

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

Tagliarini à la crème

€ 10.00

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

€ 22.50

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 Kräuter

€ 8.50

oder wahlweise mit:

sautierten Pfifferlingen und Speck-Krusteln

€ 14.50

Ziegenkäse-Schalottenquiche und Portweinfeigen

€ 16.50

Dreierlei vom Reh aus eigener Jagd

Gebackenes Filet, Carpaccio und Geräuchertes

€ 14.50

Sautierte Jakobsmuscheln
auf Rote Beete und eingelegten Kürbis

€ 20.50

Suppe

Tafelspitzbouillon mit Kräuter-Brättnockerl
und Wurzelgemüse

€ 7.00

Kürbissüppchen mit Öl
und gerösteten Kernen

€ 7.50

Pfifferlingssüppchen
mit Kartoffel-Speckcroûtons

€ 8.50

Zwischengericht

Gebratene Rehpflanzerl
auf Selleriemousseline, Nuss Crumble

€ 14.50

Frische Pfifferlinge in Rahm mit kleinem Semmelknödel

kleine Portion € 15.50

große Portion € 21.50

Fisch

Saltimbocca vom Tegernseer Lachsforellenfilet
mit gegrillter Zucchini und Safranrisotto

€ 27.50

Pochiertes Wallerfilet
mit Apfel-Krenchutney, Hokkaidokürbis
und Karreekartoffeln

€ 26.50

Auf der Haut gebratenes Wolfsbarschfilet
auf Chorizo-Polenta, Paprikacoulis

€ 28.50

Fleisch

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

€ 22.50

Unter der Haut getrüffelte Perlhuhnbrust
auf mediterranem Ofengemüse
und Champagnerrisotto

€ 27.00

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.