



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)



## 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!**

## Vorbereitungen

Lieber Gast,

Im Rahmen eines Menüs werden unsere Tische mit weißen **Stoffmundservietten**, Gläser und Gedeck sowie Kerzen versehen. Hierfür berechnen wir € 1,00 je Gast.

Sollten Sie darüber hinaus weiße **Tischwäsche** (Tischdecken) wünschen erhöht sich das oben genannte Entgelt auf € 2,50 je Gast.

Auf Wunsch erstellen wir gerne **Menükarten** für Ihre Feierlichkeit und berechnen hierfür € 1,00 je Stück. Falls gewünscht integrieren wir auch Ihr Wunschlogo oder gestalten den Titel nach Ihren Vorstellungen.

## Zur Begrüßung

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
Kleiner <b>SPRIZZ</b> / kleiner <b>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

### Unser Klassiker, unbedingt kosten:

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

### Lockert die Stimmung –zum selbst zapfen-

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

## Einen kleinen Snack zum Empfang

<b>Grissini mit Parmaschinken umwickelt</b>	p.P. € 2,80
<b>Dörripflaumen im Speckmantel</b>	p.P. € 2,90
<b>Ranken vom Schwarzbrot mit Schmalz und Obatzda</b>	p.P. € 3,30

### Canapeés

<b>Schinken oder Salami</b>	St. € 2,20
<b>Roastbeef, Parmaschinken oder Räucherlachs</b>	St. € 2,40
<b>Kräuterquark mit Kirschtomate</b>	St. € 2,00
<b>Mozzarella und Tomate</b>	St. € 2,00
<b>Gemischtem Käse wie Emmentaler und Tilsiter</b>	St. € 2,20
<b>Camembert oder Brie</b>	St. € 2,30

## Die essbare Deko

<b>Für eine ganz besondere Stimmung sorgt unsere essbare Deko.</b>	p.P. € 3,80
Wenn Sie dies wünschen dekorieren wir Ihre Tische weihnachtlich mit kleinen Tannenzweigen, Nüssen, Äpfeln und Mandarinen sowie Lebkuchen und Spekulatius.	

## Unsere ganz beliebten Schmankerl

<b>Mediterraner Vorspeisenteller</b> mariniertes Gemüse, Parmesansplitter, Parmaschinken anbei lauwarmes Ciabatta	p.P. € 5,20
<b>Bayrisches Brotzeitbrettl</b> viele Leckereien vom Käs´ und Wurst reichlich garniert	p.P. € 5,20

(jeweils angerichtet für vier Personen auf einem Brett)

## Menü mit drei Gängen

### Menü 1

€ 23,80

**Schaumsuppe vom Kürbis und Karotten**  
mit steirischem Kernöl

**Geschmorter Rindsbraten an kräftiger Rotweinsauce**  
glacierte Karotten | abgebräunte Fingernudeln

oder:

**Zarte Maispouardenbrust –goldgelb gebraten-**  
Ratatouillegemüse | zweierlei Linguini

**Lebkuchenmousse**

Zwetschgenröster | Landrahm

---

### Menü 2

€ 24,50

**Kräftige Brühe vom Rindertafelspitz**  
mit hausgemachten Schinkenschöberl

**Geviertelte Bauernente auf leichter Orangen - Entensauce**  
Apfelblaukraut | Kartoffelknödel | Bröselschmelze

oder:

**Spanferkelbraten frisch aus dem Rohr an unserer guten Dunkelbiersoß'**  
Bayrisch Kraut | Kartoffelknödel | Bröselschmelze

**Hausgemachte Bayrisch Krem**

eingekochte Waldbeeren | Vanillesahne

---

### Menü 3

€ 25,50

**Kohlrabicremesüppchen**

mit Gemüsestroh

**Barberie – Flugentenbrust –rosa gebraten- an Sauerkirsch - Orangensauce**  
Gemüserisotto | frittierter Rucola

oder:

**Schweinefilet im Speckmantel und im ganzen gebraten an Pfefferrahm**  
geschwenktes Gemüse | Kartoffelgratin

**Williamsbirne aus dem Rotweinbad**

Lebkuchenmousse | Orangengarnitur



#### **Menü 4**

€ 27,00

##### **Buntes Salatsträußerl mit Gurke und Tomate**

geröstete Körndl | Balsamicocreme

##### **Ochsenlende im ganzen gebraten auf Barolo – Schalottenjus**

Speckbohnen | Kartoffelgratin

oder:

##### **Saiblingsfilet mit viel Kräutern gebraten**

Würfelgemüse | Resoleekartoffeln

##### **Sorbet von der Passionsfrucht, Maracuja und Zitrone**

Fruchtsalat | frische Minze

---

#### **Menü 5**

€ 28,00

##### **Kräftige Rinderbrühe**

mit Grießnockerl | Gemüsejulienne

##### **Medaillons vom Hirschkalb an feinem Preiselbeerrahm**

Rahmwirsing | Topfenspätzle

oder:

##### **Zanderfilet vom Grill in der Kartoffelkruste an Weißweinsauce**

mit geschwenktem Gemüse

##### **Dessertvariation „Leib & Seele“**

Apfelkücherl | lauwarmer Strudel | Kaiserschmarrn | Beerenkompott | Vanilletupfer

## Menü mit vier Gängen

### Menü 6

€ 31,50

#### **Carpaccio von der geräucherten Entenbrust**

Orangenconfit | marinierter Rucola

#### **Feine Kartoffelcremesuppe**

Speckkrusteln | Parmesancroutons

#### **Geschmorter Kalbsbraten aus dem Rohr an Natursauce**

Vichykarotten | Topfenspätzle

#### **Panna Cotta mit Vanillenote**

Mangokompott | frische Beeren

---

### Menü 7

€ 34,50

#### **Potpourri von bayrisch / italienischen Vorspeisen**

Antipasti | San Danieleschinken | Melone | Räucherlachs | Garnele

#### **Kremiges Weißweinrisotto**

frittierter Rucola | frische Kräuter

#### **Zarte Lende vom Milchkalb an Portweinsauce**

Mandelbroccoli | Kartoffelgratin

#### **Duett vom schwarzen und weißen Mousse au Chocolat**

Amarettobereen | Mandarinenconfit

---

### Menü 8

€ 33,50

#### **Zwei Stück gegrillte Riesengarnelen**

Romanasalat | Ceasar Dressing | Kapern

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

Parmesanknödel | Schnittlauchspäne

#### **Zartes Rinderfilet vom Grill medium gebraten an Barolo – Schalottensauce**

Bohnenbündchen | gespritzte Kartoffeln

#### **Feine Topfenkrem mit leichter Limettennote**

Kiwimark | frische Minze

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> Joghurtfleck   Kräuter	€ 4,50
<b>Klare Brühe vom Rindertafelspitz</b> Grießnockerl   Schnittlauchspäne	€ 4,50
<b>Rindssupp'n nach altem Rezept</b> Schinkenschöberl	€ 4,80

---

### Vorspeisen oder Zwischengerichte

<b>Variation von jungem Feldsalat und Frisee mit Balsamico</b> gebratene Pilze   Speck	€ 5,80
<b>Kleine Ravioli mit Peccorino - Feigenfülle</b> Salbeibutter   gehobelter Parmesan	€ 6,50
<b>Tafelspitzsülze mit steirischem Kernöl</b> rote Zwiebelringe   kleines Salatsträußerl	€ 6,80
<b>Gedünsteter Blattspinat mit angeschwitzten Zwiebeln</b> Austernpilze   Parmesan	€ 7,00
<b>Röschen vom norwegischen Räucherlachs</b> kleiner Kartoffelrösti   Sahnemeerrettich	€ 8,20
<b>Rosa gebratenes Roastbeef</b> Sc. Remoulade   gebratene Kartoffelscheiben	€ 8,50
<b>Kleines Zanderfilet in der Kartoffelkruste</b> mit tourniertem Gemüse	€ 8,90



## Hauptspeisen

<b>Resch gebratenes Spanferkel auf Dunkelbiersauce</b> Rahmsauerkraut   zweierlei Knödel	€ 13,50
<b>Viertel ofenfrische Bauernente frisch aus dem Rohr</b> Apfelblaukraut   glacierte Maronen   Kartoffelknödel   Bröselschmelze	€ 13,80
<b>Gekochter Ochsentafelspitz mit frisch geschabtem Kren</b> Rahmwirsing   Bouillonkartoffeln	€ 14,50
<b>Zarte Maispoulardenbrust goldgelb gebraten an Trüffelrahm</b> geschwenktes Buttergemüse   zweierlei Bandnudeln	€ 14,80
<b>Züricher Geschnetzeltes vom Kalb in feinem Champignonrahm</b> Gemüse garnitur   Kartoffelrösti	€ 15,90
<b>Wiener Schnitzel vom Milchkalb in Butter ausgebraten</b> Bratkartoffeln   bunte Salate der Saison	€ 15,90
<b>Medaillons vom Hirschkalb an Preiselbeerrahm</b> Rahmwirsing   Butterspätzle	€ 16,50
<b>Barberié – Flugentenbrust an Orangensauce</b> Prinzessbohnen   Kartoffelgratin	€ 16,50
<b>Kross gebratenes Zanderfilet in der Kartoffelkruste</b> Kräutersauce   buntes Gemüse der Saison	€ 16,50
<b>Viertel ofenfrische Mastgans frisch aus dem Rohr</b> Bratapfel   Blaukraut   Kartoffelknödel   Bröselschmelze	€ 18,50

## Vegetarische Gerichte

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

---

## Auf das Dessert freuen sich doch alle

<b>Hausgemachtes Mousse au Chocolat</b> lauwarme Schattenmorellen   Sahnetupfer	€ 4,80
<b>Leichtes Topfenmousse mit LimettenNote</b> Kiwimark   frische Minze	€ 4,80
<b>Frische gebackene Apfelkücherl in Zimtzucker gewendet</b> Vanilleeis   angeschlagener Landrahm	€ 5,20
<b>Creme Caramel</b> an roter Beerengrütze	€ 5,20
<b>Ofenfrischer Topfen- und Apfelstrudel</b> Vanillesauce   Sahne	€ 5,50
<b>Variation von verschiedenen Parfaits</b> Früchtegarnitur   Minze	€ 5,50
<b>Eingelegte Waldbeeren fein mariniert mit Amaretto</b> mit Walnußeis	€ 5,80
<b>Lauwarme Rotweinbirne</b> Mousse au Chocolat   Zwetschgenröster	€ 6,50



## 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 – Krautspätz'n  
mit glacierten Zwiebeln

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

**Z**anderfilet  
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. € 29,50



## Winterliches Gedicht

### Als Vorspeise vorweg:

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

**M**aronencremesuppe  
anbei Brunnenkresse

**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

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

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

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

### Ein süßer Abschluss:

**L**auwarmer Apfelstrudel  
mit Vanillesauce

**E**ingelegte Waldbeeren  
mit Orangenscheiben garniert

**Z**imtmousse  
mit Beerengrütze und Sahne

**M**ousse au Chocolat  
mit angeschlagener Sahne

Ab 30 Personen, p.P.: € 31,50



## Buntes „Leib & Seele“ - Potpourri

### Als Vorspeise vorweg:

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

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

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

**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:

**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 Steinpilzfülle in Salbeibutter geschwenkt  
mit gehobeltem Parmesan

### Ein süßer Abschluss:

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

**B**unter Fruchtsalat  
mit frischer Minze

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

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

Ab 30 Personen, p.P. € 33,50

## 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<sup>m</sup></b> , Region Garda, Italien spritziger Weißwein mit angenehmer Frucht und feinem Säurespiel	0,75l	€ 17,80
<b>Pecorino<sup>m</sup></b> , Terre di Chieti, Abruzzen fruchtige Aromen, feine Säure	0,75l	€ 17,80
<b>Lugana<sup>m</sup></b> , südl. Gardasee, Italien fein, animierender Duft von Zitruszesten, leichte Honignote	0,75l	€ 21,50
<b>Riesling „Fass 68“</b> , BIO Wein, Wittmann, Rheinhessen trocken, feingelbe Farbe, feine Noten von gelben Früchten, fein im Abgang	0,75l	€ 21,50
<b>Grauer Burgunder<sup>m</sup></b> , Scherner Kleinhanß, Rheinhessen leuchtendes Strohgelb, weiche Struktur mit feinem Nachhall	0,75l	€ 23,90

## Rotwein

<b>Primitivo<sup>m</sup></b> 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> , BIO Wein, Abruzzen, Italien rubinrote Farbe, gut ausgebauter Körper, Duft von frischen Beeren	0,75l	€ 17,80
<b>Dolcetto d'Alba<sup>m</sup></b> feine geschmeidige Tanne, angenehme Frucht, ca. 12 Monate harmonisches Finish	0,75l	€ 17,80
<b>Cabernet Lazio<sup>m</sup></b> , 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	€ 19,50
<b>Blauer Zweigelt<sup>m</sup></b> Weingut Pfaffel, Stetten, Niederösterreich Tiefdunkles Rubinrot, charmante und klare Kirschnote, zart rauchig umrahmt, geschmeidig am Gaumen, vielschichtiger Körper	0,75l	€ 20,50
<b>Sarria Reserva<sup>m</sup></b> , Bodega de Sarria, Navarra, Spanien Merlot & Cabernet – Sauvignontrauben, intensives Aroma, Noten von Vanille, kraftvoll	0,75l	€ 23,80

## 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)