

Unsere Klassiker

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

kleine Portion € 18.50

große Portion € 28.50

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

€ 16.50

Tagliarini à la crème

€ 12.00

mit weißem Frühlingstrüffel
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 Frühlingsalat mit Croûtons,
Sprossen und Kräutern

€ 8.50

oder wahlweise mit:

gezapftem Buratta
und Tomaten-Mango-Chutney

€ 16.50

gebratenen Riesengarnelen
und Bärlauch-Pesto

€ 19.50

Spargelsalat ‚Mailänder Art‘
mit Parmaschinken, Parmesan, Röstbrot
und gekochtem Landei

€ 18.50

Suppe

Tafelspitzbouillon mit Brättnockerl
und Wurzelgemüse

€ 7.00

Spargelcremesuppe mit Tiroler Schinken
und gehacktem Landei

€ 8.50

Feines Bärlauchsüppchen
mit Garnelen-Speck-G‘röstl

€ 9.50

Zwischengericht

Mit Trüffelhollandaise gratinierter Spargel,
dazu mild geräucherter Wildlachs
und Pellkartoffeln

€ 24.50

Fisch

Filet von der Tegernseer Lachsforelle
auf Spargel-Bärlauchrisotto

€ 27.50

Im Frühlingsgemüsesud pochiertes Zanderfilet
mit Topfen-Krenravioli

€ 27.50

In schäumender Butter gebratene Seezunge
mit Babyblattspinat und Pellkartoffeln

€ 36.50

Fleisch

Backhendl vom Stubenküken
mit Zitronenmayonnaise und Kartoffel-Gurkensalat

€ 19.50

Rosa gebratenes Lammkarree unter der Chorizokruste
mit Tomaten-Oliven-Tarte und sautierten Nadelbohnen

€ 36.50

Steak vom bayrischen Ochsenfilet an Frühlingstrüffeljus
Junglauchmousseline und Shiitake Pilzen

€ 37.00

Portion bayrischer Stangenspargel

mit Sauce Hollandaise oder zerlassener Butter, dazu Neue Kartoffeln

€ 20.50

wahlweise mit:

Parmaschinken und Kochschinken

€ 8.50

Wiener Schnitzel vom Kalbsrücken

€ 10.50

Gebratene Riesengarnelen

€ 16.00

Tournedo vom bayrischen Ochsenfilet

€ 19.00

Dessert

Crème Brûlée von Zitronengras
mit Passionsfruchtsorbet

€ 10.50

Rhabarber-Crumble
mit Vanillesauce und Topfenrahmeis

€ 10.50

Hausgemachte Sorbets

Kalamansi, Mango, Passionsfrucht oder Himbeere

je Kugel € 3.00

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.