

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 Vanillerahmeis

(Zubereitungszeit ca. 20 Minuten)

€ 12.00

Vorspeise

Knackiger Sommersalat mit Croûtons,
Sprossen und Kräutern

€ 9.50

oder wahlweise mit:

gratiniertem Ziegenkäse und Avocado

€ 16.50

gebratenen Pfifferlingen
und knusprigen Specksteifen

€ 19.50

Marinierter Sushi-Thunfisch
mit Salat vom gebratenen Weinbergpfirsich und Kirschtomaten

€ 18.50

Suppe

Tafelspitzbouillon mit Brättnockerl
und Wurzelgemüse

€ 7.50

Zweierlei Gazpacho
und gegrillter Garnelenspieß

€ 9.00

Pfifferlingsüppchen
mit Kartoffel-Speckgröstl

€ 8.50

Zwischengericht

Frische Pfifferlinge in Kräuterrahm
mit kleinem Semmelknödel

kleine Portion € 18.50

große Portion € 24.50

Fisch

Filet von der Tegernseer Lachsforelle
auf Pfifferling-Junglauchrisotto

€ 28.50

Bouillabaisse von Edelfischen, Muscheln und Garnele
mit feinem Gemüse, Kräuter-Tomaten-Crostini
und Sauce Rouille

als Zwischengang € 19.50

als Hauptgang € 29.50

In Aromen sautiertes Wolfsbarschfilet mit Limonen-Creme Fraiche
mit Grillgemüse und Süsskartoffelwedges

€ 29.00

Fleisch

Rehragout mit sautierten Pfifferlingen
rahmigem Kohlrabi und Serviettenknödel

€ 24.50

Angegrilltes Steak vom Ibericoschwein an körniger Senfsauce
mit Flageoletbohnen und Rosmarinkartoffeln

€ 28.50

Unter der Haut getrüffelte Marensin Poulardenbrust
mit Ratatouille und cremigen Tagliarini

€ 27.00

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

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.