



# Wilderei im Leeberghof

## Feines von Wald und Feld schussfrisch aus Bayerns Jagden

---

### Wildbrettl:

hauchdünn geschnittener Hirschschinken,  
im Nussmantel gebackenes Rehfilet, Wildschweinsalami  
und kleines Wildpflanzlerl

€ 18.50

### Gebratene Tegernseer Rehpflanzlerl

auf rahmigem Speckwirsing und kaltgerührte Preiselbeeren

€ 14.50

Edles Ragout vom Hirsch aus der Ludwig Thoma Jagd  
mit sautierten Kräutersaitlingen, rahmigem Kohlrabi  
und Serviettenknödel

€ 22.50

Brust vom Gäuboden-Fasan „Winzerin Art“  
im Speckmantel mit Traubenjus,  
Champagnerkraut und Kartoffelmousseline

€ 28.00

### Duo von der Spitzingseer Gams:

Ragout und Medaillon an eingekochten Pfefferkirschen  
Walnuss- Spitzkohlstrudel und Maronenpüree

€ 36.50

## Abend-Menü ‚Le Chef‘

---

### Dreierlei vom Reh:

Gebackenes Filet, Carpaccio und Geräuchertes

€ 16.50

\*\*\*

Fasanenessenz  
mit Pistaziennocken

€ 9.00

\*\*\*

Mit Portwein glasierter Hirschkalbsrücken  
auf Rote Beete und Quitten-Chutney

€ 26.00 / als Hauptgang € 36.50

\*\*\*

Im Thymianbiskuit gebackener Rehrücken  
mit Preiselbeerjus, Selleriemousseline,  
sautierten Rosenkohlblättern und glasierten Birnenspalten

€ 36.00

\*\*\*

Dreierlei von der Valrhonaschokolade und Erdnuss:  
Eis, Mousse und lauwarmer Brownie

€ 12.00

4 Gang Menü (ohne Suppe) € 90.50

5 Gang Menü € 99.50

Sommelier-Selektion (4 Gläser á 0,1l) € 32.00