

Liebe Gäste,

herzlich willkommen in der Leopoldshöhe

Wir freuen uns über Ihren Besuch bei uns und servieren Ihnen gleich zu Beginn, frisches französisches Baguette, hochwertiges, kaltgepresstes Olivenöl von de Cecco, Himalayasalz, sowie frischen Pfeffer aus der Mühle.

Ihre und unsere Gesundheit liegt uns am Herzen.

Um Ihrer und unserer Gesundheit etwas Gutes zu tun, und Sie gesund zu verwöhnen, verwenden wir keinerlei ungesunde Samenöle wie Rapsöl oder Sonnenblumenöl mehr in unserer Küche.

Unsere Salatsaucen werden aus hochwertigem, kaltgepresstem Olivenöl von De Cecco hergestellt, braten und frittieren geschieht wie zu Großmutterns Zeiten mit reinem Rinderfett.

Geschmacksverstärker wie Glutamat oder Hefextrakt haben keinen Platz in unserer Küche, wir salzen seit 20 Jahren nur mit gesundem Himalayasalz.

Lassen Sie es sich schmecken
und essen Sie sich fit und gesund.

Ihr Andreas Ott und das ganze Team der Leopoldshöhe

Liebe Gäste und Freunde,

Ott's Leopoldshöhe

ist ab sofort täglich für Euch geöffnet

zu den folgenden Zeiten sind wir kulinarisch für Euch da.

Frühstück

von 6.30 bis 11.00

★★★

Mittagessen

Von 12.00 bis 13.45

★★★

Abendessen

Von 18.00 bis 20.45

Wir freuen uns auf Euren Besuch
Euer Andreas Ott und das ganze Team der Leopoldshöhe

Ein feiner Apéritif vorweg

Ott's Winzersekt "Hauscuvée"	8,00 €
Bellini, fruchtig und frisch Sekt mit Pfirsichmark und Eis	9,00 €
Frühlingstraum, frisch und fruchtig Hollunderblüte, Prosecco, Ingwer, Zitrone, Rosmarin, Eiswürfel	9,00 €
Süß - saurer Leo alkoholfrei Zitrone - Ingwer Apfelsecco Rosmarin Eiswürfel Soda	9,00 €
Apérol Sprizz Apérol Sekt Orange Eiswürfel Soda	9,00 €
Apérol Lemon Apérol Sekt Lemon Soda Eiswürfel	9,00 €
Campari Sprizz Campari Sekt Orange Eiswürfel	9,00 €
Ott's Sparkling Rubin Rubin Tonicum Franz von Fein aus Zitrone - Wacholderbeere und Hibiscus Eiswürfel Sekt Rosmarin	9,00 €
Ott's Sparkling Bernstein Bernstein Tonicum Franz von Fein aus Orange - Lavendel - Rosmarin Eiswürfel Sekt Rosmarin	9,00 €

★★★★

Unsere hausgemachten Suppen | our homemade soups

Schwarzwälder Kartoffelsüppchen | Speckkracherle | Rahm | Schnittlauch 10,50 / 9,00
Creamsoup of potatoes | herbs | whipped cream | bacon croûtons

Feine Rinderkraftbrühe mit Maultaschen | Markklößchen 11,00 / 9,50
Beef consommé | Maultaschen | marrow dumplings



Vorspeisen | Salate / kleine Gerichte apetizers / small dishes / salads

Gemischter Salat | Rohkost | Blattsalate | Kräuter | Kerne | Olivenöl | Balsamico 10,50 / 9,00
Mixed salad with fresh herbs | homemade raw food salad | roasted seeds

Cesar Salat mit Parmesan - Olivenöldressing | Croûtons 12,50 / 11,00
Cesar salad with parmesandressing | croûtons

Flammkuchen klassisch | Speck | Zwiebeln | Schnittlauch 14,50
Tarte flambée | bacon | onions | chives

Elsässer Wurstsalat mit Pommes frites | hausgemachte Rohkostsalate | Käse 18,50 / 17,00
Local sausage salad | raw food salad | cheese | French fries

Rindfleischsalat | Rohkostsalate | hausgemachte Bratkartoffeln 19,50 / 18,00
Local beef salad | raw food salad | pan fried potatoes

Tatar vom Weideochsen 160g | Kapern | Zwiebeln | Tomate | fein garniert | Baguette 23,50 / 22,00
Beef tatar 160g | capers | onions | tomatoe | Baguette



Aus See und Meer / from the lake and from the ocean

Gegrillter Zander | Waldpilz - Zitronenrisotto | frische Kräuter 29,50 | 28,00
Grilled pike perch | risotto of forest mushrooms | herbs

Gegrillter Wolfsbarsch | Bärlauch – Zitronensauce | Butternudeln 31,50 | 30,00
Grilled sea bass | sauce of lemon and wild garlic | fettuccine



Vegetarische Gerichte / vegetarian dishes

Paccheri | mediterrane Art | getrocknete Tomaten | Oliven | Kapern | Tomatensugo 24,00 / 22,50
Homemade Pasta | creamsauce of lemon | stonemushrooms | parmesan cheese

Steinpilzravioli in Sahnekräutersauce | Parmesan 24,50 | 23,00
Ravioli of cep | creamsauce of fresh herbs | parmesan cheese

Fettucine | spinachsauce | cocktail tomatoes | grated Parmesan 23,00 | 21,50
Fettucine | spinachsauce | cocktail tomatoes | grated Parmesan



Unsere Klassiker / our classics

Oma's hausgemachter Hackbraten | Rahmsauce von grünem Pfeffer | Spätzle 22,50 / 20,50
homemade meatloaf | creamsauce of green pepper | Spätzle

Champignonrahmschnitzel vom Schwein hausgemachte Spätzle Porc cream schnitzel homemade Spätzle		23,90 22,40
Suure Leber geschnetzelt vom Kalb Balsamicojus Bratkartoffeln Kräuter Veal liver balsamicojus fried potatoes herbs		26,90 24,90
Cordon bleu vom Weideschwein Gemüse der Saison Pommes frites Cordon bleu of porc vegetables French fries		29,90
Wiener Schnitzel vom Kalbsrücken knusprige Pommes frites Zitrone Wiener Schnitzel from the saddle of veal French fries		31,00 29,00
Kalbsgeschnetzeltes „Zürcher Art “ Champignonrahmsauce frisches Rösti Sliced veal creamsauce of fresh chanterelles fresh Rösti		35,50 33,50
Pariser Pfeffersteak Gemüse der Saison Kartoffelgratin Peppersteak Paris style fresh seasonal vegetables Gratinated potatoes	300g 200g	39,50 35,50
Kalbsrückensteak Morchelrahmsauce Gemüse vom Markt hausgemachte Spätzle Steak of veal creamsauce of morels fresh vegetables from the market homemade Spätzle		44,90 42,90
Black Angus Rinderfilet Café de Paris Marktgemüse Pommes frites Black Angus tenderloin of beef peppercream sauce spinach French fries		45,90 / 43,90



Etwas Süßes zum Schluß / sweets

Unser leckeres Eis kommt vom Seebodenhof

Vanille | Schokolade | Haselnuss | Zitrone | Erdbeer | Pflaumensorbet | Orangensorbet | Brombeersorbet

Kugel Eis	eine Riesen Kugel Eis oder Sorbet nach Wahl	4,70
Moelleux au chocolat	Schokotörtchen mit Vanille Eis	12,50
Schokotip	lauwarmer Schokokuchen Vanille Eis Sauerkirschragout	12,90
Pflaumenragout	große Kugel Vanille mit Pflaumenragout	11,50
Affogato	1 Kugel Vanille Eis frisch gebrühter Espresso	6,50
Pistatie Spezial	große Kugel Vanille Eis ital. Pistatienlikör	9,90
Schoko Spezial	große Kugel Schoko Eis Sahne Zimtpflaumenlikör	9,90
Haselnuss Spezial	große Kugel Vanille Eis Haselnusslikör	9,90
Orangen – Apérol	1 große Kugel Orangensorbet Apérol aufgefüllt	9,90
Vodka Sorbet	1 große Kugel Brombeersorbet 2cl Vodka	9,90
Crème brûlée	gebrannte Crème Orangenzesten	11,50
Tarte Tatin	karamellierte, französische Apfeltarte Vanille Eis	12,50



Sessantanni Primitivo di Manduria 2020

Cantine die San Marzano

Die Trauben für den mit aller Sorgfalt erzeugten Primitivo stammen von über 60 Jahre alten Reben in ausgesuchten Lagen. Zudem reifte der Apulier zwölf Monate in Fässern aus französischer und amerikanischer Eiche. Ein Primitivo mit großer Pracht: Dunkle Beerenfrüchte, Kirsche und Pflaumen umtänzel die typischen Schokoladen- und die sanften Kaffee-Noten von der Holzreife. Füllig und samtweich.

1dl = 8,50 / 2,5dl = 18,30 / Originalflasche 49,00

2024 Alvarino, Weißwein

Herrlicher Weißwein mit iberischen Wurzeln
angebaut in Weil am Rhein vom Weingut Röschard
Geschmack nach Frühapfel, Sternfrucht und grüne Walnuss im Bukett. Saftig mit prägnanter Säure.
Sehr anregende Art

1dl = 6,00 / 2,5dl = 13,50 / Originalflasche = 36,00

Apfelsecco - Alkoholfrei, spritzig, frisch

Für den feinperligen Apfelsecco werden Äpfel von den Obstwiesen des Arndt Köbelin Weingut verwendet, von Hand geerntet. Eine prickelnde 0,0 vol. %- Variante, wenn es einmal kein Winzersekt sein soll. Fruchtig.
Belebend. Erfrischend. Mit dem puren Geschmack vollreifer Äpfel.
Zum Lunch, Aperitif, zum Anstoßen oder einfach zwischendurch.
2dl Apfelsecco auf Eis = 7,50

Unser weißer Hauswein / our white housewife

2023er Weiler Schlipf
wunderschöner, frischer, heimischer Weissburgunder
Weingut Röschard Weil am Rhein
1dl = 5,30 / 2,5dl = 12,50 / Originalflasche 0,75 = 32,00 €

Ott's Weinüberraschung / wine surprise

Eine Flasche Weiß – oder Rotwein, aus unserem Gewölbekeller
von uns für Sie ausgesucht 26,50 €