

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 Alba Trüffel
am Tisch getrüffelt und gewogen

zzgl. € 8.00/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 Blattsalat mit Croûtons,
Sprossen und Kräutern

€ 9.50

oder wahlweise mit:

Ziegenkäse gratiniertem Ofenkürbis und Birnenchutney

€ 18.50

gebackenem Kalbskopf und Trüffelremoulade

€ 18.50

Duo von Jakobsmuschel und gegrilltem Pulpo
auf Balsamicolinsen und Chorizoschaum

€ 19.50

Suppe

Tafelspitzbouillon mit Brättnockerl
und Wurzelgemüse

€ 7.50

Latte Macchiato von der Esskastanie
und Entenstrudel

€ 9.50

Kürbis-Orangensüppchen
und Knuspergarnele

€ 9.50

fisch

Saltimbocca von der Tegernseer Lachsforelle
auf sautierten Zuckerschoten und Safranrisotto

€ 27.50

Mit der Haut gebratenes Zanderfilet an Blutwurstgröstl,
Rahmsauerkraut und
Röstzwiebel-Kartoffelstampf

€ 26.50

Wolfsbarschfilet an Pestoschaum
auf sautiertem Trevisano und Ziegenkäseravioli

€ 28.00

fleisch

Gebratene Brust vom Schwarzfederhuhn
mit Kürbischutney und Haselnuss-Birnenrisotto

€ 26.50

Angegrilltes Steak vom Iberico-Schwein
an körniger Estragon-Senfjus, Flageolets
und Rosmarinkartoffeln

€ 27.50

Surf & Turf:

Tournedo vom Rinderfilet und gebratene Wildfanggarnele
dazu Krustentierschaum,
Topinamburmousseline und gegrillte Fingermöhren

€ 38.00

Dessert

Crème Brûlée von der Tonkabohne
mit Salat und Sorbet von der Birne

€ 10.50

Quitten-Schokoladencrumble
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