



Unsere Empfehlung für Reisegruppen

01 Gebackener Camembert	7,90
<i>an Salatbouquet mit Preiselbeeren und Stangenweißbrot</i>	
02 Bauernsülze^{4,7} mit Musik	7,50
<i>dazu hausgemachte Remoulade und Bratkartoffeln</i>	
03 Fränkische Bratwürste^{2,3,4}	8,90
<i>auf Sauerkraut mit Bratkartoffeln</i>	
04 Schnitzel »Wiener Art«	11,50
<i>dazu Pommes frites und ein kleiner gemischter Salat</i>	
05 Jägerschnitzel	12,90
<i>Champignonsauce mit Speck^{2,3}, Zwiebeln und frischer Petersilie</i>	
<i>dazu Kartoffelkrusteln und ein kleiner gemischter Salat</i>	
06 Leipoldsschnitzel	12,50
<i>mit Tomaten, Paprika, Zwiebeln und Käse überbacken</i>	
<i>dazu Bratkartoffeln und ein kleiner gemischter Salat</i>	
07 Winzerlendchen in Silvanersoße	14,90
<i>auf Bandnudeln mit einem kleinen bunten Salat</i>	
08 Zanderfilet mit hausgemachter Kräuterbutter	15,50
<i>dazu Baguette und ein kleiner Salatteller</i>	
09 Leipolds Salatplatte	12,90
<i>in Curry marinierte gebratene Putenfiletstreifen an frischen Blattsalaten</i>	
<i>mit Feigen, Melone und Joghurtdressing</i>	
<i>dazu Baguette</i>	
10 Ofenfrisches Schäufile an Biersoße	12,90
<i>mit Sauerkraut und Kloß</i>	

Sehr geehrte Damen und Herren,
zusätzlich bieten wir Ihnen gerne Gerichte mit saisonalen Zutaten wie Spargel (Mitte April bis Mitte Juni) und Pfifferlinge (Ende Juni bis Ende September) an. Bitte erkundigen Sie sich bei Ihrer Vorbestellung nach unseren Angeboten.

Mit freundlichen Grüßen,
Ihr Leipolds-Team

Hotel und Restaurant „Das Leipolds“ • Hauptstrasse 19 • 97332 Volkach
Telefon 09381 / 71 61 71 • info@DasLeipolds.de

Alle Preise in Euro

1 = geschwärzt, 2 = Konservierungsstoff, 3 = Phosphat, 4 = Geschmacksverstärker
5 = Sorbinsäure, 6 = Farbstoff, 7 = Stabilisatoren, 8 = Süßstoff, 9 = Antioxidationsmittel