



LEIB & SEELE

SPEISELOKAL UND HOPFOTHEK



LEIB & SEELE



LEIB & SEELE



LEIB & SEELE



LEIB & SEELE



LEIB & SEELE



LEIB & SEELE



LEIB & SEELE



LEIB & SEELE

Oettingenstraße 36
80538 München
Tel.: +49 (89) 21 02 88 99
Fax: +49 (89) 21 02 88 91
www.restaurant-leibundseele.de
leibundseele@myway.de

So schauts aus

Unsere Kapazitäten:

In unserem Gastraum bewirten wir bis zu 60 Gäste,
der angeschlossene Nebenraum mit Schiebtüre

bietet weiteren 70 Gästen Platz.

In unserem Barbereich mit wahlweise hohen oder
niederen Tischen bedienen wir 24 Personen.



Fürs Ambiente:

Auf Wunsch organisieren wir Blumenschmuck
in Form von Gebinden oder Gestecken.

Gerne können Sie diesbezüglich Ihre Wünsche äußern!



Festlich dekoriert:

Eine ganz besondere Atmosphäre verleihen
wir optional Ihrer Firmenfeier
mit unserer essbaren Deko





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

- Herr Michael Baumann, Betriebsinhaber –

oder:

- Herr Andreas Langer, Betriebsleiter –

jederzeit gerne entgegen.

Weitere Informationen finden Sie auf unserer Homepage:

www.restaurant-leibundseele.de

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



Vorbereitungen

Im Rahmen eines Menüs werden unsere Tische mit weißen **Stoffmundservietten**, Gläser und Gedeck sowie Kerzen versehen. Hierfür berechnen wir € 1,50 je Gast.

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

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

Das Ambiente

Atmosphäre schaffen mit blumiger Dekoration

Wenn Sie dies wünschen organisieren wir für Ihre Feierlichkeit Glasvasen üppig gefüllt mit Blüten ab je € 15 oder Tischgestecke ab je € 17.

Gerne berücksichtigen wir Ihre Wünsche hinsichtlich Farbe und Form.

Tagungstechnik

HD Beamer und 16:9 Leinwand

in unserem Nebenraum bieten wir oben genanntes Equipment zu einer Kostenpauschale in Höhe von € 45 unabhängig der Nutzungsdauer an.

Zur Begrüßung

Unser Klassiker, unbedingt kosten:

Leib & Seele Starter	€ 4,20
- fruchtige Weißbierbowle mit einem Schuss Prosecco und Holunderblütensirup -	
Glas Prosecco	€ 4,50
Glas Prosecco mit Holunderblütensirup oder Aperol	€ 4,80
Kleiner SPRIZZ / kleiner HUGO	€ 5,00
Campari Orange	€ 7,50
Campari Soda	€ 7,50

Lockert die Stimmung – zum selbst zapfen -

Spaten Hell vom Holzfaß zum selbst zapfen	€ 10,60 / l
--	-------------

Einen kleinen Snack zum Empfang

Grissini mit Parmaschinken umwickelt	p.P. € 3,20
Dörripflaumen im Speckmantel	p.P. € 3,20
Ranken vom Schwarzbrot mit Schmalz und Obatzda	p.P. € 3,50

Unsere ganz beliebten Schmankerl

Mediterraner Vorspeisenteller	p.P. € 8,50
mariniertes Gemüse, Parmesansplitter, Parmaschinken anbei lauwarmes Ciabatta	
Bayrisches Brotzeitbrettl	p.P. € 8,50
viele Leckereien vom Käse und Wurst reichlich garniert	

(jeweils angerichtet für vier Personen auf einem Brett)

Menü mit drei Gängen

Menü 1

€ 29,00

Klare Brühe vom Rindertafelspitz

Pfannkuchenstreifen | frischer Schnittlauch

Geschmorter Rindsbraten an kräftiger Rotweinsauce

glacierte Karotten | abgebräunte Fingernudeln

oder:

Zarte Maispouardenbrust –goldgelb gebraten-

Ratatouillegemüse | zweierlei Linguini

Hausgemachtes Topfenmousse mit leichter Limettennote

Mangokompott | Sahnetupfer

Menü 2

€ 32,00

Kleine Variation vom Vogerl- und Rucolasalat

lauwarme Parmaschinkenkrusteln | Balsamicovinaigrette

Schweinefilet im Speckmantel gebraten an Pfefferrahm

bunte Gemüse garnitur | Kartoffelkroketten

oder:

Kremiges Weißweinrisotto mit gebratenen Tranchen vom Edelfisch

frittierte Petersilie | frische Kräuter

Zweierlei Sorbets

bunter Fruchtsalat | frische Minze

Menü 3

€ 33,00

Kohlrabicremesüppchen

mit Gemüsestroh

Barberie – Flugentenbrust –rosa gebraten- an Sauerkirsch - Orangensauce

Gemüserisotto | frittiertes Rucola

oder:

Spanferkelbraten frisch aus dem Rohr an unserer guten Dunkelbiersoß´

Bayrisch Kraut | Kartoffelknödel | Bröselschmelze

Zwei Stück Apfelkücherl frisch gebacken und in Zimtzucker gewendet

Vanilleeis | Sahnetupfer



Menü 4

€ 37,50

Buntes Salatsträußerl mit Gurke und Tomate

geröstete Körndl | Balsamicocreme

Ochsenlende gebraten auf dem Grill auf Barolo – Schalottenjus

Speckbohnen | Kartoffelgratin

oder:

Saiblingsfilet mit viel Kräutern gebraten

Würfelgemüse | Resoleekartoffeln

Himbeer Tiramisu

Fruchtpüree | Staubzucker

Menü 5

€ 39,00

Kräftige Rinderbrühe

mit Grießnockerl | Gemüsejulienne

Rinderlendensteak „Strindberg“ in der Zwiebel - Senfruste

bunte Gemüse garnitur | gespritzte Kartoffeln

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

€ 42,00

Carpaccio von der geräucherten Entenbrust

Orangenconfit | marinierter Rucola

Feine Kartoffelcremesuppe

Speckkrusteln | Parmesancroutons

Geschmorter Kalbsbraten aus dem Rohr an Natursauce

Vichykarotten | Topfenspätzle

Himbeer - Joghurtmousse

frische Beeren | Landrahm

Menü 7

€ 45,50

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

Tiramisu Amadeus

Nougat | Marzipankrem | Löffelbiskuit | gehobelte Pistazien

Menü 8

€ 47,00

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 Kokoskrem

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

Karotten - Ingwersuppe Joghurtfleck Kräuter	€ 5,50
Klare Brühe vom Rindertafelspitz Grießnockerl Schnittlauchspäne	€ 5,50
Rindsupp´n nach altem Rezept Schinkenschöberl frische Kräuter	€ 6,00

Vorspeisen oder Zwischengerichte

Variation von jungem Feldsalat und Frisee mit Balsamico gebratene Pilze Speck	€ 8,50
Kleine Ravioli mit Peccorino - Feigenfülle Salbeibutter gehobelter Parmesan	€ 8,50
Gedünsteter Blattspinat mit angeschwitzten Zwiebeln Austernpilze Parmesan	€ 8,50
Tafelspitzsülze mit steirischem Kernöl rote Zwiebelringe kleines Salatsträußerl	€ 9,50
Röschen vom norwegischen Räucherlachs kleiner Kartoffelrösti Sahnemeerrettich	€ 9,50
Rosa gebratenes Roastbeef Sc. Remoulade gebratene Kartoffelscheiben	€ 11,00
Kleines Zanderfilet in der Kartoffelkruste mit tourniertem Gemüse	€ 12,50

Hauptspeisen

Resch gebratenes Spanferkel auf Dunkelbiersauce Rahmsauerkraut zweierlei Knödel	€ 17,50
Viertel ofenfrische Bauernente frisch aus dem Rohr Apfelblaukraut glacierte Maronen Kartoffelknödel Bröselschmelze	€ 19,50
Gekochter Ochsentafelspitz mit frisch geschabtem Kren Rahmwirsing Bouillonkartoffeln	€ 19,50
Zarte Maispoulardenbrust goldgelb gebraten an Trüffelrahm geschwenktes Buttergemüse zweierlei Bandnudeln	€ 21,50
Züricher Geschnetzeltes vom Kalb in feinem Champignonrahm Gemüse garnitur Kartoffelrösti	€ 22,00
Barberié – Flugentenbrust an Orangensauce Prinzessbohnen Kartoffelgratin	€ 22,50
Kross gebratenes Zanderfilet in der Kartoffelkruste Kräutersauce buntes Gemüse der Saison	€ 22,50
Wiener Schnitzel vom Milchkalb in Butter ausgebraten Bratkartoffeln bunte Salate der Saison	€ 26,50
Medaillons vom Hirschkalb an Preiselbeerrahm Rahmwirsing Butterspätzle	€ 27,00
Viertel ofenfrische Mastgans frisch aus dem Rohr Bratapfel Blaukraut Kartoffelknödel Bröselschmelze	€ 28,50

Vegetarische Gerichte

Gefüllte Teigtascherl mit Peccorino - Feigenfülle in Salbeibutter geschwenkt Salbeibutter gebackener Rucola	€ 13,50
Knackige Gemüsevariation aus dem Wok geschwenkt Curryrahm Duftreis	€ 14,00
Bunte Bandnudeln mit Gemüse der Saison Basilikumpesto Schafskäse	€ 14,50

Auf das Dessert freuen sich doch alle

Hausgemachtes Mousse au Chocolat lauwarme Schattenmorellen Sahnetupfer	€ 6,50
Leichtes Topfenmousse mit LimettenNote Kiwimark frische Minze	€ 6,50
Frische gebackene Apfelkücherl in Zimtzucker gewendet Vanilleeis angeschlagener Landrahm	€ 6,50
Creme Caramel an roter Beerengrütze	€ 7,00
Ofenfrischer Topfen- und Apfelstrudel Vanillesauce Sahne	€ 6,50
Variation von verschiedenen Parfaits Früchtegarnitur Minze	€ 6,50
Eingelegte Waldbeeren fein mariniert mit Amaretto mit Walnußeis	€ 6,50
Lauwarme Rotweinbirne Mousse au Chocolat Zwetschgenröster	€ 6,50

Heimisch Rustikal: Münchner G'schichten

Vorab gibt es:

Rassiger Käsesalat sauer mariniert
mit roten Zwiebelringen und Paprikastreifen

Hausgemachte MiniFleischPflanzerl
mit Senfdip

Tranchen von der hausgemachten Bratensülze
garniert mit Zwiebelwürfeln

Salatbüffet mit verschiedenen Salaten
wie Kartoffelsalat, Gurkensalat und frischen Blattsalaten
sowie zweierlei Rohkost – Salaten, zweierlei Dressings

Internationale Brotauswahl
mit Partysemmeln, Stangenweißbrot, Ciabatta, Brez'n,
Vollkornbrot und Schwarzbrot

Die heimischen Klassiker:

Käse – Krautspatz'n
mit glacierten Zwiebeln

Ofenfrischer Schweinsbraten an Kümmel - Dunkelbiersauce
mit handgedrehten Semmelknödeln

Zanderfilet
in der Kartoffelkruste

Rahmschwammerl mit etwas Trüffelöl
mit Semmelknödeln

Ganz lecker, unser Dessert:

Frisch gebackene Apfelkücherl
in Zimtzucker gewendet

Bayrisch Krem
mit frischen Früchten garniert

Bourbon Vanilleeis
mit angeschlagenem Landrahm

Hausgemachte Rote Grütze
mit gedrehten Orangenscheiben

Ab 30 Personen, p.P. € 38



Unser Evergreen: **Paradiesgarten Melodie**

Als Vorspeise vorweg:

Pfannkuchenroulade gefüllt mit Räucherlachs und Meerrettichdip
mit frischen Kräutern

Kartoffelcremesuppe
anbei Brunnenkresse

Geräucherte Scheiben von der Barberié - Flugentenbrust
mit Preiselbeergelee

Salatbuffet mit verschiedenen Salaten
wie Kartoffelsalat, Gurkensalat und frischen Blattsalaten
sowie zweierlei Rohkost – Salaten, zweierlei Dressings

Internationale Brotauswahl
mit Partysemmeln, Stangenweißbrot, Ciabatta, Brez'n,
Vollkornbrot und Schwarzbrot

Die heißen Gerichte:

Gekochte Ochsenbrust
mit Bouillonkartoffeln

Bauernenten frisch aus dem Rohr an Natursauce
mit Kartoffelknödel und Apfelblaukraut

Knuspriger Spanferkelbraten mit Krusterl in Dunkelbiersauce
mit Semmelknödeln

Bunte Kartoffel – Gemüsepfanne leicht tomatisiert
auf Wunsch mit Schafskäsewürfeln

Ein süßer Abschluss:

Lauwarmer Apfelstrudel
mit Vanillesauce

Eingelegte Waldbeeren
mit Orangenscheiben garniert

Panna Cotta

Mousse au Chocolat
mit angeschlagener Sahne

Ab 30 Personen, p.P. € 39,50



Buntes „Leib & Seele“ - Potpourri

Als Vorspeise vorweg:

Rosa gebratenes Roastbeef
mit Sc. Remoulade

Scheiben vom Mozzarella
mit frischen Strauchtomaten und Basilikum

Anti Pasti - verschiedene Gemüse vom Grill -
mariniert mit Knoblauchöl und Balsamico

Salatbuffet mit verschiedenen Salaten
wie Kartoffelsalat, Gurkensalat und frischen Blattsalaten
sowie zweierlei Rohkost – Salaten, zweierlei Dressings

Internationale Brotauswahl
mit Partysemmeln, Stangenweißbrot, Ciabatta, Brez'n,
Vollkornbrot und Schwarzbrot

Die heißen Gerichte:

Züricher Geschnetzeltes vom Kalb
mit Kartoffelröstlinchen

Schweinelendchen überbacken mit Tomate und Mozzarella
mit Pestonudeln

Norwegisches Lachssteak vom Grill
mit Kräuterbutter

Teigtascherl mit Steinpilzfülle in Salbeibutter geschwenkt
mit gehobeltem Parmesan

Ein süßer Abschluss:

Variation vom Apfel- und Topfenstrudel
mit Vanillesauce

Bunter Fruchtsalat
mit frischer Minze

Luftiges Topfenmousse auf Waldbeerengrütze
mit leichter LimettenNote

Creme Caramel
garniert mit frisch geschnittenen Früchten

Ab 30 Personen, p.P. € 42.50

Ein Auszug aus unserer Getrankkarte

Bier

Spaten Pils vom Fass	0,3 l	€ 4,90
Spaten München Hell vom Fass, auf Wunsch auch im Steinkrug	0,5 l	€ 5,30
Löwenbräu Urtyp -ausgewogen und würzig-	0,5 l	€ 5,30
Löwenbräu Dunkel vom Fass, auf Wunsch auch im Steinkrug	0,5 l	€ 5,30
Löwenbräu Alkoholfrei	0,5 l	€ 5,30
Franziskaner Leichte Weie	0,5 l	€ 5,90
Franziskaner Alkoholfreies Weißbier	0,5 l	€ 5,90
Franziskaner Weißbier vom Fass, hell oder dunkel	0,5 l	€ 5,90
Radler	0,5 l	€ 5,30

Alkoholfreie Getränke

Petrusquelle spritzig oder naturell	0,25 l	€ 3,50
	0,75 l	€ 6,80
Coca Cola^{1, 2, 3} oder Coca Cola light^{1, 2, 3, 5}	0,33 l	€ 3,90
Fanta Orangenlimonade¹	0,33 l	€ 3,90
Spezi^{1, 2}	0,50 l	€ 3,90
Zitronenlimonade³	0,40 l	€ 3,20
Apfel- oder Orangensaftschorle	0,40 l	€ 3,90
Schweppes Bitter Lemon^{3, 4}, Ginger Ale^{1, 3} oder Tonic Water^{3, 4}	0,25 l	€ 3,60

¹ Farbstoff ² Koffein ³ Zitronensäure ⁴ Chinin ⁵ Süßungsmittel

Heißgetränke

Tasse Kaffee	€ 3,20
Cappuccino	€ 3,60
Milchkaffee	€ 4,20
Espresso	€ 2,00
Latte Macchiato	€ 4,20

Weißwein

Bianco di Custoza^m , Region Garda, Italien spritziger Weißwein mit angenehmer Frucht und feinem Säurespiel	0,75l	€ 23,80
Grüner Veltliner^m , "Pleil", Niederösterreich klares Strohgelb, Grapefruit und Apfel im Bukett	0,75l	€ 25,20
Lugana^m , südl. Gardasee, Italien fein, animierender Duft von Zitruszesten, leichte Honignote	0,75l	€ 29,90
Grauer Burgunder^m , Faß 17, Thörle, Rheinhessen leuchtendes Strohgelb, weiche Struktur mit feinem Nachhall	0,75l	€ 32,20

Rotwein

Primitivo^m della Puglia, Rocca Alta, Puglia, Italien dunkler & intensiver rubinroter Wein, aus „Zinfandel“ Reben, Duft von roten Beeren und Likör, viel Tannin	0,75l	€ 21,50
Montepulciano d'Abruzzo , BIO Wein, Abruzzen, Italien rubinrote Farbe, gut ausgebauter Körper, Duft von frischen Beeren	0,75l	€ 23,80
Blauer Zweigelt^m Weingut Pfaffel, Stetten, Niederösterreich Tiefdunkles Rubinrot, charmante und klare Kirschnote, zart rauchig umrahmt, geschmeidig am Gaumen, vielschichtiger Körper	0,75l	€ 24,80
Caravaggio^m , Rosso Emilia, Vigolzone, Italien Merlot & Cabernet – Sauvignontrauben, intensives Aroma, Noten von Vanille, kraftvoll	0,75l	€ 30,50
Susumaniello^m , Masca del Tacco, Italien Aromen von Blaubeeren und reifen roten Früchten	0,75l	€ 32,20

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)