

## Klassiker vom Holzkohlegrill

**2 Fränkische Bratwurst'**  
mit Sauerkraut und Senf

8.50 €

**Grillfleisch vom Schweinehals**  
mit Kartoffel-Gurkensalat  
und frisch geriebenem Kren

9.50 €

**Spare Ribs**  
mit einer feurigen Barbecuesauce  
und Steakhouse Pommes Frites

10.50 €

**Steckerlfisch vom Bachsaibling  
aus Wildbad Kreuth**  
mit frisch geriebenen Kren  
wahlweise mit Brezn 13.50 €  
oder Kartoffel-Gurkensalat 15.50 €

**„Leeberghof“ Beefburger**  
180 g Rindfleisch vom Holzkohlegrill  
mit Rosmarin-Kartoffelecken und Sauerrahm  
13.50 €

## Klassiker vom Holzkohlegrill

**Tegernseer Lachsforellenfilet in der Folie gegart**  
mit Kartoffel-Wurzelgemüse

15.00 €

**Gebratene Riesengarnelen**  
an Sommersalat mit Limonenschaum  
und Tomatenbruschetta

18.00 €

**„American Barbecue“ Teller**  
Spare Ribs, Chicken Wings und kleines Rib Eye Steak  
mit einer feurigen Barbecuesauce, dazu Maiskolben  
und Steakhouse Pommes Frites

18.00 €

**500g T-Bone Steak vom Almoachsen**  
mit Folienkartoffel, Kräuterquark  
und einem kleinen Blattsalat

31.00 €

**Ganzer Kanadischer Hummer**  
mit Tomatenbruschetta  
und zweierlei Dipsaucen

35.00 €

Unsere Getränkeempfehlungen

**Zum Aperitif:**

Sprizz  
Aperol, Prosecco, Tonic Water  
0,25 l 7.50 €

Kleines Hopf Weißbier  
0,1 l 0.80 €

**Weine:**

2008 Grüner Veltliner Trinkvergnügen  
Weingut Hirsch  
Kamptal / Österreich  
0,75 l 24.50 € / 0,25 l 8.60 €

2008 Grüner Veltliner Dürnsteiner Feder  
Weingut Tegernseer Hof  
Wachau / Österreich  
0,75 l 22.50 € / 0,25 l 7.80 €

2008 Blauer Zweigelt Wolfsgraben  
Weingut Tegernseer Hof  
Wachau / Österreich  
0,75 l 27.00 € / 0,25 l 9.50 €

**Als Digestif:**

Slyrs  
Bavarian Malt Whisky aus Schliersee  
4cl 9.00 €

