverlauf.

Passieren Sie die zweite Ampel. Nach ca. 150m befindet sich das "Leib & Seele" auf der rechten Seite.

### Anfahrt mit den öffentlichen Verkehrsmitteln:

Ab Knotenpunkt Hauptbahnhof, Karlsplatz Stachus, Sendlinger Tor oder Isartor:

Nutzen Sie die Tram Linie 18, Richtung Effnerplatz, Haltestelle Paradiesstraße. (50m Entfernung)