



# 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 - 21:00 Uhr

**Freitag & Samstag**

Warme Küche von 11:30 - 13:30 Uhr & Abends von 17:30 - 21:00 Uhr

**Sonntag**

Warme Küche von 11:30 - 13:30 Uhr & Abends von 17:30 - 20:30 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

### **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





## **vorher**

**„Hausbrauch“ -für Zwoa oder mehr- 5.9** pro person  
Bierkriegbrot | Sauerteig-Focaccia | zwei verschiedene Aufstriche

**„Kräftige Rinderkraftbrühe“ 7.5**  
Pfannkuchenstreifen | Wurzelgemüse | Schnittlauch

**„gebackene Käsespätzle“ 6.5**  
zwei Stück | paniert in Panko | Kräuterschmand

*des mußt probiern!*

**„Kürbis-Cremesuppe“ 7.9**  
Kokos | Kerndl | Kernöl

**„Oxn Tartar“**  
Handgeschnitten | Gepickelte Rote Zwiebeln | Senfkaviar | Pilzmayo  
100gr. - 16.9 | 180gr. - 22.9

## **grünzeug**

**„Salat mit gebackenen Käsespätzle“ 15.9**  
Blattsalat | 3 Stück gebackene Käsespätzle-Sticks | Panko | Eingelegtes  
Brotchips | Sprossen | Kerndl | Kräuterschmand

**„Salat mit gegrillter Brust vom Rottaler Freilandhendl“ 16.9**  
Blattsalat | Eingelegtes | Brotchips | Sprossen | Kerndl | Kräuterschmand

**„Salat mit karamellisiertem Ziegenkäse“ 18.5**  
Blattsalat | Eingelegtes | Brotchips | Sprossen | Kerndl  
Thymian.Preiselbeer.Honig





## grünzeug

### „Burrata & Kürbis“ 15.9

Bunter Herbstsalat | Burrata | warmer Ofenkürbis | Kernöl & Kürbiskerndl

### „LEBZELTER. Salatschüssel“ klein 5.9 | groß 7.9

Blattsalat | Eingelegtes | Brotchips | Sprossen | Kerndl

## haupte

### der lebzelter klassiker

#### „Dorfner Schnitzel“ 17.5

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

↖ mich gibts auch  
glutenfrei!

### „Schwabenpfandl“ 21.9

Schweinefilet zart rosa gebraten | Waldpilzrahm | Eierspätzle | Röstzwiebel

### „Zwiebelroststeak“ 28.0

Roastbeef | Röstzwiebeln | Kräftige Kalbsjus | Eierspätzle

### „Wirtshausgulasch“ 18.9

aus der Rinderschulter | Eierspätzle

## das meisterstück des hauses

### „Knoblauch.Steak“ 28.0

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

## unser sonntagsklassiker

- nur sonntags -

### „Krosser Schweinebraten Bauch & Kamm“ 16.9

Dunkelbiersoße | Speck-Krautsalat | Kartoffelknödel | Spinatknödel



## **haupt**

### **„Böfflamott aus der Flachen Schulter“ 22.9**

Birnenblaukraut | Kartoffelknödel | kräftige Rotweinjus

### **„Lebzelter Bierbauch“ 18.5**

- 24h in Biermarinade Sous Vide gegart -

Lauwarmes Kürbis-Spitzkraut | Kartoffelknödel | Sauerteig-Speckbrösel

### **„Lachsforelle in Thymianbutter gebraten“ 22.0**

Kürbis-Graupen | glasiertes Wurzelgemüse | Orangen-Butter & Kernöl

## **vegetarisch**

### **„Käsespätzle“ 15.5**

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

### **„Knödel & Schwammerl“ 15.5**

2 Stück Spinatknödel | Waldpilzrahm | Kräuter

## **weils wurst is .. @metzgerei widl**

### **„Lebzelter Currywurst“ 10.9**

Hibiskus-Curry | Sprossen | Sesam | Röstzwiebel | Pommes

## **dazu**

### **„Portion Pommes“ 5.5**

### **„Brotkorb aus Martins Backstube“ 4.5**

„Ketchup | Mayo | Preiselbeeren | Kräuterschmand“ 1.0

### **„Scheibe Brot“ 0.5**





## 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“ 6.5

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 \*\**

„Warmes Schokoladenküchlein“ 9.5

Vanilleeis | flüssiger Schokoladenkern | Beeren

„Wuid & Hoß“ 8.5

3 Kugeln Vanilleeis mit Heißen Waldfrüchten & Amarettini Crunch

+Sahne - 0.8

„Mandel-Apfelkücherl“ 9.9

Puderzucker | Mandel | Vanilleeis

„Affogato“ 3.9

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 schluck 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 Franz 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!

Rüschlerl

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

**„trinf ma auf's leben – und auf des,  
wos no fimmt!“**





# edelbrände der edelbrandmanufaktur wilhelm mary

**Sizilanische Bio-Blutorange**

40% - 0.02l - 7.5

**Williams Christ**

40% - 0.02l - 7.5

**Geröstete Haselnuss**

40% - 0.02l - 7.5

**Marille**

40% - 0.02l - 7.5

**Waldhimbeermark**

40% - 0.02l - 7.5

**Woid Absinth**

40% - 0.02l - 7.5

**Zigarrenbrand von der  
Dörrpflaume**

45% - 0.02l - 9.5

**Bio schwarze Johannisbeere**

40% - 0.02l - 9.5

**„wenns  
was  
bsonders  
sei  
derf“**

**zirm „a bam, a schnaps“**

**Zirbenschnaps Raimund Probst**

35% - 0.02l - 3.9





## 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 Pffefferdingen, 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 Appassilento 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.“**



Für Auskunft der Inhaltsstoffe & Allergene - melde dich gerne bei unserem Service.



# Spumante & champagner

**Glas Prosecco**

0,1l - 4.5

**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 geschmeckt hod:  
sog's weida!“**





# allergenliste

## Salate

Salat mit gebackenen Käsespätzle: A, C, G, K, H  
Backhendlsalat: 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 Schnitzel: 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

