

Zum Aperitif

Leeberghof Bellini
Prickelnder Prosecco mit fruchtigem Pfirsichmark
0,1l € 10.50

Leeberghof Spritz
Hausgemachte Preiselbeer-Essenz
auf Eis mit Prosecco aufgegossen
0,2l € 10.50

Champagner M. Hostomme blanc
Frischer, feiner Aperitif mit reichhaltiger Länge.
0,1l € 19.50

Champagner M. Hostomme Brut rosé
Charakter von frisch gepflückten Kirschen und
roten Beeren. Große Finesse und Eleganz.
0,1l € 21.50



Tagesempfehlung unseres Küchenchefs

Gefülltes Carpaccio vom Kalb
Leichte Thunfischcrème, Pinienkerne
Getrocknete Tomate, Rucola
(Vorspeise)
€ 22.50

Gebratene Riesengarnelen
Hummerraviolo, Fenchel, Krustentierschaum
(Zwischengang)
€ 29.50

Rosa gebratene Wildentenbrust
Portweinjus, Sellerie
karamellisierte Apfelspalten
€ 38.50



Vorspeisen

Handgeschnittenes Beef Tatar
Erbsencrème, grüner Spargel
Kartoffelchips
€ 24.50

Knackige Salatbowl
Croûtons, Sprossen, Balsamico-Vinaigrette
€ 15.50

wahlweise mit:

gebratenen Hirschfiletstreifen
€ 23.50

oder

gratiniertem Ziegenkäse, Granatapfel-Chutney
€ 21.50

Geflämmt Lable Rouge Lachs
Granny Smith Apfel, Gurke
Buttermilch, Lachskaviar
€ 22.50

Suppen

Rinderconsommé
Frühlingsgemüse, mariniertes Rinderfilet
€ 13.50

Safran- & Fenchelschaumsüppchen
Knuspergarnele, Orange
€ 14.50

Zwischengericht

Tagliarini à la Crème
€ 17.50

Schwarzer Trüffel am Tisch getrüffelt und gewogen
zzgl. € 4.50 pro Gramm

Fisch

Gegrilltes Tegernseer Saiblingsfilet
Grünes Spargelcurry
Kokosschaum, Mango
€ 37.50

Knusprig gebratenes Zanderfilet
Kartoffelmousseline, Chorizo-Spitzkraut
Zitronen-Minzsauce, junge Erbsen
€ 38.50

Fleisch

Zweierlei vom Maishendl:
Gebratene Brust und geschmorte Keule
Morcheln, Erbsen, junge Karotten
€ 35.50

Rosa gebratener Hirschrücken unter der Pistazienkruste
Wacholderjus, Bärlauchknödel
Junger Brokkoli, Rhabarber
€ 48.50

Angeräuchertes Rumpsteak
Merlotjus, gebratener Kartoffel-Pavé
Kohlrabi, Zuckerschoten
€ 42.50

Halbe bayerische Bauernente frisch aus dem Rohr
Naturjus, Kartoffelknödel, Apfelblaukraut
€ 35.50

Wiener Schnitzel vom Kalbsrücken
Petersilienkartoffeln, Blattsalat
kalt gerührte Wildpreiselbeeren
€ 32.50

Vegane Alternativen

Vorspeise:

Gegrillte Romanasalatherzen
Miso-Mandelcrème, eingelegte bunte Radieserl
Frühlingskräuteröl, Sesampanko
€ 18.50

Hauptgang:

Cremiges Einkornrisotto
Trüffeljus, gegrillter Lauch, geröstete Haselnüsse
€ 25.50

Käse & Dessert

Kristallbergkäseschaum
Nussmüsli, Trauben, Cranberries
€ 15.50

Birne aus unserem Garten
Mandelbiskuit, Birnenkompott, Zimt
€ 15.50

Buttermilchmousse
Rhabarber, weißer Schokoladencrumble
Hausgemachtes Jogurteis
€ 15.50

Karamellierter Kaiserschmarrn
Apfelmus, Zwetschgenröster, Vanillerahmeis
(Zubereitungszeit ca. 20 Minuten)
€ 17.50

als glutenfreier Kaiserschmarrn
€ 17.50

Hausgemachte Pralinen
im Schatzkästchen serviert
€ 8.50

