

## 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 schwarzem Sommertrüffel  
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 Vanillerahmis

(Zubereitungszeit ca. 20 Minuten)

€ 12.00

## Vorspeise

Knackiger Blattsalat mit Croûtons,  
Sprossen und Kräutern

€ 8.50

oder wahlweise mit:

gratiniertem Ziegenkäse und Avocado

€ 16.50

gebratenen Riesengarnelen  
und Mango-Tomatenchutney

€ 19.50

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

€ 18.50

## Suppe

Tafelspitzbouillon mit Brättnockerl  
und Wurzelgemüse

€ 7.50

Spargelcremesuppe mit Tiroler Schinken  
und gehacktem Landei

€ 8.50

Pfifferlingsüppchen  
mit Kartoffel-Speckgröstl

€ 8.50

## Zwischengericht

Mit Trüffelhollandaise gratinierter Spargel,  
dazu mild geräucherter Wildlachs  
und Pellkartoffeln

€ 24.50

Frische Pfifferlinge in Kräuterrahm  
mit kleinem Semmelknödel

kleine Portion € 18.50

große Portion € 24.50

## *fisch*

Filet von der Tegernseer Lachsforelle  
auf Spargel-Pfifferlingsrisotto

€ 28.50

Im Frühlingsgemüsesud pochiertes Zanderfilet  
mit Topfen-Krenravioli

€ 27.50

In Aromen sautiertes Wolfsbarschfilet  
mit Parmesan-Babymangold und Kartoffelstroh

€ 29.00

## *fleisch*

Maibockragout mit sautierten Pfifferlingen  
rahmigem Junglauch und Serviettenknödel

€ 24.50

Angegrilltes Steak vom Ibericoschwein an körniger Senfsauce  
mit Flageoletbohnen und Rosmarinkartoffeln

€ 28.50

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

Rhabarber Crème Brûlée  
mit Salat und Sorbet von der Erdbeere

€ 10.50

Aprikosen-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.**