

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.
Wir freuen uns, Ihr Gastgeber zu sein!

Ihr Matthias Rödiger & Küchenbrigade

Aperitif

Vitamincocktail:
Grapefruitsaft mit Grenadine

0,4 l € 4.50

Golden Sunshine
(Martini doro, Aperol & Orangensaft)

0,1 l € 4.50

Sherry Lustau Medium / Dry

5 cl € 5.50

Unsere Weinempfehlung

2006 Etelle
Cason Hirschprunn
Alois Lageder - Südtirol

0.7 l 29.00 € / 0.25 l 9.50 €

2002 Mon Rouge
Thun und Hohenstein
Gaillac - Frankreich

0.7 l 25.50 € / 0.25 l 8.80 €

Vorspeise

Knackiger Feldsalat mit Kartoffel-Speckvinaigrette,
Croutons, Sprossen und Kräutern

€ 8.50

oder wahlweise mit

sautierten Schwammerl & Speckkrusteln € 12.00

mild geräucherter Entenbrust € 13.50

Variation von Räucherfischen aus ‚Wildbad Kreuth‘
mit Apfelkren und kleinem Reiberdatschi

€ 14.50

Suppe

Klare Rinderkraftbrühe mit Pfannkuchenstreifen

Klare Rinderkraftbrühe mit Schinkennockerl

€ 4.50

Linseneintopf mit Wiener Würstel

€ 6.50

Zwischengericht

Hausgemachte Fränkische Bratwurst
auf Rahmsauerkraut und Kartoffelpüree

€ 10.50

Fisch

Forelle Müllerin Art aus ‚Wildbad Kreuth‘
mit Petersilienkartoffeln, zerlassener Butter und Blattsalaten

€ 16.50

Auf der Haut gebratenes Zanderfilet an Schnittlauchvelouté
mit Rote Beete-Ragout und Dillkartoffeln

€ 19.00

Aus der Terrine serviert:

Tegernseer Fischsuppe pikant verfeinert mit Ingwer und Chili,
dazu Kräuter-Tomatencrostini

kleine Portion € 9.50

große Portion € 16.50

Fleisch

Filetpfandl

Medaillons von Schwein, Rind und Kalb mit Schwammerlsauce,
Röstkartoffeln und winterlichen Blattsalaten

€ 17.50

Gebratene Landhendlbrust im Tiroler Schinkenmantel
mit geschmortem Ofengemüse und Rosmarinkartoffeln

€ 17.50

Halbe Bauernente frisch aus dem Ofen
mit Apfelblaukraut und Kartoffelknödel

€ 18.50

Wiener Schnitzel vom Kalbsrücken mit Röstkartoffeln,
kalt gerührten Wildpreiselbeeren und Blattsalaten

€ 18.50

Dessert

Pralinen-Bayerisch Creme
mit Gewürzorange und Vanilleschaum

€ 7.00

Krosse Apfelkücherl
mit hausgemachtem Topfenrahmeis

€ 7.00

Palatschinken mit Schokoladensauce
und karamellisierten Birnenspalten

€ 8.50

Käse

Auswahl von regionalem Käse aus der Naturkäserei ‚Tegernseer Land‘
mit Trüffelhonig und hausgebackenem Früchtebrot

kleine Portion € 9.50

große Portion € 12.50

Liebe Gäste,

unsere Patisserie bietet Ihnen eine reichhaltige Auswahl
an hausgemachtem Kuchen sowie Feingebäck und Pralinen.
Bitte fragen Sie nach unserem täglich wechselnden Angebot.