

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

APERITIF

DER NEUE MARTINI

Martini Royal
Prosecco, Martini Rosato und Tonic Water
0.2 l € 7.50

DER KLASSIKER

Martini Bianco
kalt gerührt mit Zitrone verfeinert
5 cl € 5.50



WEINEMPFEHLUNG

2009 Chardonnay
Weingut Schreckbichl
Südtirol - Italien

0.25 l € 9.50
0.75 l € 29.00

2005 Mas d'Andrum
Weingut Bernhard Philippi
Costieres de Nimes - Frankreich

0.25 l € 9.50
0.75 l € 29.00

VORSPEISE

Knackiger Sommersalat
mit Croutons, Sprossen und Kräutern

€ 8.50

oder wahlweise mit

gegrillten Antipasti und zweierlei Crostini € 10.50
gebratenen Fischfilets und Limonensorbet € 13.50

Variation von Tegernseer Räucherfischen
mit frisch geriebenem Apfelkren und kleinem Reiberdatschi

€ 14.00

SUPPE

Klare Rinderkraftbrühe mit Pfannkuchenstreifen

€ 4.50

Tegernseer Fischsuppe
pikant verfeinert mit Ingwer und Chili

€ 6.50

Gazpacho Andaluz
mit gegrilltem Garnelenspieß

€ 8.50

ZWISCHENGERICHT

Spaghetti Aglio e Olio mit gebratenen Riesengarnelen

als Zwischengang € 11.50

als Hauptgang € 16.50

FISCH

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

€ 16.50

Saltimbocca von der Lachsforelle
mit gegrilltem Gemüse und Safranrisotto

€ 18.00

Pochiertes Lachsmittelstück in Schnittlauchvelouté
mit sautierten Pfifferlingen und Blattspinat-Tagliarini

€ 18.50

FLEISCH

Backhendl vom bayrischen Landhuhn
mit lauwarmem Kartoffel-Rucolasalat

€ 16.50

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

Der Klassiker für den Sommer:

„Beef Tatar“ vom bayrischen Ochsenfilet
mit seinen Beilagen zum selbst marinieren

€ 24.50

DESSERT

Beerengrütze mit Vanillesauce
und Topfensorbet

€ 8.00

Marmoriertes Mousse au Chocolate
von der Valrhonachokolade mit Kirschkompott

€ 8.50

Kaiserschmarrn mit Apfelmus,
Zwetschgenröster und hausgemachtem Vanillerahmeis
(Zubereitungszeit ca. 20 Minuten)

€ 10.00

KÄSE

Auswahl von regionalem Käse aus der Naturkäserei „Tegernseer Land“
sowie der Käsealm Kreuth 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.