

## Unsere Klassiker

Würziges Tatar vom heimischen Rinderfilet  
mit Buttermilch, Wildkräutersalat und geröstetem Bauernbrot

kleine Portion € 16.50

große Portion € 26.50

*Variation vom Tegernseer Saibling*  
Bonbon, Tatar, confiertes Filet und Kaviar

€ 16.50

*Aus dem Pecorinorad serviert:*

Tagliarini à la crème

€ 12.00

mit schwarzem Herbsttrüffel  
am Tisch getrüffelt und gewogen

zzgl. € 3.50/Gramm

Forelle aus der Herzoglichen Schlossfischerei Tegernsee

*wahlweise:*

„Müllerin Art“ oder „Blau“  
mit Petersilienkartoffeln, zerlassener Butter  
und Blattsalat

€ 23.50

Halbe Bayerische Bauernente frisch aus dem Ofen  
mit Apfelblaukraut und Kartoffelknödel

€ 23.50

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

€ 23.50

Kaiserschmarrn mit Apfelmus, Zwetschgenröster  
und hausgemachtem Vanillerahmeis

(Zubereitungszeit ca. 20 Minuten)

€ 12.00

## Vorspeise

Knackiger Blattsalat mit Croûtons,  
Sprossen und Kräutern

€ 8.50

*oder wahlweise mit:*

knusprig gebackenen Landhendlstreifen und Zitronenmayonnaise

€ 16.50

Schwammerl-Crêpes-Lasagne und Walnusspesto

€ 15.50

*Dreierlei vom Reh aus eigener Jagd*

Gebackenes Filet, Carpaccio und Geräuchertes

€ 16.50

Roh marinierter Sushi-Thunfisch  
mit Mango, Wasabi und fermentierten Pfeffer

€ 18.50

## Suppe

Tafelspitzbouillon mit Kräuter-Brättnockerl  
und Wurzelgemüse

€ 7.00

Kürbissüppchen mit Öl  
und gerösteten Kernen

€ 7.50

Cremesüppchen von der Esskastanie  
mit kleinem Entenstrudel

€ 8.50

## Zwischengericht

Gebratene Rehpflanzerl  
auf Selleriemousseline, Nuss Crumble

€ 14.50

## *fisch*

Im Strudelteig gebackenes Duo von Lachsforelle und Waller  
auf Mangold und Roten Balsamico Linsen

€ 27.50

Mit der Haut gebratenes Zanderfilet an Portweinjus,  
cremige Schwarzwurzeln und getrüffelte Kartoffelmousseline

€ 28.50

In Nussbutter sautierte Seeteufelmedaillons  
dazu Orangenfenchel und schwarzes Piemontisotto

€ 30.50

## *fleisch*

Rehragout aus eigener Jagd  
mit sautierten Kräutersaitlingen, rahmigem Kohlrabi  
und Serviettenknödel

€ 22.50

Im Speckmantel gebratene Fasanenbrust  
an Traubenchutney,  
Rahmsauerkraut und Röstzwiebel-Kartoffelstampf

€ 28.50

Angegrilltes Steak vom Iberico-Schwein  
an körniger Senfjus, cremigen Flageolets  
und Rosmarinkartoffeln

€ 27.50

## *Am Tisch tranchiert für 2 Personen*

Chateaubriand vom bayrischen Rinderfilet  
mit Sauce Bernaise, Schmorschalottenjus,  
feinem Marktgemüse und Dauphine-Kartoffeln

(Zubereitungszeit ca. 30 Minuten)

€ 38.00 pro Person

## Dessert

Crème Brûlée von der Tonkabohne  
mit Salat und Sorbet von der Birne

€ 10.00

„Tarte Tatin“  
gebackene Apfel-Blätterteigtarte  
mit Mandelrahmeis und Vanillesauce  
(Zubereitungszeit ca. 20 Minuten)

€ 10.00

*Hausgemachte Sorbets*

Kalamansi, Mango, Passionsfrucht oder Himbeere

je Kugel € 2.50

wahlweise aufgegossen mit Vodka oder Champagner

zzgl. € 6.00

## Käse

Auswahl von regionalem Käse aus der Käsealm Kreuth  
mit hausgebackenem Nussbrot  
und Trüffelhonig

kleine Portion € 9.50

große Portion € 12.50



## Liebe Gäste,

wir servieren beste Produkte, die unser Küchenchef Matthias Rödiger  
persönlich bei unseren regionalen Lieferanten  
für Sie auswählt und kontrolliert.

Genießen Sie kulinarische Vielfalt  
an einem der schönsten Plätze des Tegernsees.

Wir freuen uns, Ihre Gastgeber zu sein!

Familie Rabl  
& das gesamte ‚Leeberghof‘-Team

**Für Auskünfte über enthaltene Allergene wenden Sie sich bitte an unsere Mitarbeiter.**