

Sehr Verehrte Gäste,

zu Beginn ein paar Zeilen über uns.

Wir, Franziska Winzer und Annkristin Hallen, lernten uns 2013 kennen und ziemlich schnell stand für uns fest, dass wir beide einen gemeinsamen Traum hegen. Der ging 2016 mit der Pachtung des LaVie Mainburg in Erfüllung.

Unser Bistro steht für Qualität, Frische und Vielfalt.

Das LaVie soll ein Platz für jedermann sein, egal ob für ein gemütliches Frühstück, ein schnelles Mittagessen oder abends noch ein kurzer Absacker nach einem anstrengenden Arbeitstag.

Am Wochenende überraschen wir Sie stets mit hausgemachten Kuchen und Torten.

Wir stehen auch für kleine Veranstaltungen oder Geburtstagsfeiern zur Verfügung, hierfür kann entweder unser Nebenraum oder auch gern das ganze Lokal gebucht werden.

Unser großer Außenbereich bietet im Sommer den perfekten Platz um sich mit leckerem essen und trendigen Cocktails verwöhnen zu lassen.

Wir liegen Im Herzen der Hallertau
und sind mit Freude ein Teil der historischen Altstadt Mainburgs.

Wir legen bei der Zubereitung unserer Speisen Wert auf Qualität und Frische. Daher kann es manchmal auch zu kleineren Wartezeiten bei uns kommen, da wir jedes Essen frisch für Sie zubereiten.

Wir bitten daher um Ihr Verständnis. 😊

Wir bieten Ihnen Montag bis Freitag, außer feiertags, jeden Tag von 11.30 Uhr bis 14.30 Uhr zwei abwechslungsreiche Mittagsgерichte an. Bitte beachten Sie hierfür unsere Tafeln oder fragen Sie unser Servicepersonal.

Wir haben auch ein wechselndes Angebot an hausgemachten Suppen für Sie, beachten Sie hierfür bitte unsere Aushänge an den Tafeln oder fragen Sie unser Servicepersonal.

Für hausgemachte Kuchen und Torten schauen Sie in unsere Kuchenvitrine oder fragen Sie einfach unser Servicepersonal.

Guten Appetit

Wünscht Ihnen

Ihr LaVie-Team




LaVie Specials

**Fitness-Kartoffel mit Räucherlachs, Kleinem Salat und Kräutersauerrahm ^{G/I//J/4}	9,70€
Clubsandwich mit Speck, Putenschinken, Käse, Salat, Ei, Tomate und Mayonnaise dazu Pommes ^{A1/C/J/4/6}	7,60€
Kaiserschmarrn mit Apfelmus ^{A1/g/H/2/4/5/10}	5,90€
Schnitzel „Wiener Art“ mit Pommes und Beilagensalat ^{A1/C/6/I/J}	11,00€
Hähnchenschnitzel „Wiener Art“ mit Pommes und Beilagensalat ^{A1/C/6/I/J}	12,10€
Currywurst mit Pommes ^{C/4/5/6/8/12/15}	7,10€
Lende Caprese auf Tagliatelle & Tomatensoße	9,50€
Aufpreis für Beilagen Änderung oder Umbestellung	0,50€

Salate

Beilagensalat ^{l,j}	3,50€
Caprese – Tomate Mozzarella	5,50€
Bunte Salate ^{l,j} der Saison mit:	
- Putenstreifen, Champignons & Sonnenblumenkernen ⁶	9,50€
- Backhendl, Kürbiskernen & Kürbiskernöl ^{A1/C/6}	9,80€
- Gebratenem Gemüse & Feta	8,50€
- Räucherlachs und Frischkäse ^{f/g}	9,20€
- Gebackenem Camembert & Preiselbeeren ^{A1/A2/C/G/4}	8,90€
- **„Fitness Salat“ mit gebratenen Hähnchenbruststreifen, Cranberries, Chia Samen und Feta	12,80€
Aufpreis für doppelt Fleisch	4,50€

Pasta



Penne „Zucchini“ ^{A/G/4} mit gebratenen Zucchini, Rucola, Grana Padano & Kräuterbutter 	8,50€
Tagliatelle „Alfredo“ ^{A1/I/G} mit Putenstreifen & Champignons in Kräuterrahmsauce	8,90€
Penne Scampi mit Cocktailtomaten, Rucola, Grana Padano & Kräuterbutter	12,90€
Tagliatelle Avocado mit Cocktailtomaten, Avocado, Putenstreifen in Tomatenfrischkäserahm	7,50€
Penne Napoli mit Tomatensoße 	7,50€
Panzerotti gefüllt mit Steinpilzen dazu getrocknete Tomaten, Rucola, Grana Padano & Kräuterbutter 	8,90€

LaVie-Burger

All unsere Burger servieren wir Ihnen mit Pommes.

Cheeseburger ^{A1/C/G/4/6} Rinderhackfleisch (180g) mit Cheddar, Zwiebeln, Essiggurken, Tomaten, Salat, Ketchup und Senf	9,90€
American Burger ^{A1/C/4/6/8} Rinderhackfleisch (180g) mit Bacon, Zwiebeln, Tomaten, Salat und hausgemachter BBO-Sauce	10,10€
„Annie´s-Burger“ ^{a1/c/4/6} mit Hähnchenbrust vom Grill, Avocado, Salat, Frischkäse, Essiggurken, Zwiebeln und Currygemüse	10,30€
„Franzi´s-Burger“ ^{a1/c/g/4/6} Rinderhackfleisch (180g), Spiegelei, Zwiebeln, Essiggurken, Speck, Senf, BBO-sauce und Salat	10,50€
„Vegetarischer Burger“ ^{A1/C/G/4/6} mit Gemüsepatte, Mozzarella, Tomaten, Pesto und Salat 	9,00€
„Allgäu-Burger“ ^{a1/c/g/4/6} Rinderhackfleisch (180g), Camembert, gebratenen Zwiebeln, Rucola und Preiselbeeren	10,10€
„The Big-Boy“ ^{a1/c/g/4/6} Doppelt-Rinderhackfleisch (360g), Tomaten, Doppelt-Käse, Doppelt-Speck, Essiggurken, Zwiebeln, Senf, BBO-Sauce und Salat	15,10€

LaVie Curry

- Thai Curry** ^{F/I/15} rotes Curry mit Juliennegemüse und Putenstreifen dazu Reis  9,20€
- Hähnchen Curry** ^{F/I/15} gelbes Curry mit Brokkoli, Paprika, Zwiebeln und Hähnchenbruststreifen dazu Reis 9,80€
- Gemüse Curry** ^{F/I/15} grünes Curry mit gebratenem Gemüse und Reis  8,90€
- Fisch Curry** ^{F/I/15} gelbes Curry mit Scampi, Brokkoli Juliennegemüse und Reis 13,90€

Frühstück mit einem großen Heißgetränk Ihrer Wahl, ausgenommen Chocolat Latte

Mo-Fr: 09.00 Uhr bis 11.30 Uhr Sa, So und feiertags 10.00 Uhr bis 14.00 Uhr

****Fitness-Frühstück** ^{A1/A2/A3/C/D/G/H/13/15} **9,90€**

Großes Heißgetränk, Gemüsesticks mit Kräutersauerrahm, Rührei, Müsli mit Joghurt und frischen Früchten, Vollkornsemmel, Frischkäse und Räucherlachs

American-Breakfast ^{A1/A2/A3/C/G/H/2/4/5/8/10/12/15} **8,90€**

Großes Heißgetränk, 3 hausgemachte Pancakes mit Ahornsirup, 2 Spiegeleier mit Speck, Toast, und Butter

LaVie-Frühstück ^{A1/A2/A3/C/G/4/5/8/10/12} **8,80€**

Großes Heißgetränk, gekochtes Ei, 2 Semmeln, Grünländer, Gouda, Salami, Kochschinken, Butter und Marmelade

„Tasty Toasti“ ^{A1/a2/C/G/4/5/8/10/12/13} **8,60€**

Großes Heißgetränk, Schinken-Käse Toast mit 3 Rühreier und Speck

Verwöhn-Frühstück (für zwei Personen) **17,60€**

^{A1/A2/A3/C/D/G/4/5/8/10/12/13}

Große Heißgetränke, Brotkorb, gekochte Eier, Salami, Kochschinken, Putenschinken, Gouda, Grünländer, Camembert, Räucherlachs, Frischkäse Marmelade, Butter und Joghurt mit Früchten

Zu unseren Frühstücken bieten wir auch glutenfreie Semmeln an, bitte sprechen Sie uns drauf an.

Für ein extra Gedeck berechnen wir 0,50€.

Extras zum Frühstück

Gekochtes Ei ^C	0,70€
3 Spiegeleier mit Baguette ^{A1/M}	3,20€
3 Spiegeleier mit Speck, Baguette und Butter ^{A1/M/4/17}	4,90€
3 Rühreier mit Baguette ^{A1/I/M}	3,20€
3 Rühreier mit Schinken und Baguette ^{A1/I/M/4/8/10/12/17}	3,90€
3 Rühreier mit Räucherlachs und Baguette ^{A1/F/I/M}	3,90€
Portion Schinken oder Käse ^{4/8/10/12/17/G}	2,40€
Portion Räucherlachs ^F	2,80€
Portion Frischkäse ^{I/5}	1,20€
Portion Butter ^{10/I/} Marmelade / Honig ^{5/10/L}	0,80€
Portion Pancakes mit Sirup ^{A1}	3,50€
Joghurt mit frischen Früchten ^I	3,70€
Müsli mit Joghurt und Früchten ^{A1/A2/A3/I/L/10}	4,90€
Obstsalat	3,90€
Kaisersemmel ^{19/A1}	0,60€
Mehrkornsemmel ^{10/A2/A3}	0,80€
Croissant ^{10/A1}	1,50€
Brotkorb ^{10/A1/A2/A3}	1,50€

HeißGetränke

All unsere Heißgetränke werden mit dem Kaffee der Firma Portioli für Sie zubereitet.

Espresso¹	1,90€
Doppelter Espresso¹	2,90€
Tasse Kaffee¹	2,10€
Cappuccino^{1/1}	2,50€
Latte Macchiato^{1/1}	2,90€
White Chocolate Latte^{1/10/1} mit Sahnehaube & weißer Schokoladensoße	3,90€
Dark Chocolate Latte^{1/10/1} mit Sahnehaube & dunkler Schokoladensoße	3,90€
Milchkaffee^{1/1}	2,90€
Haferl Kaffee¹	2,90€
Großer Cappuccino^{1/1}	3,60€
Heiße Schokolade^{10/1}	2,90€
Weißer heiße Schokolade^{10/1}	2,90€
Heiße Schokolade mit Sahne^{10/1}	3,10€
Cappuccino mit Sahne^{10/1}	2,60€
Heiße Zitrone¹⁰	1,90€
Aufpreis für Geschmackszusatz	0,40€

All unsere Heißgetränke sind natürlich auch koffeinfrei, lactosefrei oder mit Sojamilch gegen Aufpreis erhältlich.

Tee

Eilles Teesorten

Schwarztee¹ Earl Grey Premium Blatt	3,10€
Sommerbeere liebliche Früchtemischung mit der Geschmacksnote Erdbeer-Himbeer	3,10€
Grüntee Asia Superior Blatt unfermentierter Tee aus Mittelasien, zart und angenehm herb	3,10€
Vita Orange spritzige Früchtemischung mit Orangenaroma und 7-vitalisierenden Vitaminen, serviert mit O-Saft ¹⁸	3,10€
Kamillentee	3,10€
Pfefferminztee	3,10€
Kräutergarten wohltuende Kräutermischung – sorgfältig komponiert mit erfrischendem Geschmack	3,10€
Tea Spa Magic traumhaft fruchtige Kräuterkomposition mit zartem Apfel-Quittenaroma	3,10€

Biere

Fassbiere

Hofbrauhaus Jägerbier ^{A2}	0,5l	3,50€
<i>Entdecken Sie den guten Geschmack des traditionellen hellen Exportbieres. Die kraftvolle Würze und das Malz-Aroma verleihen ihm den typischen Charakter.</i>		
Huber Weißbier ^{A1/A2}	0,5l	3,60€
<i>Dezent spritzig, frisch und mild im Haupttrunk, schön eingebundene Kohlensäure, dezent im Abgang.</i>		
Russ ^{10/A1/A2}	0,5l	3,50€
Radler ^{10/A1}	0,5l	3,40€
Cola-Weißbier ^{1/2/10/A1/A2}	0,5l	3,70€
Goaßmaß	1l	9,10€



GRÄFLICHES HOFBRAUHAUS FREISING
PRIVATBRAUEREI DER FAMILIE GRAF ZU TOERRING-JETTENBACH
— Brautradition seit 1160 —

Flaschenbiere

Hofbrauhaus Dunkles^{A1}	0,5l	3,50€
<i>Urbayrisch. Ein dunkles Bier mit unverkennbarem malzigem Aroma – gebraut nach dem Bayerischen Reinheitsgebot – aus dem Hofbrauhaus Freising, der Brauerei mit über 850-jähriger Tradition.</i>		
Hofbrauhaus alkoholfreies Helles^{A1}	0,5l	3,50€
<i>Bei unserem Alkoholfrei müssen Sie nur auf den Alkohol verzichten. Voller Biergeschmack, null Alkoholgehalt.</i>		
Huber Weißbier alkoholfrei^{A1/A2}	0,5l	3,60€
<i>Der köstliche Durstlöcher: Ein typisch frischer Biergeschmack ganz ohne Alkohol und gleichzeitig isotonisch, vitaminhaltig und kalorienreduziert – so lassen sich gute Vorsätze ganz leicht einhalten.</i>		
Huber Weißbier leicht^{A1/A2}	0,5l	3,60€
<i>Der leichte Genuss: Der Geschmack dieses leichten Weißbieres mit feiner obergäriger Hefe ist feinwürzig-fruchtig, die Farbe leuchtet sonnengelb und enthält 40 % weniger Alkohol und Kalorien als unser Huber Weisses Original, aber bei vollem Geschmack. Da darf es gerne auch ein Glas mehr sein.</i>		
Huber Weißbier dunkel^{A1/A2}	0,5l	3,60€
<i>Das Kräftige: Die kastanienbraune Farbe verbindet sich mit großer Aromatiefe und feiner obergäriger Hefe zu einer typisch bayerischen Spezialität. Das feine Malzaroma verleiht dem Huber Weisses Dunkel seinen unverkennbaren Charakter.</i>		
Graf Ignaz Pils^{A2}	0,33l	3,10€
<i>Ein echtes Premium Pilsner, bei dem sich kraftvolle Würze, eine fein ausgewogene Hopfennote und erfrischende Spritzigkeit zu einem harmonischen Ganzen vereinen. Ein Erlebnis für echte Pilskenner!</i>		
Dirndl Bräu^{A2}	0,33l	3,50€
<i>Der Antrunk ist frisch, schlank und ausgewogen. Im Haupttrunk präsentiert sich der Schürzenjäger leicht perlend mit fruchtbetontem Charakter und verabschiedet sich dann hopfenbetont, ohne aufdringlich zu wirken. Ein Vorzeigebayer wie er im Buche steht.</i>		

Alkoholfreie Getränke

Coca Cola ^{1/2/8}	0,4l	3,90€
Coca Cola ^{1/2/8}	0,2l	2,60€
Coca-Cola light ^{1/2/8/10}	0,2l	2,60€
Mineralwasser	0,25l	2,50€
Tafelwasser	0,5l	2,90€
Stilles Wasser	0,25l	2,50€
Stilles Wasser	0,5l	2,90€
Zitronenlimonade ¹⁰	0,2l	2,00€
Zitronenlimonade ¹⁰	0,4l	3,00€
Spezi ^{1/2/10}	0,2l	2,00€
Spezi ^{1/2/10}	0,4l	3,00€
Schweppes ^{2/3/10}	0,2l	2,50€
- Russian Wildberry		
- Bitter Lemon		
- Ginger-Ale		
- Tonic Water		

Säfte und Saftschorlen

Orangensaft, Maracujanektar, Kirschnektar,	0,2l	2,40€
Johannisbeernektar, Ananassaft, Cranberrysaft	0,4l	3,90€
Saftschorle oder Nektarschorle	0,2l	2,00€
	0,4l	3,10€
Holunderschorle, Himbeerschorle mit Limette, frischer Minze und Sirup	0,4l	3,30€

Schärf Bio Fairtrade Limonaden

Unsere schärf Bio-Fairtrade-Limonaden werden mit Schärf Bio Sirup gemacht. Dieser enthält keinen Kristallzucker, da er mit Apfel-, Trauben- oder Agavendicksaft gesüßt wird.

Daher ist der Sirup ohne jegliche Farb-, Geschmack- und Aroma Stoffe.

Himbeer-Zitrone	0,4l	3,50€
Holunder-Zitronenmelisse	0,4l	3,50€
Limette-Ingwer-Minze	0,4l	3,50€
Cola-Guarana	0,4l	3,50€
Pfirsich	0,4l	3,50€

Alle Limonaden sind heiß und kalt erhältlich.

Weine und Sekt

Glas Grüner Veltliner, Burgenland, Österreich	0,1l	3,00€
Glas Grüner Veltliner Burgenland, Österreich	0,2l	5,50€
Glas Cabernet Sauvignon, Italien	0,1l	3,10€
Glas Cabernet Sauvignon, Italien	0,2l	5,50€
Weinschorle	0,2l	3,00€
Weinschorle	0,4l	4,90€
Glas Sekt	0,1l	2,70€
Glas Sekt auf Eis	0,2l	3,50€
Laterndlmaß	1l	9,40€

Aperitif

Hugo ¹⁰ Holundersirup, Prosecco, Minze, Limette und Eis	0,3l	4,90€
HimBo ¹⁰ Himbeersirup, Prosecco, Minze, Limette und Eis	0,3l	4,90€
Aperol Sprizz ¹⁰ Aperol, Prosecco, Orange und Eis	0,3l	4,90€
Lillet ^{3/10} Lillet, Schweppes Russian Wildberry, Eis und Beeren	0,3l	5,00€
Bayrischer Sprizz ^{2/3/10} „Heiland“ Bierlikör, Ginger-Ale, Limette, Minze und Crushed Eis	0,3l	5,20€

Longdrinks

Gin Tonic ^{2/3/10}	0,3l	6,90€
Whisky Cola ^{1/2/8}	0,3l	6,90€
Wodka mit Lemon oder Tonic ^{1/2/3/10/14}	0,3l	6,90€

Cocktails

Ab 18.30 Uhr

Caipirinha ^{2/3/10}	Limette, Cachaca, Rohrzucker, Limettensaft	7,50€
Cuba Libre ^{1/3/8}	Havanna Club, Limette, Cola	6,50€
Daiquiri Erdbeer ^{4/10/12/16}	mit Havanna Club, Limettensaft, Zuckersirup, Erdbeeren, Erdbeersirup	6,90€
Bahama Mama ^{4/10/12/16}	mit dunklem Rum, Malibu, Kahlua, Zitronensaft, Ananassaft	7,50€
Pina Colada ^{2/4/10/12/16/G}	mit hellem Rum, Kokossirup, Sahne, Ananassaft	6,90€
Mai Tai ^{2/10/12/16}	mit hellem Rum, dunklem Rum, apricot Brandy, Zitronensaft, Limettensaft, Mandelsirup	7,50€
Zombie ^{2/10/12/16}	mit hellem Rum, dunklem Rum, Kirschlikör, Apricot Brandy, Zitronensaft, Grenadine Sirup, Orangensaft, Ananassaft	7,90€
Tequila Sunrise ^{2/4/10/12/16}	mit Tequilla, Grenadine Sirup, Limettensaft, Orangensaft	6,50€
Sex on the Beach ^{2/4/10/12}	mit Wodka, Pirsich Likör, Cranberrysaft, Orangensaft	7,50€
Long Island Icetea ^{1/2/10/12}	mit Wodka, hellem Rum, Gin, Triple Sec, Zitronensaft, Zuckersirup und Cola	8,50€

Jeden Freitag und Samstag von 22.00 Uhr bis 23.00 Uhr Happy Hour, jeder Cocktail 5,50€, außer Long Island Icetea und Zombie

Inhaltsstoffverzeichnis

1 koffeinhaltig

2 mit Farbstoff

3 chininhaltig

4 konserviert

5 mit Geschmacksverstärker

6 geschwefelt

7 geschwärzt

8 mit Phosphat

9 enthält eine Phenylalaninquelle

10 mit Süßungsmitteln

11 kann bei übermäßigem Verzehr abführend wirken

12 mit Antioxidationsmittel

13 gewachst

14 taurinhaltig

15 enthält Sojaöl, aus Genetisch verändertem Soja hergestellt

18 Saft

19 Nektar



scharf



vegetarisch

A Glutenhaltiges Getreide

(A1Weizen, A3Roggen, A2Gerste, A4Hafer, A5Dinkel, A6Kamut oder Hybridstämme davon)

B Krebstiere

C Eier

D Fisch

E Erdnüsse

F Soja

G Milch und Milchprodukte (einschließlich Laktose)

H Schalenfrüchte

(H1Mandeln, H2Haselnuss, H3Walnuss, H4Cashew, H5Pekannuss, H6Paranuss, H7Pistazie, H8Macadamianuss und H9Queenslandnuss)

I Sellerie

J Senf

K Sesamsamen

L Schwefeldioxid und Sulfite in einer Konzentration von mehr als 10 mg/ oder 10mg/l

M Lupinen

N Weichtiere

****Die gesamten „Fitness“- Gerichte in unsrer Karte sind in Kooperation mit dem Speed-Fitness Mainburg entstanden. Alle Mitglieder bekommen auf diese Gerichte 10% Rabatt.**

Wir freuen uns das Speed-Fitness als unseren Kooperationspartner zu haben.

Weitere Aktionen findet ihr wie immer auf Facebook.

Tolle Geschenkidee für ihre Freunde, Bekannte oder die Familie:

„LaVie“ - Gutscheine

Gutscheinhöhe frei wählbar, sprechen Sie uns einfach darauf an.

Bistro LaVie – Hallen/Winzer GbR, Gabelsbergerstraße 1, 84048
Mainburg