

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

WARMES 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}	7,00 €
Hausgemachte Käse-Lauch-Hackfleisch-Suppe ^{A1, G} mit Brot	7,00 €

Für den Kleinen Hunger

Käseschnittchen ^{9, A1, G} Brot, Butter & Gouda	8,50 €
Strammer Max ^{9, A1, C, G} Brot, Butter, Kochschinken, Gouda & 3 Spiegeleier	9,50 €
Gebackener Camembert ^{A1, G} Preiselbeeren, Butter & Toast	9,50 €
Bratkartoffeln mit 2 Spiegeleiern ^{C, G} Beilagensalat	9,50 €

Salate

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

Beilagensalat	3,50 €
• Salat „Tonno“ ^{C, D} Salat der Saison, Thunfisch, Zwiebeln & Ei	15,00 €
• Salat „Art des Hauses“ ^G Salat der Saison, Hähnchenstreifen, Hirtenkäse & Oliven	16,00 €
• Salat „Schnitzel“ ^{A1, C, G} Salat der Saison & Schweineschnitzel	16,00 €
• Salat „Hähnchenschnitzel“ ^{A1, C, G} Salat der Saison	17,00 €

Immer wieder Freitags

„Reibekuchentag“

2 Reibekuchen mit Schwarzbrot ^{A1, A2, C} wahlweise mit Apfelmus oder Rübenkraut	7,00 €
3 Reibekuchen mit Schwarzbrot ^{A1, A2, C} wahlweise mit Apfelmus oder Rübenkraut	9,00 €
3 Reibekuchen mit Schwarzbrot ^{A1, A2, C, D} und echter Lachs	13,50 €

Schnitzelvariationen

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

- Schnitzel „Wiener Art“ ^{A1, C, G} 16,00 €
- Schnitzel mit „Schmorzwiebeln“ ^{A1, C, G} 17,50 €
- Schnitzel „Jäger Art“ ^{A1, C, G} 17,50 €
mit Champignons & Speck in Rahmsauce
- Schnitzel „Balkan Art“ ^{A1, C, G} 17,50 €
in pikanter Paprikasauce
- Schnitzel „Pfefferrahm“ ^{A1, C, G} 17,50 €
mit grünen Pfefferkörnern in Rahmsauce
- Schnitzel „Holsteiner Art“ ^{A1, C, G} 18,50 €
mit Schmorzwiebeln & Spiegeleier

Hauptgerichte lecker & rustikal

- „2 Currywürste in hausgemachter Sauce“ ^C 11,50 €
mit Pommes, Bratkartoffel oder hausgemachtem Kartoffelsalat
- „Lachsschnittchen“ ^{A1, C, D, G} 14,00 €
mit Brot, Butter, echter Lachs, gekochtes Ei & Remoulade
- „Schlemmertost“ ^{9, A1, C, G} 15,50 €
Schweinefilet auf Toast
mit Spargel, Kochschinken, Hollandaise & Käse überbacken
- „Speckpfannkuchen“ ^{A1, C, G} 14,00 €
mit Beilagensalat
- „2 Bockwürste mit Senf“ ^{C, J} 10,50 €
mit Pommes, Bratkartoffel oder
hausgemachtem Kartoffelsalat
- „Leberkäse“ ^C 16,00 €
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	17,50 €
Schweineschnitzel „Cordon Bleu“ ^{9, A1, C, G} mit Kochschinken & Gouda gefüllt	17,50 €
„Pfannengyros“ ^G mit Tzaziki & roten Zwiebelringen	16,00 €
„Grillteller“ kl. Schweinesteak, Schweinefilet-Spieß, kl. Hähnchensteak, 2 Nürnberger & gebratener Speck	18,50 €
• „Schweinerückensteak“ ^G mit hausgemachter Kräuterbutter	17,00 €
• „Hähnchenschnitzel“ ^{A1, C, G}	17,00 €
• „Hähnchensteak“ ^G mit hausgemachter Kräuterbutter	17,00 €
• „Schweinemedallions mit Sauce Bernaise“ ^G	18,50 €

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

Unsere Beilagen

Portion Pommes	3,50 €
Portion Bratkartoffel	3,50 €
Portion Kroketten ^{A1, C, G}	3,50 €
Portion hausgemachter Kartoffelsalat ^C	3,50 €

Für unsere kleinen Gäste

„Fischstäbchen“ ^{A1, C, G} mit Pommes, Ketchup & Mayo	7,00 €
„Chicken Nuggets“ ^{A1, C, G} mit Pommes, Ketchup & Mayo	7,00 €
„1 Bockwurst“ ^C mit Pommes, Ketchup & Mayo	7,00 €
„1 Currywurst“ ^C mit Pommes, Ketchup & Mayo	7,50 €

Vegetarische Gerichte

Gebratenes Gemüseschnitzel ^{A1, C, G} mit Pommes, Bratkartoffeln oder Kroketten mit Beilagensalat	15,00 €
Frittierte Zwiebelringe mit Aioli ^C	9,50 €

Saucen

Ketchup, Mayo ^{2, C}	0,80 €
Pfefferrahm, Jägersauce, Paprikasauce, ^{C, G} Hollandaise, Bernaise oder Tzaziki	1,50 €

Dessert

„Gemischtes Eis“ ^G Schokolade & Vanille mit Sahne	5,00 €
„Heißes Eis“ ^G Vanilleeis mit heißen Kirschen & Sahne	7,50 €
„Warmer Apfelstrudel“ ^{A1, G} 1 Kugel Vanilleeis & Vanillesauce	7,50 €

Heiße Getränke

Koffi - Kaffee aus Neuss

Tee, versch. Sorten	2,10 €
Espresso ¹	2,10 €
Kaffee ¹	2,10 €
Cappuccino ^{1, G}	3,30 €
Milchkaffee ^{1, G}	3,30 €
Latte Macchiato ^{1, G}	3,30 €
Kakao ^G	3,30 €

Offene Weine und Sekt

Weisswein trocken ^N	0,1 l	3,00 €
Weisswein lieblich ^N	0,1 l	3,00 €
Rotwein trocken ^N	0,1 l	3,00 €
Rotwein lieblich ^N	0,1 l	3,00 €
Rosé lieblich ^N	0,1 l	3,00 €
Rot-, Rose-o. Weisswein Karaffe ^N	0,25 l	6,00 €
Weinschorle ^N	0,25 l	5,00 €
Piccolo ^N	0,2 l	6,00 €

Bechtel

Schnäpse, Liköre, Weinbrände

Korn	2 cl	2,10 €
Burekorn	2 cl	2,10 €
Samtkragen	2 cl	2,10 €
Wachholder	2 cl	2,10 €
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 d	2,50 €
Ouzo	2 d	2,50 €
Bacardi	2 d	2,50 €
Steinbeisser Marille	2 d	2,50 €
Flimm Waldmeister	2 d	2,50 €
Licor 43 ²	2 d	2,50 €
Küstennebel Sternanis	2 d	2,50 €
Schierker Feuerstein	2 d	2,50 €
Roter Genever	2 d	2,50 €
Fernet-Branca	2 d	2,50 €
Fernet Menta	2 d	2,50 €
Kuemmerling	2 d	2,50 €
Underberg	2 d	2,50 €
Auf die Kräuter kommt es an		
Ramazzotti	2 d	2,50 €
Killepitsch	2 d	2,50 €
Bobadilla Brandy 103er	2 d	2,50 €
Carlos I	2 d	2,50 €
Lockstedter	2 d	2,50 €
Baileys ^{2, G}	2 d	2,50 €
Jack Daniel's Old No. 7	2 d	2,50 €
Sambuca	2 d	2,50 €



Schnäpse, Liköre, Weinbrände

Schwesterherz 2 cl 2,50 €

Auf Schwester- und Brüderschaft! Deutsche Johannisbeeren mit doppelt destilliertem Alkohol aus Gaffel Kölsch ergeben ein fruchtig-süße 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 2 cl 2,50 €

Longdrinks können selber zusammengestellt werden:

1 Schnaps á 2 cl + Softgetränk 0,2 l 5,00 €

1 Schnaps á 2 cl + Apfel-/Orangensaft 0,2 l 5,50 €

1 Schnaps á 2 cl + Schweppes Tonic/Lemon 0,2 l 5,50 €

Biere

	0,2l	0,4l
Diebels Alt ^{A3}	2,10 €	4,20 €
Bitburger Premium Pils vom Fass ^{A3}	2,10 €	4,20 €
Ein feingliedriges Pilsener, das intensiven Geschmack mit leichter Eleganz verbindet		
	0,2l	0,3l
Schreckenskammer Kölsch ^{A3}	2,10 €	3,10 €
Franziskaner Weissbier Hefe-Weissbier ^{A1, A3}	0,5l	5,00 €
Naturtrüb		
Füchschen Alt (Montags / gerade Woche) ^{A3}	0,25l	2,70 €
Schlüssel Alt (Montags / ungerade Woche) ^{A3}	0,25l	2,70 €
Zusätzlich wechselnde Biere der Saison	0,3l	3,10 €

Alkoholfreie Getränke

Franziskaner Weissbier Alkoholfrei ^{A1, A3}	0,5l	5,00 €
Alkoholfrei		
Bitburger Alkoholfrei 0,0 % ^{A3}	0,33l	3,10 €
Bitburger 0,0 % Radler Alkoholfrei ^{17, A3}	0,33l	3,10 €
Malzbier ^{2, A3}	0,33l	3,10 €
Bitburger Fassbrause Zitrone ^{3, 17, A3}	0,33l	3,10 €
Gerolsteiner Naturell	0,25l	2,10 €
Gerolsteiner Medium	0,25l	2,10 €
Gerolsteiner Sprudel	0,25l	2,10 €
Gerolsteiner Sprudel	0,75l	5,50 €
Coca-Cola ^{1, 2, 17}	0,2l	2,10 €
Coca-Cola Zero ^{1, 2, 3, 4, 6}	0,2l	2,10 €
Fanta ^{4, 7, 9}	0,2l	2,10 €
Sprite ^{4, 9}	0,2l	2,10 €
Spezi ^{1, 2, 4}	0,2l	2,10 €
Apfelschorle ⁴	0,2l	2,10 €
Von Nahmen - Apfelsaft, klar	0,2l	3,00 €
Von Nahmen - Orangensaft	0,2l	3,00 €
Schweppes Original Bitter Lemon ^{9, 13, 17}	0,2l	3,00 €
Schweppes Dry Tonic Water	0,2l	3,00 €
Sangrita Classico	4 cl	2,10 €

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.**

AUF EUCH, Bitte



Bitte ein Bit