



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

Sonntag

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

Brotzeitkarte von 14:00 - 17:30 Uhr





unsere partner & lieferanten

Regional. Ehrlich. Mit Herz.

Wir glauben daran, dass gutes Essen mit guten Produkten beginnt –
und mit Menschen, die wissen, was sie tun.

Darum kaufen wir bewusst, regional und mit viel Vertrauen. Viele unserer
Lieferanten kennen wir schon seit Jahren – aus gemeinsamen Projekten, aus
der Region, aus echter Zusammenarbeit. Kurze Wege, faire Partnerschaften
und ehrliche Qualität – so schmeckt's einfach besser.

unsere lieferanten im überblick

Metzgerei Widl (Dorfen)

→ Wurst & Fleischwaren – ehrlich, handwerklich, g'schmackig

Erwin Rank (Pleiskirchen)

→ Wurst & Fleischwaren – seit Jahren unser Partner für beste Qualität

Martins Backstube (Dorfen)

→ Frische Backwaren mit Liebe aus'm Ofen

Rottaler Landei – Heumeier (Massing)

→ Eier & Geflügel – regional, tiergerecht & frisch

Ölmühle Wagner (Niederviehbach)

→ Kaltgepresstes Rapsöl – goldgelb & aromatisch

Ferdinand Bierbichler (Rosenheim)

→ Salat, Fisch & alles, was frisch und besonders ist

Walter & Sohn Weinhandel (München)

→ Feine Weine & Sprudel – ausgesucht mit Geschmack

Erdinger Brauhaus (Erding)

→ Unser Hausbier & Getränkepartner – regional & verlässlich





einstieg

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

„Kraftbrühe vom bayrischen Oxn“ 7.5
Pfannkuchenstreifen | Wurzelgemüse | Schnittlauch

„gebackene Käsespätzle“ 5.9
zwei Stück | paniert in Panko | Kräuterschmand

des mußt probiern!



„Cremiger Burrata“ 14.9
Tomate | Rucolapesto | geröstete Sonnenblumenkerne

dazu

„LEBZELTER. Salatschüssel“ klein 4.9 | groß 6.9
Blattsalat | Eingelegtes | Brotchips | Sprossen | Kerndl

„Portion Pommes“ 4.8
„Brotkorb aus Martins Backstube“ 3.5
„Ketchup | Mayo | Preiselbeeren | Kräuterschmand“ 1.0
„Scheibe Brot“ 0.5

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





haupt

„LEBZELTER. Cordon.bleu“ 19.5

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

der lebzelter Klassiker

„Dorfner Schnitzel“ 17.5

vom Schwein | Senf & Meerrettich | kaltgerührte Preiselbeeren
Zitrone | Bratkartoffeln

← mich gibts auch
glutenfrei!

„Wirtshausgulasch“ 16.9

aus der Rinderschulter | Spätzle

das meisterstück des hauses

„Knoblauch.Steak“ 27.0

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

„Auf der Haut gegrilltes Lachsforellenfilet“ 22.0

Tomaten-Risotto | geschmolzene Kirschtomaten | Rucolapesto

„Grillteller“ 19.5

Lebzelter Grillspieß mit Dreierlei vom Rind, Schwein & Huhn
Pommes | Dip

„Zwiebelrostbraten“ 27.0

Roastbeef | Röstzwiebeln | Kalbsjus | Spätzle





haupt

unser sonntagsklassiker

- nur sonntags -

„Krosser Schweinebraten Bauch & Kamm“ 16.9

Dunkelbiersoße | Speck-Krautsalat | Serviettenknödel

Salate

„Salat mit gebackenen Käsespätzle“ 14.9

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

„Salat mit karamellisiertem Ziegenkäse“ 17.5

Blattsalat | Eingelegtes | Brotchips | Sprossen | Kerndl
Thymian.Priselbeer.Honig

„Salat mit gegrillter Brust vom Rottaler Freilandhendl“ 16.9

Blattsalat | Eingelegtes | Brotchips | Sprossen | Kerndl | Kräuterschmand

vegetarisch & vegan

„Heumilch.Käsespätzle“ 15.5

Rahm | Röstzwiebel | Schmelz.Zwiebeln | Frühlauch
kleine Lebzelter Salatschüssel

„Mediterrane Ofenkartoffel“ 13.5

Kräuterschmand | Pesto | Tomate | Rucola | Parmesan | Grillgemüse





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

„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 min. 20 Minuten Zeit ***

„Coco Loco x Mango Tango“ 6.5

Kokos-Crème Brûlée | Mango-Sorbet

„Mandel-Apfelkücherl“ 9.9

Puderzucker | Mandel | Vanilleeis

„Affogato“ 3.5

Vanilleeis | Dinzler Espresso

„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

0,5l - 4.40

Erdinger Brauhaus Helles alkoholfrei

0,5l - 4.40

Erdinger Urweisse vom Fass

0,5l - 4.60

Erdinger Weißbier alkoholfrei

0,5l - 4.40

Erdinger Weißbier alkoholfrei * grapefruit

0,33l - 3.80

Erdinger Weißbier Leicht / Dunkel

0,5l - 4.40

Mariabrunn Dunkel

0,5l - 4.40

Erdinger Urweisse Russ / Cola-Weizen vom Fass

0,5l - 4.60

Goaßhoibe & Goaßmass

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





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

0.02l - 3.90

Alte Williamsbirne

0.02l - 3.90

Alte Marille

0.02l - 3.90

Alter Bodensee Apfel

0.02l - 3.90

Alte Waldhimbeere

0.02l - 3.90

Enzian

0.02l - 3.90

der rest vom schützenfest

Nonio Optimo Grappa

im Eichenfass gereift

0.02l - 3.90

Jägermeister

0.02l - 3.00

Wild Turkey Whiskey

0.02l - 3.00

Frangelico Haselnusslikör

0.02l - 3.00

Bulleit - Bourbon Frontier

Whiskey

0.02l - 3.90

Amaretto - Disaronno

0.02l - 3.00

Ramazzotti

0.02l - 3.00

Eckes Edelkirschlikör

0.02l - 3.00

Averna

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 DOC

Corte Mainente, Venetien, Italien

0,75l - 29.0





weisswein

** frisch & aromatisch **

2024 Krebs Weiß Cuvée

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

Norbert Bauer, 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

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

0,75l - 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!“





allergenliste

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

