

Gaststätte und Partyservice

Lebioda

Traditionsgaststätte im Herzen der Neusserfurth



Inhaber: Oliver Lebioda
Geulenstraße 40 · 41462 Neuss
Tel. 02131-54 25 64
gaststaette@lebioda.de · www.lebioda.de

ÖFFNUNGSZEITEN

Mo–So von 16.00 bis 01.00 Uhr
Dienstag ist Ruhetag

WARME KÜCHE

17.00 bis 22.00 Uhr



**Gaststätte, Partyservice und
Organisation diverser Veranstaltungen -
Lebioda stellt sich vor.**

Die Gaststätte Lebioda, gelegen mitten im Herzen der Neusser Furth,
bietet so einiges.

Die drei Säle für bis zu 70 Personen eignen sich für diverse Veranstaltungen –
egal ob Taufe, Geburtstag, Hochzeit, Versammlung, etc. Ganz nach Ihren Wünschen
kann hier auch ein individuelles Buffet bereit gestellt werden.

Bei passendem Wetter ist auch der Biergarten ein beliebter Treffpunkt,
dessen Lage direkt hinter dem Haus, abgelegen von Straßen, zum Entspannen einlädt.

Die beiden Kegelbahnen im Keller sowie auch der Schießstand runden das
Angebot in der Gaststätte ab. Hier haben diverse Kegelclubs wie auch Schützenvereine
ihre Heimat gefunden und tragen regelmäßig ihre Wettbewerbe aus.

Jährlich veranstaltet die Gaststätte Lebioda die „Schützenfest Warm-Up“-Party
auf dem St. Sebastianus-Platz mitten auf der Neusser Furth.

So findet hier an Christi Himmelfahrt, am Vatertag, ein heiteres Familienfest statt,
bei dem Musik, Unterhaltung und auch Spaß für die Kinder nicht zu kurz kommen.

Gut eine Woche später, zum Further Schützenfest an Pfingsten, wird wieder am selben
Ort gefeiert. Von freitags bis dienstags findet man hier das Team der Gaststätte,
das bei bester musikalischer Unterhaltung seine Gäste gerne Willkommen heißt.

Außer Haus lässt der Partyservice Lebioda kaum Wünsche offen. Neben dem Verleih
von Kühl- sowie Ausschankwagen und dem Lieferservice von ganz nach Ihren
Wünschen frisch zubereiteten Speisen, können auch direkt Getränke, Tische, Bänke
und diverses Inventar für die entsprechenden Veranstaltungen bereitgestellt werden.

Egal ob für Veranstaltungen in den Räumlichkeiten der Gaststätte oder außer Haus,
Inhaber Oliver Lebioda und sein Team stehen gerne als Ansprechpartner zwecks
Organisation Ihrer persönlichen Veranstaltung bereit und freuen sich auf Ihre Anfragen!

www.Lebioda.de - Geulenstraße 40 - 41462 Neuss
Tel. 02131 542564 - Gaststaette@lebioda.de



Papst-Johannes Haus

Suppen

Hausgemachte Gulaschsuppe mit Brot ^{,A1}	6,00 €
Hausgemachte Käse-Lauch-Hackfleisch-Suppe ^{,A1,G}	6,00 €

mit Brot

Für den kleinen Hunger

Käseschnittchen ^{③, A1, G}	7,50 €
Brot, Butter & Gouda	
Strammer Max ^{③, A1, C, G}	8,50 €
Brot, Butter, Kochschinken, Gouda & 3 Spiegeleier	
Gebackener Camembert ^{, A1, G}	8,50 €
Preiselbeeren, Butter & Toast	
Bratkartoffeln mit 2 Spiegeleiern ^{, C, G}	8,50 €
Beilagensalat	
Frittierte Zwiebelringe mit Aioli ^{, C}	8,50 €

Salate

wahlweise mit Joghurt-, Essig & Öl- oder Honig-Senf-Dressing

Beilagensalat	3,30 €
• Salat „Tonno“ ^{, C, D}	14,00 €
Salat der Saison, Thunfisch, Zwiebeln & Ei	
• Salat „Art des Hauses“ ^{, G}	15,00 €
Salat der Saison, Putenstreifen, Hirtenkäse & Oliven	
• Salat „Schnitzel“ ^{, A1, C, G}	15,00 €
Salat der Saison & Schweineschnitzel	
• Salat „Putenschnitzel“ ^{, A1, C, G}	16,00 €
Salat der Saison	

Immer wieder Freitags

„Reibekuchentag“

2 Reibekuchen mit Schwarzbrot ^{, A1, A2, C}	6,50 €
wahlweise mit Apfelmus oder Rübenkraut	
3 Reibekuchen mit Schwarzbrot ^{, A1, A2, C}	8,00 €
wahlweise mit Apfelmus oder Rübenkraut	
3 Reibekuchen mit Schwarzbrot ^{, A1, A2, C, D}	12,00 €
und echter Lachs	

Lebioda

Schnitzelvariationen

**Zu allen Schweineschnitzeln servieren wir wahlweise Pommes,
Kroketten, Bratkartoffeln oder
hausgemachten Kartoffelsalat & Beilagensalat
Alle Saucen sind hausgemacht**

- Schnitzel „Wiener Art“ ^{A,C,G} 15,00 €
- Schnitzel mit „Schmorzwiebeln“ ^{A,C,G} 16,50 €
- Schnitzel „Jäger Art“ ^{A,C,G} 16,50 €
mit Champignons & Speck in Rahmsauce
- Schnitzel „Balkan Art“ ^{A,C,G} 16,50 €
in pikanter Paprikasauce
- Schnitzel „Pfefferrahm“ ^{A,C,G} 16,50 €
mit grünen Pfefferkörnern in Rahmsauce
- Schnitzel „Holsteiner Art“ ^{A,C,G} 17,00 €
mit Schmorzwiebeln & Spiegeleier

Hauptgerichte lecker & rustikal

- „2 Currywürste in hausgemachter Sauce“ ^C 10,50 €
mit Pommes, Bratkartoffel oder hausgemachtem Kartoffelsalat
- „Lachsschnittchen“ ^{A,C,D,G} 12,50 €
mit Brot, Butter, echter Lachs, gekochtes Ei & Remoulade
- „Schlemmertost“ ^{Ⓢ, A,C,G} 14,00 €
Schweinefilet auf Toast
mit Spargel, Kochschinken, Hollandaise & Käse überbacken
- „Speckpfannkuchen“ ^{A,C,G} 13,00 €
mit Beilagensalat
- „2 Bockwürste mit Senf“ ^{C,J} 9,50 €
mit Pommes, Bratkartoffel oder
hausgemachtem Kartoffelsalat
- „Leberkäse“ ^C 15,00 €
mit Bratkartoffel, 2 Spiegeleiern & Beilagensalat

Unsere Fleischspezialitäten

**Zu allen Fleischgerichten servieren wir wahlweise Pommes,
Kroketten, Bratkartoffel oder
hausgemachten Kartoffelsalat & Beilagensalat**

„Schaschlik“ Schweinefilet am Spieß mit Zwiebeln & Speck mit hausgemachter Sauce	16,50 €
Schweineschnitzel „Cordon Bleu“ ^{③, A, C, G} mit Kochschinken & Gouda gefüllt	16,50 €
„Pfannengyros“ ^{.G} mit Tzaziki & roten Zwiebelringen	15,00 €
„Grillteller“ kl. Schweinesteak, Schweinefilet-Spieß, kl. Putensteak, 2 Nürnberger & gebratener Speck	17,50 €
• „Schweinerückensteak“ ^{.G} mit hausgemachter Kräuterbutter	16,00 €
• „Putenschnitzel“ ^{.A, C, G}	16,00 €
• „Putensteak“ ^{.G} mit hausgemachter Kräuterbutter	16,00 €
• „Schweinemedallions mit Sauce Bernaise“ ^{.G}	17,50 €

**Abzüglich 2,00 € können alle Gerichte die mit einem Punkt
markiert sind in einer kleinen Variante bestellt werden!**

Unsere Beilagen

Portion Pommes	3,30 €
Portion Bratkartoffel	3,30 €
Portion Kroketten ^{.A, C, G}	3,30 €
Portion hausgemachter Kartoffelsalat ^{.C}	3,30 €

Für unsere kleinen Gäste

„Fischstäbchen“ ^{,A,C,G} mit Pommes, Ketchup & Mayo	6,00 €
„Chicken Nuggets“ ^{,A,C,G} mit Pommes, Ketchup & Mayo	6,00 €
„1 Bockwurst“ ^{,C} mit Pommes, Ketchup & Mayo	6,00 €
„1 Currywurst“ ^{,C} mit Pommes, Ketchup & Mayo	6,50 €

Vegetarische Gerichte

Gebratenes Gemüseschnitzel ^{,A,C,G} mit Pommes, Bratkartoffeln oder Kroketten mit Beilagensalat	13,00 €
Pfannengemüse mit Nudeln ^{,A} in Tomatensauce, mit Beilagensalat	13,00 €

Saucen

Ketchup, Mayo ^{②,C}	0,50 €
Pfefferrahm, Jägersauce, Paprikasauce, ^{,C,G} Hollandaise, Bernaise oder Tzaziki	1,50 €

Dessert

„Gemischtes Eis“ ^{,G} Schokolade & Vanille mit Sahne	4,50 €
„Heißes Eis“ ^{,G} Vanilleeis mit heißen Kirschen & Sahne	6,50 €
„Warmer Apfelstrudel“ ^{,A,G} 1 Kugel Vanilleeis & Vanillesauce	6,50 €

Lebioda

Heiße Getränke

Koffi - Kaffee aus Neuss

Tee, versch. Sorten	2,00 €
Espresso ^①	2,00 €
Kaffee ^①	2,00 €
Cappuccino ^{①,G}	3,00 €
Milchkaffee ^{①,G}	3,00 €
Latte Macchiato ^{①,G}	3,00 €
Kakao ^{,G}	3,00 €

Offene Weine und Sekt

Weisswein trocken ^{,N}	0,1l	2,50 €
Weisswein lieblich ^{,N}	0,1l	2,50 €
Rotwein trocken ^{,N}	0,1l	2,50 €
Rotwein lieblich ^{,N}	0,1l	2,50 €
Rosé lieblich ^{,N}	0,1l	2,50 €
Rot-, Rose-o. Weisswein Karaffe ^{,N}	0,25l	5,00 €
Weinschorle ^{,N}	0,25l	4,00 €
Piccolo ^{,N}	0,2l	5,00 €

Bechtel

Schnäpse, Liköre, Weinbrände

Korn	2 cl	2,00 €
Burekorn	2 cl	2,00 €
Samtkragen	2 cl	2,00 €
Wachholder	2 cl	2,00 €
Averna Amaro Siciliano ^②	2 cl	2,50 €
Bommerlunder	2 cl	2,50 €
Malteserkreuz Aquavit	2 cl	2,50 €
Jubiläums Aquavit	2 cl	2,50 €
Linie Aquavit	2 cl	2,50 €
Jägermeister	2 cl	2,50 €
Kettenfett	2 cl	2,50 €
Túnel de Mallorca - Mezcladas ^{,N}	2 cl	2,50 €
Schladerer Obstler	2 cl	2,50 €
Himbeere, Birne, Kirsche		

Schnäpse, Liköre, Weinbrände

Wodka	2 cl	2,50 €
Ouzo	2 cl	2,50 €
Bacardi	2 cl	2,50 €
Steinbeisser Marille	2 cl	2,50 €
Flimm Waldmeister	2 cl	2,50 €
Licor 43 [®]	2 cl	2,50 €
Küstennebel Sternanis	2 cl	2,50 €
Schierker Feuerstein	2 cl	2,50 €
Roter Genever	2 cl	2,50 €
Fernet-Branca	2 cl	2,50 €
Fernet Menta	2 cl	2,50 €
Kuemmerling	2 cl	2,50 €
Underberg	2 cl	2,50 €
Auf die Kräuter kommt es an		
Ramazzotti	2 cl	2,50 €
Killepitsch	2 cl	2,50 €
Bobadilla Brandy 103er	2 cl	2,50 €
Carlos I	2 cl	2,50 €
Lockstedter	2 cl	2,50 €
Baileys [®]	2 cl	2,50 €
Jack Daniel's Old No. 7	2 cl	2,50 €
Sambuca	2 cl	2,50 €



Schnäpse, Liköre, Weinbrände

Schwesterherz 2 cl 2,50 €

Auf Schwester- und Bruderschaft! Deutsche Johannisbeeren mit doppelt destilliertem Alkohol aus Gaffel Kölsch ergeben ein fruchtig-süßes Aroma mit spritzigen Noten (15 Vol.-% Alk.).

Plüsch Prumm 2 cl 2,50 €

Der geschmacklich runde Pfirsichlikör aus sonnengereiften Calanda-Pfirsichen der spanischen Region Aragón, macht mit seinem milden fruchtigen Aroma immer gute Laune. Ein immer wieder beliebtes Rundengetränk (15 Vol. % Alk.)!

Mamma Nero 2 cl 2,50 €

Der Kölner Halbbitter mit weicher, fruchtig-würziger Note. Enthält über einhundert sorgfältig aufeinander abgestimmte Kräuter und Gewürze. 30 Vol.-% Alk.

Asbach Uralt[®] 2 cl 2,50 €

Das Original - Der Geist des Weines mit einem äußerst harmonischen Bukett, das den Wein durchschmecken lässt und an Pflaumen und Nüsse erinnert

Longdrinks können selber zusammengestellt werden:

1 Schnaps á 2 cl + Softgetränk 0,2 l 4,50 €

1 Schnaps á 2 cl + Apfel-/Orangensaft 0,2 l 5,00 €

1 Schnaps á 2 cl + Schweppes Tonic/Lemon 5,00 €
0,2 l

Biere

	0,2l	0,4l
Diebels Alt ^{A3}	2,00 €	4,00 €
Bitburger Premium Pils vom Fass ^{A3}	2,00 €	4,00 €
Ein feingliedriges Pilsener, das intensiven Geschmack mit leichter Eleganz verbindet		
	0,2l	0,3l
Schreckenskammer Kölsch ^{A3}	2,00 €	3,00 €
Franziskaner Weissbier Hefe-Weissbier ^{A1, A3}	0,5l	4,80 €
Naturtrüb		
Füchschen Alt (Montags / gerade Woche) ^{A3}	0,25l	2,50 €
Schlüssel Alt (Montags / ungerade Woche) ^{A3}	0,25l	2,50 €
Zusätzlich wechselnde Biere der Saison	0,3l	3,00 €

Alkoholfreie Getränke

Franziskaner Weissbier Alkoholfrei ^{A1, A3}	0,5l	4,80 €
Alkoholfrei		
Bitburger Alkoholfrei 0,0 % ^{A3}	0,33l	3,00 €
Bitburger 0,0 % Radler Alkoholfrei ^{11, A3}	0,33l	3,00 €
Malzbier ^{2, A3}	0,33l	3,00 €
Bitburger Fassbrause Zitrone ^{311, A3}	0,33l	3,00 €
Gerolsteiner Naturell	0,25l	2,00 €
Gerolsteiner Medium	0,25l	2,00 €
Gerolsteiner Sprudel	0,25l	2,00 €
Gerolsteiner Sprudel	0,75l	5,00 €
Coca-Cola ¹²¹¹	0,2l	2,00 €
Coca-Cola Zero ¹²³⁴⁶	0,2l	2,00 €
Fanta ¹¹¹¹	0,2l	2,00 €
Sprite ⁴³	0,2l	2,00 €
Spezi ¹²³	0,2l	2,00 €
Apfelschorle ⁴	0,2l	2,00 €
Von Nahmen - Apfelsaft, klar	0,2l	2,50 €
Von Nahmen - Orangensaft	0,2l	2,50 €
Schweppes Original Bitter Lemon ⁹¹¹¹¹	0,2l	2,50 €
Schweppes Dry Tonic Water ¹¹¹¹	0,2l	2,50 €
Sangrita Classico	4 cl	2,00 €

Allergene Stoffe

- | | |
|--|--|
| (A1) Weizen und -erzeugnisse | (H3) Walnüsse und -erzeugnisse |
| (A2) Roggen und -erzeugnisse | (H4) Cashewnüsse und -erzeugnisse |
| (A3) Gerste und -erzeugnisse | (H5) Pecannüsse und -erzeugnisse |
| (A4) Hafer und -erzeugnisse | (H6) Paranüsse und -erzeugnisse |
| (A5) Dinkel und -erzeugnisse | (H7) Pistazien und -erzeugnisse |
| (A6) Kamut und -erzeugnisse | (H8) Macadamianüsse und -erzeugnisse |
| (A7) Getreidehybridstämme und -erzeugnisse | (H9) Queenslandnüsse und -erzeugnisse |
| (B) Krebstiere und -erzeugnisse | (I) Sellerie und -erzeugnisse |
| (C) Eier und -erzeugnisse | (J) Senf und -erzeugnisse |
| (D) Fisch und -erzeugnisse | (K) Sesam und -erzeugnisse |
| (E) Erdnüsse und -erzeugnisse | (L) Lupinen und -erzeugnisse |
| (F) Soja und -erzeugnisse | (M) Weichtiere und -erzeugnisse |
| (G) Milch und -erzeugnisse | (N) Schwefeldioxid und Sulphite in einer Konzentration von mehr als 10 mg/kg oder 10 mg/l, als SO ₂ angegeben |
| (H1) Mandeln und -erzeugnisse | |
| (H2) Haselnüsse und -erzeugnisse | |

Zusatzstoffe

- | | |
|---|-------------------------------|
| (1) koffeinhaltig | (10) mit Geschmacksverstärker |
| (2) mit Farbstoff | (11) geschwefelt |
| (3) mit Süßungsmittel | (12) geschwärzt |
| (4) mit Konservierungsstoff | (13) chininhaltig |
| (5) Brennwert 100 ml = 1,1 KJ (= 0,26 kcal) | (14) gewachst |
| (6) enthält eine Phenylalaninquelle | (15) mit Phosphat |
| (7) gefärbt mit Beta-Carotin | (16) mit Milcheiweiß |
| (8) mit Taurin | (17) mit Säuerungsmittel |
| (9) mit Antioxidationsmittel | |

Alle Preise verstehen sich in Euro inkl. Bedienung und MwSt.

**Wenn Sie weitere Fragen zu unseren Speisen haben,
wenden Sie sich bitte an unser Servicepersonal.**



GastroDoor

Königswinterer Straße 250 - 53227 Bonn
Service 0228 3380560 - www.gastrodoor.de
Ihr Partner - eine Marke der
BERRA Advertising Agency GmbH
BERRA: 3943 vom 25.03.2025
Kartenschablone: 1702

Lebioda

A man with a beard and short brown hair is shown in profile, drinking from a can of Bitburger beer. He is wearing a dark blue button-down shirt. The background is a warm, dimly lit bar with shelves of bottles. In the foreground, two more cans of Bitburger beer are visible, each with a thick head of white foam. The overall mood is relaxed and social.

So gut kann
Bier schmecken.

Bitte ein Bit

Bitburger

Bitte ein Bit

Bitburger