

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 Perigord-Trüffel
am Tisch getrüffelt und gewogen

zzgl. € 5.00/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 Feldsalat mit Croûtons,
Sprossen und Kräutern

€ 8.50

oder wahlweise mit:

Rehschinken aus eigener Jagd
mit Preiselbeer-Sauerrahm und Kartoffelcroûtons

€ 16.50

mit Ziegenkäse gratiniertes Ofengemüse und Feigen-Zwiebelchutney

€ 17.50

Duo von der Wildfang-Garnele:
Carpaccio und Knuspercanneloni
mit Mango und Avocado

€ 20.50

Suppe

Tafelspitzbouillon mit Kräuter-Brättnockerl
und Wurzelgemüse

€ 7.00

Brunnenkressesüppchen
mit confierter Lachsforelle

€ 8.50

Getrüffelte Selleriesschaumsuppe
mit gebackenen Entenstrudel

€ 9.50

Zwischengericht

Gebratene Rehpflanzerl
auf Selleriemousseline und Preiselbeerjus

€ 14.50

Fisch

Im Serranoschinken gebratenes Tegernseer Lachsforellenfilet
an gegrillter Zucchini und Safrantagliarini
€ 26.00

Sautiertes Wolfsbarschfilet unter der Weißbrotkruste
an Limonen-Kapernbutter,
roter Chicorée und geröstete Pastinaken
€ 29.00

Gebratenes Skreifilet mit Meerrettichsabayon,
glasierte Zuckerschoten und Rote Bete-Risotto
€ 29.50

Fleisch

Hirschragout aus eigener Jagd
mit sautierten Kräutersaitlingen, rahmigem Kohlrabi
und Serviettenknödel
€ 22.50

Mit Rucola-Gremolata und Parmesan gefüllte Kalbsslende
auf mediterranem Gemüseragout und Olivengnocchi
€ 28.50

Gegrilltes American Beef Flank-Steak aus der Rinderrippe
mit Schmorschalotten, sautierten Nadelbohnen,
Paprikarelish und Rosmarinkartoffeln
€ 28.50

Zweierlei Fasan:
Im Speckmantel gebratene Brust
In Rotwein geschmorte Keule
dazu gebackene Kartoffelkräpfen,
Champagnerkraut und Traubenjus
€ 33.00

Dessert

Nougat Crème Brûlée
mit Blutorangen-Sorbet

€ 10.50

Apfel-Crumble
mit Vanillesauce und Pistazieneis

€ 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.