



Willkommen im Leipziger Hof Innsbruck

MO – SO

Frühstücksbuffet im Leipziger Hof

von 07:00 Uhr bis 10:00 Uhr (Wochenende bis 11:00 Uhr)

MO – FR

Mittagservice

von 11:30 Uhr bis 13:30 Uhr

Abendservice

von 18:00 Uhr bis 22:00 Uhr
(Küche bis 21:00 Uhr)

COVID-19 Vorkehrungen

Zuerst sei gesagt: Wir sind froh Sie wieder bei uns begrüßen zu dürfen.

Unser Team ist angewiesen die Verordnungen genauestens einzuhalten.
Ihre Gesundheit und diese unserer MitarbeiterInnen sind uns wichtig!

Unser aller Engagement ist Ihnen sicher.



Saisongerichte

Tartare vom Räucherlachs

Toastbrot | Butter | € 12,50

tartare of smoked salmon / toast / butter

tartare di salmone affumicato / toast / burro

Pfifferlingcremesuppe | Polentanockerl | € 6,00

cream of chanterelles / polenta

crema di finferli / polenta

Klassisches Eierschwammerlgulasch

Petersilie | Rahm | Semmelknödel | € 15,00

ragout of chanterelles / parsley / cream / bread dumplings

spezzatino dei finferli / prezzemolo / panna / canederli di pane

Gebackene Pfifferlinge im Sesammantel

Salat | Sauce Tartare | € 14,00

deep fried chanterelles in a sesame's coat / salad / Tartare sauce

finferli fritti nel capotto di sesamo / insalata / salsa tartare

Tagliatelle mit Pfifferlingen

Petersilie | Rahm | Parmesan | € 13,00

tagliatelle with chanterelles / parsley / cream / Parmesan cheese

tagliatelle con finferli / prezzemolo / panna / parmigiano

Schweinefilet gefüllt mit Pfifferlingen

Schupfnudeln | Brokkoligemüse | Rahmsauce | € 18,00

fillet of pork with chanterelle stuffing / potato noodles / broccoli / gravy with cream

filetto di maiale ripieno con finferli / gnocchi Austriaci / broccoli / salsa alla panna

Rosa gebratener Rinderrücken mit gerösteten Pfifferlingen

Kartoffelkroketten | Karottengemüse | Rotweinsauce | € 22,00

fillet of beef / roasted chanterelles / potato croquettes / carrots / red wine sauce

filetto di manzo / finferli arrostiti / crocchette di patate / carote / salsa di vino rosso

Lachsmittelstück mit gegrillter Ananas

mediterraner Salat (rote Zwiebel, Paprika, Ananas) | € 20,00

centrepiece of salmon / grilled pineapple / Mediterranean salad

filetto di salmone / ananas alla griglia / insalata mediterranea

Allergene

Bei Unverträglichkeiten, Allergien oder Umbestellungen
berät Sie gerne unser geschultes Serviceteam.



Vorspeisen & Suppen

Räucherfischsteller (Lachs und Forelle)

Toastbrot | Butter | Sahnekren | € 11,00

smoked salmon and trout / toast / butter / cream of horseradish

salmone e trota affumicato / toast / burro / crema di rafano

Beefsteak Tartare

Toastbrot | Butter

als Vorspeise € 14,50 | als Hauptspeise € 19,00

beefsteak tartare / toast / butter - as a starter or as a main course

tartare di manzo / toast / burro - come primo o come secondo

Caprese

Tomaten | Mozzarella | Pesto | Basilikum | € 10,00

Caprese / tomato / Mozzarella cheese / pesto / basil

Caprese / pomodori / mozzarella / pesto / basilico

Rinderkraftbrühe

hausgemachte Frittaten | frischer Schnittlauch | € 5,00

clear broth of beef / homemade pancake strips / fresh chives

brodo di manzo / frittatine / erba cipollina fresca

Allergene

Bei Unverträglichkeiten, Allergien oder Umbestellungen
berät Sie gerne unser geschultes Serviceteam.



Salate

Haussalat Victoria

gebratene Hühnerbruststreifen | gefüllte Kartoffeltaschen | € 13,00

mixed salad / grilled chicken stripes / stuffed potato croquettes

insalata mista / pollo alla griglia / crochette ripiene

Griechischer Bauernsalat

Schafkäse | Tomaten | Gurken | Zucchini | Oliven | Zwiebel | € 12,00

Greek salad / Feta cheese / tomato / cucumber / zucchini / olive / onion

insalata greca / feta / pomodori / cetrioli / zucchini / olive / cipolle

Schweizer Wurstsalat

Extrawurst | Käse | Gurken | Zwiebel | € 8,50

Swiss salad / porc sausage / cheese / pickles / onion

insalata svizzera / salsiccia / formaggio / cetrioli sott'aceto / cipolle

Kleiner gemischter Salat | € 5,00

small mixed salad

insalata mista

Grüner Salat oder gemischte Blattsalate | € 5,00

green salad or mixed leaf salads

insalata verde o insalata di lattuga

Allergene

Bei Unverträglichkeiten, Allergien oder Umbestellungen
berät Sie gerne unser geschultes Serviceteam.



Hauptgerichte

Filetsteak (180g Rinderfilet)

Kartoffelkroketten | buntes Gemüse | Pfefferrahmsauce | € 26,00

*filet Steak (180g) | potato croquettes | mixed vegetables | pepper cream sauce
filetto di manzo (180g) | crocchette di patate | verdure miste | salsa al pepe*

Wiener Schnitzel

hausgemachter Kartoffelsalat | Preiselbeeren | Zitrone
vom Schwein € 14,50 | vom Kalb € 22,50

*escalope of pork/veal Viennese Style | homemade potato salad | cranberries | lemon
scaloppina impanata di maiale/vitello | insalata di patate | mirtilli rossi | limone*

Grillteller

Schwein | Kalb | Rind | Huhn | Würst'l

Kartoffelwedges | Grillgemüse | Speck | Kräuterbutter | € 20,00

*pork | veal | beef | chicken | sausage
potato wedges | grilled vegetables | bacon | herb butter
maiale | vitello | manzo | pollo | wurstel
carne alla griglia | spicchi di patate | verdure miste | speck | burro alle erbe*

Zwiebelrostbraten

Rosmarinkartoffeln | grüne Bohnen | Rotweinsauce | Röstzwiebel | € 20,00

*roasted beef | rosemary potatoes | green beans | red wine sauce | roasted onions
bistecca di manzo | patate al rosmarino | fagioli | salsa di vino rosso | cipolle*

Frische Kalbsleber auf venezianische Art

Zwiebel | Salbei | Bouillon | Polenta | € 17,50

*calf's liver | onion | sage | bouillon | polenta
fegato di vitello | cipolle | salvia | brodo | polenta*

Kalbsrahmgulasch

Spätzle | € 16,50

*goulash of veal | small flour dumplings
gulasch di vitello | gnocchetti di farina*

Tiroler Bauerngröst'l

Kartoffeln | Würst'l | Speck | Spiegelei | Speckkrautsalat | € 13,00

*Tyrolean Gröst'l | potatoes | sausage | bacon | fried egg | coleslaw with bacon
Gröst'l Tirolese | patate | wurstel | speck | uovo fritto | insalata di cavolo con speck*

Allergene

Bei Unverträglichkeiten, Allergien oder Umbestellungen
berät Sie gerne unser geschultes Serviceteam.



Hauptgerichte

Gegrillte Riesengarnelen (6 Stück)

Olivenöl | Chili | Kirschtomaten | Knoblauch | Toastbrot | € 16,00

*grilled king prawns / olive oil / chili / cherry tomatoes / garlic / toast
gamberoni alla griglia / olio d'oliva / peperoni / ciliegini / aglio / toast*

Spaghetti Ihrer Wahl

Bolognese | Carbonara | € 11,00

*spaghetti at your choice / meatball sauce / carbonara sauce
spaghetti a Sua scelta / bolognese / carbonara*

Vegetarische Gerichte

Hausgemachte Spinatnocken (6 Stück)

Parmesan | braune Butter | € 12,00

*homemade spinach dumplings / Parmesan cheese / brown butter
gnocchi di spinaci fatto in casa / parmigiano / burro fuso*

Kasspatz'ln im Pfand'l

Röstzwiebel | Schnittlauch € 12,00

*small flour dumplings / cheese / roasted onions / chives
gnocchetti di farina / formaggio / cipolle arrostate / erba cipollina*

Polentapfanne

Gemüse | Tomatenragout | Parmesan | € 12,00

*polenta / mixed vegetables / tomato ragout / Parmesan cheese
polenta / verdure miste / salsa di pomodori / parmigiano*

Allergene

Bei Unverträglichkeiten, Allergien oder Umbestellungen
berät Sie gerne unser geschultes Serviceteam.



Dessert

Kaiserschmarrn

Rosinen | Preiselbeeren | Staubzucker | € 9,50

Kaiserschmarrn / cut-up pancake / raisins / cranberries / powdered sugar
Kaiserschmarrn / frittata dolce sminuzzata / l'uvetta / mirtilli rossi / zucchero a velo

Palatschinke gefüllt mit

Marillen- oder Preiselbeermarmelade | € 4,00

Vanilleeis | Schokosauce | Schlagsahne | € 7,00

pancake filled with apricot or cranberry jam
vanilla ice cream / chocolate sauce / whipped cream
crêpe ripieno con mirtilli rossi o marmellata
gelato alla vaniglia / salsa di cioccolato / panna montata

Apfelstrudel

Vanillesauce | € 5,00

apple strudel / vanilla sauce
strudel di mele / salsa alla vaniglia

Schokotörtchen

Vanilleeis | Schokosauce | Schlagsahne | € 8,00

chocolate cake / vanilla ice cream / chocolate sauce / whipped cream
tortina al cioccolato / gelato alla vaniglia / salsa di cioccolato / panna montata

Käseteller

diverse Käsesorten | Feigensenf | Butter | € 9,50

assorted cheese platter / fig mustard / butter
formaggi misti / senape al fico / burro

Allergene

Bei Unverträglichkeiten, Allergien oder Umbestellungen
berät Sie gerne unser geschultes Serviceteam.



Eis

Coup Danmark

Vanilleeis | lauwarme Schokosauce | Schlagsahne | Waffel | € 7,00
vanilla ice cream / warm chocolate sauce / whipped cream / waffle
gelato alla vaniglia / salsa al cioccolato / panna montata / biscotto

Heiße Liebe

Vanilleeis | marinierte Himbeeren | Schlagsahne | Waffel | € 7,00
vanilla ice cream / marinated raspberries / whipped cream / waffle
gelato alla vaniglia / lamponi marinati / panna montata / biscotto

Gerührter Eiskaffee

Vanilleeis | Kaffee | Amaretto | Schlagsahne | Waffel | € 7,00
vanilla ice cream / coffee / Amaretto / whipped cream / waffle
gelato alla vaniglia / caffè / amaretto / panna montata / biscotto

Gemischtes Eis mit Schlagsahne

Schokolade | Erdbeere | Vanille | € 5,50
mixed ice cream / chocolate / strawberry / vanilla / whipped cream
gelato misto / cioccolato / fregola / vaniglia / panna montata

Zitronensorbet

wahlweise mit Aperol | Campari | Cassis € 6,50
lemon sorbet with Aperol / Campari / cream of cassis
sorbetto al limone con Aperol / Campari / crema di cassis

Kleiner Genuss

eine Kugel Eis Ihrer Wahl | Schokosauce | Schlagsahne | Waffel | € 4,00
one ball of ice cream by choice / chocolate sauce / whipped cream / waffle
una pallina di gelato a scelta / salsa al cioccolato / panna montata / biscotto

Allergene

Bei Unverträglichkeiten, Allergien oder Umbestellungen
berät Sie gerne unser geschultes Serviceteam.



Getränke

Aperitif

Glas Prosecco	€ 4,00	Aperol Spritz	€ 4,20
Glas Prosecco Orange / Holunder	€ 5,00	Veneziano / Hugo	€ 4,90
Martini (Dry / Bianco / Rosso)	€ 4,50	Campari Soda	€ 5,00
Sherry Don Fino	€ 5,50	Campari Orange	€ 5,50

Alkoholfreie Getränke

Mineralwasser Römerquelle prickelnd / still	0,33l € 2,60	Sodawasser	0,25l € 1,50
Mineralwasser Römerquelle prickelnd / still	0,7l € 4,90	Sodawasser	0,5l € 2,60
Apfelsaft pur / naturtrüb	0,25l € 2,60	Soda Himbeer / Holunder	0,25l € 2,10
Apfelsaft pur / naturtrüb	0,5l € 5,20	Soda Himbeer / Holunder	0,5l € 3,80
Apfelsaft gespritzt	0,25l € 2,40	Almdudler	0,35l € 3,00
Apfelsaft gespritzt	0,5l € 3,80	Coca Cola / light / zero	0,33l € 3,00
Pago diverse Sorten	0,2l € 3,00	Fanta / Sprite / Mezzo Mix	0,33l € 3,00
		Eistee Zitrone / Pfirsich	0,33l € 3,00
		Schweppes diverse Sorten	0,2l € 3,20

Warme Getränke

Kleiner Schwarzer / Brauner	€ 2,30	Tasse Tee / Heiße Zitrone	€ 2,80
Großer Schwarzer / Brauner	€ 3,80	Tee mit Rum	€ 4,80
Verlängerter	€ 2,80	Glühwein	€ 3,00
Cappuccino / Latte Macchiato	€ 3,20	Heiße Schokolade	€ 3,20

Bier

Gösser Märzen „Pfiff“	0,2l € 2,50	Gösser Naturweizen	0,5l € 4,20
Gösser Märzen	0,3l € 3,00	Edelweiß Hofbräu Weizen	0,33l € 3,90
Gösser Märzen	0,5l € 3,80	Weihenstephan Weizen alkf.	0,5l € 4,20
Radler	0,3l € 3,20	Gösser Naturgold alkf.	0,5l € 3,90
Radler	0,5l € 3,80	Zipfer Medium	0,5l € 3,90
Gösser Naturradler	0,33l € 3,20	Sölsch	0,33l € 3,90

Gin, Wodka, Rum & Whiskey

Bombay Sapphire Dry Gin	€ 5,60	Johnnie Walker (Scotch)	€ 6,50
Eristoff Vodka	€ 5,60	Four Roses (Bourbon)	€ 6,50
Bacardi Rum	€ 5,60	Tullamore Dew (Irish)	€ 6,50

Edelbrände & Digestif

Grappa	€ 5,20	Ramazotti	€ 3,50
Vogelbeere	€ 5,20	Fernet Branca	€ 3,50
Zirbe	€ 4,40	Averna	€ 3,50
diverse Obstbrände	€ 4,40	Cynar	€ 3,50

Liköre, Cognac & Weinbrand

Grand Marnier	€ 4,40	Hennessy VS Cognac	€ 5,60
Cointreau	€ 4,40	Remy Martin VSOP Cognac	€ 5,60
Baileys	€ 4,40	Scharlachberg Weinbrand	€ 5,60

Allergene

Bei Unverträglichkeiten, Allergien oder Umbestellungen
berät Sie gerne unser geschultes Serviceteam.