

Sehr verehrte Gäste des ‚Leeberghofs‘,

wir servieren Ihnen beste Produkte, die wir persönlich bei unseren regionalen Lieferanten auswählen und kontrollieren.

Zur Mittagszeit verwöhnen wir Sie mit regional-bayerischen Schmankerln fein zubereitet, abends möchten wir Sie auf eine Schlemmer-Reise mit mediterranen Einflüssen entführen.

Genießen Sie kulinarische Vielfalt an einem der schönsten Plätze des Tegernsees. Schön, dass Sie zu Gast im ‚Leeberghof‘ sind!

Ihr Matthias Rödiger & Brigade

MENÜ ‚LE CHEF‘

Das Beste vom kanadischen Hummer auf getrüffeltem Kartoffelsalat mit Saiblingskaviar und Melonenkugeln

**2007 Riesling Spätlese Rüdesheimer Bischofsberg
Weingut Leitz - Rheingau / Deutschland**

Latte Macchiato von Zuckerschoten mit kleinem Backhendlstückerl vom Stubenküken

**Sherry Fino
Emilio Lustau - Jerez de la Frontera / Spanien**

Hausgemachte Pfifferlingsravioli mit gegrillten Jakobsmuscheln und getrockneten Tomaten

**2009 Chardonnay ‚Klassische Linie‘
Kellereigenossenschaft Schreckbichl - Südtirol / Italien**

Kalbsfilet im Frischkäse-Strudelmantel mit jungem Gartengemüse und Kartoffel-Frühlingszwiebelmousseline

**2001 Chateau Leboscq
Medoc - Bordeaux / Frankreich**

Dessertvariation ‚Leeberghof‘
- ein Streifzug durch unsere Patisserie

**2006 Château Belingard
Monbazillac - Bergerac / Frankreich**

4 Gang Menü (ohne Suppe)	zu € 69.00
5 Gang Menü	zu € 76.00
mit korrespondierender Weinbegleitung	zzgl. € 29.00

Gerne servieren wir Ihnen die einzelnen Gänge a la carte

VORSPEISEN

Mild geräucherter Rehschinken aus eigener Jagd
mit lauwarmem Pfifferlings-Nadelbohnsalat und Pfirsichchutney

€ 10.50

Carpaccio von Garnele und Jakobsmuschel mit Limone und Kren verfeinert
an Tomaten-Mangosalat

€ 13.50

Variation von Sushi-Thunfisch und Kalbsfilet:
Angegrilltes Filet, Vitello Tonnato und Carne Cruda

€ 14.50

SUPPEN

Süppchen vom Hummer mit Rémy Martin
und eigenen Ravioli

€ 8.50

Dreierlei Sommersüppchen:
Tomatenessenz mit Ricottaraviolo
Latte Macchiato von Pfifferlingen
Geeistes Melonensüppchen mit Parmaschinken-Grissini

€ 8.50

ZWISCHENGERICHT

Aus dem Parmesanrad:
Tagliarini in sahniger Trüffelsauce mit frisch gehobeltem Sommertrüffel
kleine Portion € 13.50 / große Portion € 18.50

FISCHE

Steinbuttfilet gebraten mit Kapern-Tomatenbutter,
dazu sautiertes Artischockengemüse und Rucolarisotto

€ 24.50

Aus der Terrine serviert:
Bouillabaisse von Tegernseer Fischen
mit Kräuter-Tomatencrostini und Rouille
kleine Portion € 10.50 / große Portion € 16.50

Am Tisch tranchiert für 2 Personen

Chateau Briand vom bayrischen Ochsenfilet
mit Sauce Bearnaise, Schmorschalottenjus,
dazu glasiertes Marktgemüse und Kartoffelkrapfen
p. P. € 30.00

HAUPTGÄNGE

Rehrücken aus eigener Jagd an Essig-Kirschjus,
serviert mit gebratenem Spargel und Würfelkartoffeln
€ 24.50

Der Klassiker für den Sommer:
'Beef Tatar' vom bayrischen Ochsenfilet
mit seinen Beilagen zum selbst marinieren
€ 24.50

Gebratenes Kalbslendensteak mit Rahmpfifferlingen
(aus der Region bezogen von Bauer Josef Dießl aus Gmund)
dazu glasierter junger Lauch und hausgemachte Tagliarini
€ 26.50

DESSERTS

Erdbeer-Champagnersüppchen
mit Joghurt-Basilikumsorbet
€ 8.50

Blätterteig-Kirschtarte mit hausgemachtem Sauerrahmeis
und Herzkirschen-Salat
(Zubereitungszeit ca. 20 Minuten)
€ 10.50

Hausgemachte Sorbets

Limone, Erdbeere, Passionsfrucht, Tamarillo oder Johannisbeere
- wahlweise aufgegossen mit Vodka oder spritzigem Champagner
€ 8.50

Käse

Auswahl von regionalem Käse aus der Naturkäserei 'Tegernseer Land'
sowie der 'Käsealm Kreuth' mit Trüffelhonig und hausgebackenem Nussbrot
kleine Portion € 9.50 / große Portion € 12.50