



Gasthaus Lebzelter

das wirtshaus

SERVUS

Schee, dass'd heit do bist.

Bei uns geht's um echte Wirtshaustradition, ehrliche Aromen
und echte Gastfreundschaft – ganz nach dem Motto:

„Einfachheit ist die höchste Stufe der Vollendung“.

Freu dich auf eine bodenständige, aber besondere Küche, mit viel
Liebe zum Handwerk und einer Portion frischem Wind.

Pack ma's – Prost und an guadn Appetit!

Matthias, Alex, Tobi & Team

Mittwoch & Donnerstag

Warme Küche von 17:30 - 21:30 Uhr

Freitag & Samstag

Warme Küche von 11:30 - 14:00 Uhr & Abends von 17:30 - 21:30 Uhr

Sonntags

Warme Küche von 11:30 - 14:00 Uhr & Abends von 17:30 - 20:30 Uhr

Brotzeitkarte von 14:00 - 17:30 Uhr





davor oder zwischendurch

„Hausbrauch“ -für Zwoa oder mehr- 4.9 pro person
Bierkriegbrot | Sauerteig-Focaccia | zwei verschiedene Aufstriche

„Kleine Sauerei“ 9.0

Krustenbraten dünn aufgeschnitten | Essiggurkerl | Senfsaat
Meerrettich | Griebenschmalz

„gebackene Käsespätzle“ 5.9

2 Stück | paniert in panko | röstzwiebel-mayo

des mußt probiern!



einstieg

„Rinder Tartar“ 80g 16.0 | 120g 18.5

Handgeschnittenes Rind | Gebackene Kaper | Karamellisierte Zwiebel
Kräuter.Mayonnaise | Hausbrot

„Veganes -Rote Bete- Tartar“ 9.5

Rote Bete | Sellerie | eingelegte Radieserl | Meerrettich | Hausbrot

„Kraftbrühe vom bayrischen Oxn“ 7.5

Kaspressknödel | Wurzelgemüse | Schnittlauch

**„brotzeit is d'scheenste zeit, weil uns dann
d'arbeitszeit wieda bessä g'freit.“**





dazu

„LEBZELTER. Salatschüssel“ klein 4.9 | groß 6.9

Blattsalat | Eingelegtes | Brotchips | Sprossen | Kerndl

„hausgemachter Kartoffelsalat“ 4.8

„Portion Pommes“ 4.8

„Brotkorb aus Martins Backstube“ 3.5

„Ketchup | Mayo | Preiselbeeren“ 1.0

„Scheibe Brot“ 0.5

brotzeit

„Bayerischer Wurstsalat“ 9.9

Regensburger & Lyoner von der Metzgerei Widl | Essiggurkerl | rote Zwiebel
zwei Scheiben Bierkriegbrot von der Bäckerei Brugger

„Schweizer Wurstsalat“ 10.9

Regensburger & Lyoner von der Metzgerei Widl | Essiggurkerl | rote Zwiebel
Käse | zwei Scheiben Bierkriegbrot von der Bäckerei Brugger

„hausgemachter Oh Batz Da!“ 9.9

rote Zwiebel | zwei Scheiben Bierkriegbrot von der Bäckerei Brugger

„Dorfener Bierkriegbrett!“ 14.9

Wurstwaren von der Metzgerei Widl | Käseauswahl | Essiggurkerl | Radieserl
Bierkriegbrot | hausgem. Oh Batz Da! | Griebenschmalz

„LEBZELTER.Wurscht“ 7.9

2 Kaskrainer @ Widl | Bierkriegbrot | Haus-Senf





hau**pt**

„Bachane Milzwurst“ 12.9

hausgemachter Kartoffelsalat | Bratensoße

der lebzelte**r** Klassiker

„Dorfner Schnitzel“ 17.5

vom Schwein | Senf & Meerrettich | kaltgerührte Preiselbeeren | Zitrone
Bratkartoffeln oder hausgemachter Kartoffelsalat

↖ mich gibts auch
glutenfrei!

„Wirtshausgulasch“ 16.9

aus der Rinderschulter | Spätzle

das meisterstück des hauses

„Knoblauch.Steak 2.0“ 26.0

Roastbeef | geröstete Knoblauchkruste | Senf.Jus | Grillgemüse | Bratkartoffeln

„Auf der Haut gegrilltes Forellenfilet“ 22.0

Perlgraupenrisotto | Grillgemüse | Schnittlauch

„Backhendl“ 17.5

Brezn-Kürbiskernpanade | hausgemachter Kartoffelsalat | Preiselbeer-Dip

unser sonntags**K**lassiker

- nur sonntags -

„Krosser Schweinebraten Bauch & Kamm“ 14.9

Dunkelbiersoße | Speck-Krautsalat | Serviettenknödel





haupt

„Zwiebelrostbraten“ 27.0

vom Roastbeef | Röstzwiebeln | Kalbsjus | Spätzle oder Bratkartoffeln

„LEBZELTER. Cordon.bleu“ 18.9

Bergkäse | Frischkäse | Röstzwiebel | Speck | Bratkartoffeln
Preiselbeeren | Zitrone

Salate

„Salat mit gebackenen Käsespätzle“ 13.9

Blattsalat | 3 Stück gebackene Käsespätzle in Panko-Panade
Eingelegtes | Brotchips | Sprossen | Kerndl | Preiselbeer-Dip

„Backhendlsalat“ 16.9

Brezn-Kürbiskernpanade | Blattsalat | Eingelegtes
Brotchips | Sprossen | Kerndl | Preiselbeer-Dip

vegetarisch & vegan

„Tomaten-Graupenrisotto“ 13.5

Tomaten | Grillgemüse | Kräuter

„Heumilchkäse-Spätzle m. kleinem Salat“ 15.5

Rahm | Röstzwiebel | Schmelz.Zwiebeln | Frühlauch





für unsere Zwergal

„Käsespätzle“ 7.0

„Spätzle mit Soß“ 5.0

„kleines Schnitzerl mit Pommes & Ketchup“ 10.9

“Räuberteller” 0.0

klau dir was bei deinen Eltern

„Portion Pommes mit Ketchup“ 4.8

“Friedas Lieblingsbecher” 5.5

3 Kugeln Eis mit Smarties (zur Wahl: Vanille, Erdbeere, Schoko)

Danach

OH Sissi - OH Franz

„Zerrupfter. fluffiger. karamellisierter. Kaiserschmarrn“ 11.0

Rum-Rosinen | Zwetschgenröster | Apfelkompott

*** mit viel Liebe gemacht - bitte gebt der Küche 20 Minuten Zeit ***

“Coole Brezn” Eisbecher 7.9

Vanilleeis | Schoko-Salzbrezel | Karamellsoße

„Mandel-Apfelkücherl“ 9.9

Puderzucker | Mandel | Vanilleeis

„hat es geschmeckt?“

„Eine Runde Feierabend-Bier für die Küche“ 10.0

jedem Koch wird zum Feierabend ein Erfrischungsgetränk

vom Erdinger Brauhaus serviert





der erste schluck

Lebzelter Spritz

Basilikum | Prosecco | Soda | Zitrone

0,25l - 7.20

Holla! Spritz

Holunder | Prosecco | Soda | Minze | Limette

0,25l - 7.20

Aperol Spritz

Aperol | Prosecco | Soda | Orange

0,25l - 7.20

Wilde Franzi Spritz

Walderdbeere | Prosecco | Soda | Waldbeeren | Rosmarin

0,25l - 7.20

Scharfer Sepp Spritz

Ingwer | Prosecco | Soda | Minze

0,25l - 7.20

Sarti Spritz

Sarti | Prosecco | Soda

0,25l - 7.20

Anderl Spritz

Sanddornlikör | Prosecco | Soda | Orange | Minze

0,25l - 7.20

Weinschorle

0,25l - 3.90 | 0,5l - 6.90



der erste schlick alkoholfrei

Holla! Fritz

Holunder | Fritz Müller Prosecco alkoholfrei | Soda | Minze | Limette
0,25l - 6.90

Braver Sepp Spritz

Ingwer | Fritz Müller Prosecco alkoholfrei | Soda | Minze
0,25l - 6.90

Brave Franzl Spritz

Walderdbeere | Fritz Müller Prosecco alkoholfrei | Soda
Waldbeeren | Rosmarin
0,25l - 6.90

Crodino Aperitivo Spritz

Crodino Aperitivo | Soda | Orange
0,25l - 6.90

Softdrinks

Eistee Pfirsich

0,4l - 4.00

Spezi & Limo weiss

0,4l - 4.00

Coca Cola

0,4l - 4.00





bier

Erdinger Brauhaus Helles vom Fass

0,5l - 4.40 | Pfiff (0,33l) 3.80

Erdinger Radler / Russ

0,5l - 4.40

Erdinger Brauhaus Helles alkoholfrei

0,5l - 4.40

Erdinger Urweisse vom Fass

0,5l - 4.40

Erdinger Weißbier alkoholfrei

0,5l - 4.40

Erdinger Weißbier alkoholfrei * grapefruit

0,33l - 3.80

Erdinger Weißbier Leicht / Dunkel

0,5l - 4.40

Goaßhoibe & Goaßmass

0,5l - 6.00 | 1,0l - 11.50

**„auf d’freindschaft – und auf no vni
so scheene abende!“**





saftschorlen

Rhabarber - Maracuja - Apfel naturtrüb - Orange
Mango - Holunder - Schwarze Johannisbeere

0,4l - 4.20

wasser

Tafelwasser

mit & ohne

0,25l - 2.90 | 0,5l - 3.90 | 0,75l - 5.90

café & heißes

Espresso

einfach - 2.40 | doppelt 3.60

Espresso Macchiato

einfach - 2.80 | doppelt 4.20

Café Crema

tasse - 3.20

Cappuccino

tasse - 3.40

Tee

glastasse - 3.20

** den Kühen zu Liebe, mit Hafermilch +0.50 **





longdrinks

Resi Royal!

Rüscherl

0.2l - 5.20

Wuide Rosmarie!

der lebzelter klassiker mit Gin, Basilikum, Zitrone, Tonic Water & Minze

0.3l - 8.90

Rausch mit Anlauf!

Vodka Red Bull

0.3l - 8.20

Gin & Toni!

Gin Tonic

0.3l - 8.20

Bazi Libre!

Cuba Libre

0.3l - 8.20

Whiskey Wastl!

Whiskey Cola

0.3l - 8.20

**„trink ma auf's leben – und auf des,
wos no kimmt!“**





edelbrände vom prinz

Alte Haselnuss 41%

0.02l - 3.90

Alte Williamsbirne 41%

0.02l - 3.90

Alte Marille 41%

0.02l - 3.90

Alter Bodensee Apfel 41%

0.02l - 3.90

Alte Waldhimbeere 41%

0.02l - 3.90

Enzian 40%

0.02l - 3.90

der rest vom schützenfest

Nonio Optimo Grappa 41%

im Eichenfass gereift

0.02l - 3.90

Jägermeister 41%

0.02l - 3.00

Wild Turkey Whiskey 41%

0.02l - 3.00

Frangelico Haselnusslikör 41%

0.02l - 3.00

Bulleit - Bourbon Frontier

Whiskey 41%

0.02l - 3.90

Amaretto - Disaronno 41%

0.02l - 3.00

Ramazotti 41%

0.02l - 3.00

Eckes Edelkirschlikör 41%

0.02l - 3.00

Averna 41%

0.02l - 3.00





weisswein

** leicht & mineralisch **

2024 Weisser Burgunder

Weingut Hofmann, Rheinhessen, Deutschland

0,2l - 6.90 | 0,75l - 25.0

2022 Oberemmel Saar Riesling -Schiefer-

Weingut Willems & Willems, Saar, Deutschland

0,75l - 27.0

2023 Retzstadter Silvaner VDP Ortswein

Weingut May, Franken, Deutschland

0,75l - 29.0

** fruchtbetont & balanciert **

2024 Grauburgunder QbA

Weingut vondermark*walter, Baden, Deutschland

0,2l - 6.90 | 0,75l - 25.0

2024 Chardonnay Alto Adige DOC

Weingut Lageder, Südtirol, Italien

0,75l - 29.0

2024 Pigno Soave Classico DOCG

Corte Mainente, Venetien, Italien

0,75l - 29.0





weisswein

** frisch & aromatisch **

2024 Krebs Weiß

Weingut Krebs, Pfalz, Deutschland

0,2l - 6.90 | 0,75l - 24.0

2024 Sauvignon Blanc Quarz & Schiefer

Weingut Schauer, Steiermark, Österreich

0,75l - 33.0

2024 Scheurebe -SP- VDP Ortswein

Weingut Pffefferingen, Pfalz, Deutschland

0,75l - 34.0

** komplex & körperreich **

2024 Grüner Veltliner Reserve

Ferdinand Mayr, Niederösterreich

0,2l - 6.90 | 0,75l - 24.0

2022 Ca Del Magro Custoza DOC

Monte Del Frá, Venetien, Italien

0,75l - 30.0

2021 Oberrottweil Grauburgunder

Weingut Salwey, Baden, Deutschland

0,75l - 39.0





rotwein

** frisch & fruchtig **

2023 Rosso Veneto Appassimento IGT

Weingut Remo Farina, Venetien, Italien

0,2l - 6.90 | 0,75l - 24.0

2022 Spätburgunder Kaiserstuhl VDP Gutswein

Weingut Salwey, Baden, Deutschland

0,75l - 36.0

2022 Merlot Alto Adige DOC

Weingut Alois Lageder, Südtirol, Italien

0,75l - 31.0

** würzig & elegant **

2021 Zweigelt Spiegelberg

Weingut Juliana Wieder, Burgenland, Österreich

0,2l - 6.90 | 0,75l - 24.0

2022 Ca Fiui Valpolicella DOC

Corte Sant`Alda, Valpolicella, Italien

0,75l - 36.0

2021 Aus den Dörfern Rot - Mischsatz

Weingut Rosi Schuster, Burgenland, Österreich

0,75l - 39.0





rotwein

** kräftig & körperreich **

2020 Cuvée Österreich

Weingut Ferdinand Mayr, Niederösterreich

0,2l - 6.90 | 0,75l - 25.0

2018 Freinsheim Merlot und Cabernet

Weingut Krebs, Pfalz, Deutschland

0,75l - 32.0

2021 Amarone della Valpolicella DOC

Weingut Remo Farina, Valpolicella, Italien

0,75l - 59.0

roséwein

2024 fac!it Rosé

Weingut Kitzer, Rheinhessen, Deutschland

0,2l - 6.90 | 0,75l - 24.0

„mit an grinser geht's leichter durchs leb'n.“





Spumante & champagner

Piadini Vino Spumante Extra Dry

Tenimenti Civa, Venetien, Italien

0,015l - 5.0 | 0,75l - 24.0

Crémant Rosé extra brut - Petit Perlinger

Haus Perlinger, Rheinhessen, Deutschland

0,75l - 39.0

Veuve Clicquot Brut

Champagne, Frankreich

0,75l - 89.0

Ruinart Rosé

Champagne, Frankreich

0,75l - 129.0

„und wenn's gschmeckt hod:
sog's weida!“





allergenenliste

Salate

Salat mit gebackenen Käsespätzle: A, C, G, K, H
Backendlsalat: A, C, G, K, H

Vegetarisch & Vegan

Tomaten-Graupenrisotto: A, I
Heumilchkäsespätzle: A, C, G

Hauptspeisen

Bachane Milzwurst: A, G, I
Dorfner Schnitzel: A, C, J, L
Wirtshausgulasch: A, G, I, L
Knoblauch-Steak 2.0: A, G, J, I
Forelle: A, D, I
Backendl: A, C, G, J
Schweinebraten: L

Brotzeit

Bayerischer Wurstsalat: A, J
Schweizer Wurstsalat: A, G, J
Hausgemachter Oh Batz Da: A, G
Dorfener Bierkriegbrettl: A, G, H, J
Lebzelter Wurst: A, J

Kindergerichte

Käsespätzle: A, C, G
Spätzle mit Soß: A, G, I
Kleines Schnitzerl: A, C, J
Portion Pommes: J
Räuberteller: (je nach Wahl bitte beim Service erfragen)

Danach (Desserts)

Kaiserschmarrn: A, C, G, H
Coole Brezn Eisbecher: A, G, H
Mandel-Apfelkücherl: A, C, G, H

Einstieg & Davor

Hausbrauch: A, G, H
Kleine Sauerei: A, G, J
Gebackene Käsespätzle: A, C, G
Rinder Tartar: C, G, J, H
Veganes Rote-Bete-Tartar: I, J, H
Kraftbrühe vom bayrischen Oxn: A, G, I

Beilagen

Kartoffelsalat: J, I
Pommes: J
Brotchips / Brot: A, H
Preiselbeeren: -

Legende

- A) glutenhaltiges Getreide
- B) Krebstiere
- C) Eier
- D) Fisch
- E) Erdnüsse
- F) Soja
- G) Milch / Milchzucker (Laktose)
- H) Schalenfrüchte / Nüsse
- I) Sellerie
- J) Senf
- K) Sesam
- L) Sulfit / Schwefeldioxid
- M) Lupine
- N) Weichtiere

