



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](http://www.restaurant-leibundseele.de)  
[leibundseele@myway.de](mailto: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](http://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 € 16 oder Tischgestecke ab je € 19.

Gerne berücksichtigen wir Ihre Wünsche hinsichtlich Farbe und Form.

---

## Die essbare Deko

### **Für eine ganz besondere Stimmung sorgt unsere essbare Deko.**

Optional dekorieren wir Ihre Tische weihnachtlich mit kleinen Tannenzweigen, Nüssen, Äpfeln und Mandarinen sowie Lebkuchen und Spekulatius. Hierfür berechnen wir € 4,50 p.P.

## Zur Begrüßung

### Unser Klassiker, unbedingt kosten:

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

### Lockert die Stimmung – zum selbst zapfen -

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

---

## Einen kleinen Snack zum Empfang

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

## Unsere ganz beliebten Schmankerl

<b>Mediterraner Vorspeisenteller</b>	p.P. € 8,50
mariniertes Gemüse, Parmesansplitter, Parmaschinken anbei lauwarmes Ciabatta	
<b>Bayrisches Brotzeitbrettl</b>	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

€ 32,50

#### **Maronen - Pastinakensamtsuppe**

Karamellisierte Zwiebel | eigene Einlage

#### **Geviertelte Bauernente an kräftigem Bratenjus**

Apfelblaulraut | Kartoffelknödel | Bröselschmelze

oder:

#### **Zanderfilet auf Rieslingsoß´**

Auberginensteak | Grenailekartoffeln

oder:

#### **Kross gebratenes Sellerieschnitzel**

Pikanter Paprikadip | Kartoffel – Endiviensalat | Preiselbeeren

#### **Hausgemachtes Lebkuchenmousse**

SpekulatiusCrumble | Zimteis

---

### Menü 2

€ 39,00

#### **Muskatkürbissuppe**

Geröstete Körndl | Kürbiskernöl

#### **Geschmorter Ochsenbraten an Burgunder soß´**

Glaciertes Karottengemüse | Breznknödel

oder:

#### **Maispouardenbrust am Knochen gebraten auf Steinpilzsoß´**

Frittierte Datteltomaten | grüne Fettucine

oder:

#### **Trilogie vom Knödel (Spinat, Käse, rote Bete)**

Steinpilzragout | Parmesan

#### **Karamelisierter Kaiserschmarrn nach Oma´s Rezept**

Apfelmus | Zwetschgenröster

### **Menü 3**

€ 43,00

#### **Hausgebeizter Senflachs**

Dijon – Dilldip | Vogerlsalat

#### **Medaillons vom Hirschkalb -rosa gebraten-**

Apfelblaukraut | Topfenspätzle

oder:

#### **Saiblingsfilet kross auf der Haut gebraten an Burgunderschaum**

Glacierte Maronen | Pastinakenpüree

oder:

#### **Rote Bete – Gnocchi auf Kokos – Chillisoß'**

Glacierte Maronen | Pastinakenpüree

#### **Lebkuchen – Schokokuchen mit flüssigem Kern**

Glühweinbirne | Bratapfeleis

---

### **Menü 4**

€ 45,00

#### **Junger Feldsalat**

Gegrillte Kräutersaitlinge | Crôutons

#### **Geviertelte Weihnachtsgans an Natursoß'**

Apfelblaukraut | Kartoffelknödel

oder:

#### **Lachssteak in der Sesam – Mohnkruste an Rieslingsoß'**

Zucchini | Naturreis

oder:

#### **Kremices Weißweinrisotto**

Buntes Gemüse | gehobelter Parmesan

#### **Frisch gebackene Apfelkücherl in Zimtzucker gewendet**

Zimteis | Sahne

## Ein Auszug aus unserer Getrankkarte

### Bier

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

### Alkoholfreie Getränke

<b>Petrusquelle spritzig oder naturell</b>	0,25 l	€ 3,50
	0,75 l	€ 6,80
<b>Coca Cola</b> <sup>1, 2, 3</sup> oder <b>Coca Cola light</b> <sup>1, 2, 3, 5</sup>	0,33 l	€ 3,90
<b>Fanta Orangenlimonade</b> <sup>1</sup>	0,33 l	€ 3,90
<b>Spezi</b> <sup>1, 2</sup>	0,50 l	€ 3,90
<b>Zitronenlimonade</b> <sup>3</sup>	0,40 l	€ 3,20
<b>Apfel- oder Orangensaftschorle</b>	0,40 l	€ 3,90
<b>Schweppes Bitter Lemon</b> <sup>3, 4</sup> , <b>Ginger Ale</b> <sup>1, 3</sup> oder <b>Tonic Water</b> <sup>3, 4</sup>	0,25 l	€ 3,60

<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>	€ 3,20
<b>Cappuccino</b>	€ 3,60
<b>Milchkaffee</b>	€ 4,20
<b>Espresso</b>	€ 2,00
<b>Latte Macchiato</b>	€ 4,20

## Weißwein

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

## 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	€ 21,50
<b>Montepulciano d´Abruzzo</b> , BIO Wein, Abruzzen, Italien rubinrote Farbe, gut ausgebauter Körper, Duft von frischen Beeren	0,75l	€ 23,80
<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	€ 24,80
<b>Caravaggio<sup>m</sup></b> , Rosso Emilia, Vigolzone, Italien Merlot & Cabernet – Sauvignontrauben, intensives Aroma, Noten von Vanille, kraftvoll	0,75l	€ 30,50
<b>Susumaniello<sup>m</sup></b> , 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)