ABENDKARTE – HERBST

Gerichte - perfekt zum Teilen, Probieren, allein oder gemeinsam Geniessen!

leo
Sein. Essen. Feiern.

Zum Starten

Pastinakensuppe I Chorizo-Chip		8
Randen-Sauerkrautsalat		8
Blattsalat I Kräuterseitlinge I Zwetschgen-Dressing		10
Nüsslisalat I marinierte Süsskartoffel I Trauben I ital. Dressing		11.5
Herbst-Crostini I Taleggio (Rohmilchkäse) I geschmorte Trauben		12
Gebackene Kürbisschnitze I Haselnuss-Salbei-Brösmeli I Burrata		21.5

Warm

Gebratener Chicorée I Linsen-Griesschnitte		13.5
Sellerie-Piccata I Haselnussbutter I geschmorter Apfel		14
Gefüllte Champignons I gebackenes Hausbrot		14.5
Flammkuchen I Kürbis I Birne I Ziegenkäse		15
Kaninchen-Ragout (Ungarn) I Dörrzwetschgen		22
Gebratene Forelle (Bremgarten) I Kürbis-Misocrème I PakChoi		22.5
Wildhackbraten I Wildjus I Mirzerapfel		27.5

Passende Begleiter

Brot vom Beck		2
Hausgemachte Focaccia mit Rosmarin & Fleur de Sel		2.5
Rotkraut I mit oder ohne Marroni		7 I 8
Kartoffelwürfel I rassige Knoblauch-Mayo		9
Knöpfli		9
Penne I Nusspesto		9
Schabziger-Kürbisgnocchi		10

Zum drii lange

Iliada Oliven grün & Kalamate Oliven gemischt		6
Salzige Gewürz-Nüsse		6
Sörenberger Alpkäse		8
Wildschwein-Pfefferwürstli		8
Apéro-Plättli		29.5

Dessert

Riva Glace I diverse Sorten	Becher	5.5
Kuchen		6

Wir haben immer eine Auswahl an verschiedenen Desserts,
fragen Sie doch gern unser Service-Personal.

Restaurant Leo > Kapellstrasse 4 > 5610 Wohlen > 056 621 11 12 > info@leo-wohlen.ch > leo-wohlen.ch

GETRÄNKE

leo
Sein. Essen. Feiern.

BIER | MOST

OFFENBIERE		
Erusbacher | Aargauer Bier | Lager	2 dl	**3**
	3 dl	**4.5**
	5 dl	**6.5**
Saisonales Bier |	2 dl	**3**
Servicepersonal gibt gerne Auskunft		
	3 dl	**4.5**
	5 dl	**6.5**
Panaché	2 dl	**3**
	3 dl	**4.5**
	5 dl	**6.5**
FLASCHEN		
Erusbacher - Aargauer Bier	33cl	**5.5**
Erusbacher - «das ohni»	33cl	**5.5**
Erusbacher - Weizen	50cl	**7**
SUURE MOSCHT		
Möhl Saft klar Spezial	50cl	**6.5**
Möhl Saft klar Spezial | alkoholfrei	50cl	**6.5**

APERITIF

mit Alkohol		
Prosecco Teresa Rizzi	10cl	**8**
Gespritzter Weisser		**9.5**
Campari Pur 23%| Soda| Orange		**7 | 9.5**
Leo Spritz | Isotta, Prosecco		**12**
Hugo | Prosecco, Holunderblütensirup		**12**
Kir | Weisswein		**9.5**
Kir Royal | Crémant		**11**
Appenzeller 29%	4cl	**7**
Alkoholfrei		
Leo Spritz | Isotta alkf, TonicWater		**11**
Virgin Hugo | mit Citro		**11**
Sanbitter Pur | Orange |		**5 | 8.5**

DURSTLÖSCHER

WASSER		
Wohlerwasser | still | Sprudel	2 | 3dl	**2 | 3**
	5dl | 1l	**5 | 8**
Eptinger Mineral | still | Sprudel	33cl |1l	**4.5 | 8.5**
SÜSSGETRÄNKE		
Möhl Shorley	33cl	**4.5**
Elmer Citro	33cl	**4.5**
Pepita Grapefruit	33cl	**4.5**
CocaCola | CocaColaZero	33cl	**4.5**
Rivella rot | blau	33cl	**4.5**
Schweppes Tonic	20cl	**4.5**
Orangensaft	2 | 3 dl	**3.5 | 4.5**
Haus Eistee Leo	2 | 3 dl	**3 | 4.5**
	5 dl	**6**
Süssmost naturtrüb offen	3 | 5 dl	**4.5 | 6**
Sirup | Himbeer | Holunder	3 dl	**3**
Kindersirup zum nachfüllen	2 dl	**1**
Gazosa Lampone	35cl	**5.5**
Gazosa Bitter Orange	35cl	**5.5**

SPIRITUOSEN

Gin | White Socks 40%|Humbel Stetten	4cl	**7**
Gin | Hendrick's 41.4%	4cl	**8**
Gin Tonic		**12.5**
Baileys		**8.5**
Grappa | Grappa Barbera Affinata | Grappa Moscato	2cl	**8**
Quitte | Humbel Stetten	2cl	**9**
Vieille Williams | Humbel Stetten	2cl	**9**

Preise in CHF und inkl. MwSt 8.1%

Die Jugendschutzverordnung verbietet die Abgabe und den Verkauf von Wein, Bier und gegorenem Most an unter 16-Jährige sowie Alcopops, Spirituosen und Aperitife

Restaurant Leo > Kapellstrasse 4 > 5610 Wohlen > 056 621 11 12 > info@leo-wohlen.ch > leo-wohlen.ch

KAFFEE & TEE

Sein. Essen. Feiern.

KAFFEE | MILCH

SUAVE KAFFEE

Kaffee crème	**4.5**
Espresso	**4.5**
Espresso doppio	**6**
Schale | Milchkaffee	**5**
Cappuccino	**5.5**
Latte Macchiato	**6**
Espresso Macchiato	**5**
KafiLuz | Träsch | Zwetschge | Kirsch | Chrüter	**7**
Coretto Grappa	**8**
Kaffee Baileys	**10**
Affogato	**8**
Ovomaltine | Schoggi | heiss | kalt	**5**
Babycino	**1**

TEE

Leo serviert den ganzen Tag bis spät am Abend feine Beuteltee aus den Schweizer Alpen und aus dem Hochland von Sri Lanka.
Bioproduktion und faire Trade

• Ingwer und Zitrone		**4.5**
• Hagebutte mit Hibiskus		**4.5**
• Morgentee mit Malve & Alpenkräuter: Brennessel, Thymian, Zitronenmelisse	Raselli – Val Poschiavo	**4.5**
• Pfefferminze	Raselli – Val Poschiavo	**4.5**
• Nach der Mahlzeit mit Kamille, Zitronenthymian, Schafgarbe	Raselli – Val Poschiavo	**4.5**
• Abendtee mit Melisse, Zitronenmelisse, Verveine, Kamille	Raselli – Val Poschiavo	**4.5**
• Grüntee aus dem Hochland von SriLanka	claro	**4.5**
• Schwarztee – earl grey aus dem Hochland von SriLanka	claro	**4.5**
• Ceylon Schwarztee aus dem Hochland von SriLanka	claro	**4.5**
• Twinings – Früchtetee		**4.5**
• Rooibos-Tee		**4.5**
• Verveine		**4.5**
• Hurti Tee		**7.5**

leo
Sein. Essen. Feiern.

LEO SANDWICH

ganztags erhältlich

Hausgemachte Focaccia mit Meersalz und Rosmarin, gefüllt mit frischen Zutaten aus der Region

Salami 6.5
mit Senfbutter | Rucola | saure Gurken

Honig-Schinken 6.5
mit Senfbutter | Gurke | Ei | Blattsalat

Sörenberger Käse 8
mit Senfbutter | Blattsalat | Gurke

Grillgemüse mit Kräuterpesto 5.5
mit mediterranem Kräuterpesto | Aceto

LEO VITRINE

ganztags erhältlich

gemischte Oliven 6

Gewürz-Nüsse 6

Sörenberger Alpkäse 8

Wildschwein Pfefferwurst 8

Tages Dessert 6

Kuchen 6
Kuchen – klein 4

Restaurant Leo > Kapellstrasse 4 > 5610 Wohlen > 056 621 11 12 > info@leo-wohlen.ch > leo-wohlen.ch

leo
Sein. Essen. Feiern.

LEO KINDER MENU

I Blattsalat mit Rüebli	4
I Buchstaben-Suppe	4.5
I knusprige Kartoffelwürfel	5.5
I Wienerli mit Brot	6
I Teigwaren mit Butter & Käse I Tomatensauce & Käse	7.5
I Hackfleischbällchen mit Kartoffelwürfel	9.5

Restaurant Leo > Kapellstrasse 4 > 5610 Wohlen > 056 621 11 12 > info@leo-wohlen.ch > leo-wohlen.ch

Weinkarte

Sein. Essen. Feiern.

PRICKELND

10 cl | 75 cl

Prosecco brut | Prosecco DOC | Teresa Rizzi **8 | 52**
Venetien, Italien | Glera | 11% Vol.
Feine florale und fruchtige Duftnoten, lebendige Perlage, dezente Aromatik, diskrete Säure. Ein unkomplizierter Prosecco mit einem Hauch Restsüsse.

Blanc de Blancs brut | Crémant de Bourgogne AOC | Domaine Vitteaut-Alberti **9 | 57**
Burgund, Frankreich | Chardonnay, Aligoté | 12% Vol.
Frisch perlend, Noten von Zitrusfrüchten und weissen Blüten, feine Perlage, delikat, animierend und erfrischend. Ein Schaumwein, der jeden Prosecco in den Schatten stellt.

WEISS

Sauvignon Blanc | Aargau AOC 2024 | Weinbau Hartmann, Remigen **8 | 53**
Aargau, Schweiz | Sauvignon Blanc | 13% Vol.
Typisches Bouquet mit fruchtigen und kräuterwürzigen Akzenten, Noten von Mango, Passionsfrucht und Grapefruit. Saftig-aromatischer Wein mit Schmelz.

Riesling trocken Alte Reben* | Baden g.U.2024 | Weingut Alexander** **8 | 52**
Baden, Deutschland | Riesling | 13% Vol.
Zitrusfrüchte, Pfirsich, Ananas, saftig-nervig, elegant, finessenreich, langer Abgang. Ein beeindruckender Charakterwein.

Anthìlia | Sicilia DOC 2024 | Donnafugata **7.5 | 49**
Sizilien, Italien | Ansonica, Catarratto | 12,5% Vol.
Helle Früchte, gelber Pfirsich und florale Anklänge, aromatische Würze, keine Säure, mundfüllend, frisch-fruchtiger Nachhall. Ein Wein mit mediterranem Charme.

Chablis | Chablis AOC 2022 | Domaine Garnier et Fils **58**
Burgund, Frankreich | Chardonnay | 12,8 % Vol.
Aromen von Zitrusfrüchten, florale Noten, frisch-fruchtig, saftige Säure, mineralisch-salzige Anklänge. Ein klassischer Chablis.

Pinot Grigio Venezia DOC Top 50 50cl **23**

Preise in CHF und inklusive MwSt. 8.1%

Sein. Essen. Feiern.

ROSÉ

10cl | 75 cl

Bélouvé Rosé | Côtes de Provence AOC 2024 | Domaines Bunan **8 | 52**
Provence, Frankreich | Cinsault, Cabernet Sauvignon, Grenache Noir, Mourvèdre, Syrah, Ugni Blanc | 13,5 % Vol.
Aromen von Erdbeeren und roten Kirschen, lebhafte Säure, schön trocken, Zitrusfrüchte im Finale. Ein frisch-fruchtiger Terroir-Rosé.

Cuvée Rosé Vin de Pays Suisse Top 50 50cl **25**

ROT

Diolinoir Barrique AOC | Aargau 2023 | Weinbau Hartmann, Remigen **8 | 52**
Aargau, Schweiz | Diolinoir | 13% Vol.
Ansprechendes Bouquet mit Aromen von roten und schwarzen Beeren, solide Struktur, würzige Note und schöne Fruchtsüsse, passende Säure. Ein kräftiger Schweizer Rotwein mit Schmiss.

Kloster Sion Pinot Noir Klingnau | Aargau AOC 2022 | Weingut Zum Sternen **55**
Aargau, Schweiz | Pinot Noir | 13% Vol.
Dunkler Beerenmix, würzige und mineralische Noten, samtig, Fruchtsüsse, schöner Schmelz, harmonische Säure, feine Tannine. Ein Klassiker unter den Schweizer Pinot Noirs.

Primitivo Parco Largo | Gioia del Colle DOC 2023 | Azienda Plantamura **7 | 46**
Apulien, Italien | Primitivo | 14,5% Vol.
Aromen von Lakritze, Pflaumen, Erdbeeren und Mandeln, kräftig-rund, körnige Tannine, harmonische Säure. Ausdrucksstarker, vollmundiger Primitivo.

Trilogía | Valencia DO 2021 | Bodegas Los Frailes **8.5 | 56**
Valencia, Spanien | Monastrell, Cabernet Sauvignon, Tempranillo | 14,5% Vol.
Schwarze Beeren, Vanille, florale und würzige Noten, vollmundig, frisch-fruchtig, feine Tannine, langer Abgang. Ein gehaltvoller Terroirwein von grosser Klasse!

Château du Retout | Haut-Médoc Cru Bourgeois Supérieur AOC 2020 **57**
Bordeaux, Frankreich | Merlot, Cabernet Sauvignon, Petit Verdot | 13,5% Vol.
Schwarze Beeren, Kräuter, würzige Noten, vielschichtige Aromatik, tiefgründig, feine Tannine, köstliche Extraktsüsse und sinnliche Mineralität. Ein Geheimtipp aus dem Haut-Médoc!

Cuvée Rouge Vin de Pays Suisse Top 50 50cl **25**

Preise in CHF und inklusive MwSt. 8.1%