

## 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

€ 14.00

mit schwarzem Herbsttrüffel  
am Tisch getrüffelt und gewogen  
zzgl. € 4.50/Gramm

Filet von der Tegernseer Lachsforelle  
Auf Kürbis-Kräuterrisotto

€ 27.50

Halbe Bayerische Bauernente frisch aus dem Ofen  
mit Apfelblaukraut und Kartoffelknödel

€ 26.50

Wiener Schnitzel vom Kalbsrücken mit Röstkartoffeln,  
kalt gerührten Wildpreiselbeeren und Blattsalat

€ 26.50

Karamellisierter Kaiserschmarrn mit Apfelmus,  
Zwetschgenröster und hausgemachtem Vanillerahmeis  
(Zubereitungszeit ca. 20 Minuten)

€ 14.00

als glutenfreier Kaiserschmarrn

€ 16.00

## Vorspeise

Knackiger Gartensalat mit Croûtons,  
Sprossen und Kräutern

€ 9.50

wahlweise mit:

mariniertem Ziegenkäse und Portweifeigen

€ 17.50

oder

Wuidara Schinken vom Hirsch und Preiselbeer-Birnenchutney

€ 18.50

Surf and Turf:

gebeiztes Flanksteak und angegrillter Pulpo  
an Nadelbohnen-Pfifferlingssalat

€ 23.50

## Suppe

Tafelspitzbouillon mit Brättnockerl  
und Wurzelgemüse

€ 7.50

Latte Macchiato von Pfifferlingen  
mit Schinkenstreifen vom Landschwein aus eigener Aufzucht

€ 8.50

Kürbiscremesüppchen  
mit sautierter Jakobsmuschel

€ 9.50

## Zwischengericht

Frische Pfifferlinge in Rahm mit Brezen-Serviettenknödel

kleine Portion € 19.50

große Portion € 24.50

## *Fisch*

Knuspriges Zanderfilet an Stielkapernvinaigrette,  
geschmortem Safranfenchel und Kartoffelstampf  
€ 28.50

Krustentierbisque  
mit sautiertem Seeteufel, Jakobsmuschel und Riesengarnele  
dazu glasiertes Gemüse und hausgemachte Tagliarini  
€ 38.50

## *Fleisch*

Edelragout vom Hirsch aus heimischer Jagd  
mit rahmigem Kohlrabi und Kräuter-Schupfnudeln  
€ 26.50

Mit Herbsttrüffel getrüffelte Brust vom Schwarzfederhuhn,  
dazu sautierte Pfifferlinge und Birnenrisotto  
€ 35.50

Tournedo vom bayerischen Rinderfilet an Pfeffer-Portweinjus,  
gebratener Radie, neue Kartoffeln und sautierte Kräutersaitlinge  
€ 38.50

Rosa gebratener Rehrücken aus heimischer Jagd  
an Hollunderjus, karamellisiertem Sellerie  
und Spitzkohl-Quiche  
€ 39.50

## *Dessert*

Schokoladen-Crème Brûlée  
an Ingwer-Honigeis und marinierten Beeren  
€ 10.50

Apfel-Crumble  
mit Vanillesauce und Walnusseis  
€ 10.50



## Liebe Gäste,

wir freuen uns, für Sie da sein zu können und Sie bei uns willkommen heißen zu dürfen – mit der gebotenen Fürsorge und dem nötigen Abstand. Und doch mit der ganzen Herzenswärme des Leeberghofs. Die Pandemie fordert uns alle immer noch heraus. Ihr Schutz und der des gesamten Leeberghof-Teams hat bei uns allerhöchste Priorität. Wir haben daher einen Maßnahmenkatalog entwickelt, der sich an den aktuellen Verordnungen des Landes Bayern orientiert, so dass wir Ihnen während Ihres Aufenthalts in jedem Bereich den bestmöglichen Schutz gewährleisten können.

Wir hoffen, Sie lassen es sich schmecken und genießen nicht nur Speis und Trank, sondern auch den wunderbaren Ausblick auf den Tegernsee.

Wir servieren Ihnen nach wie vor beste Produkte, die unser Küchenchef Matthias Rödiger persönlich bei unseren regionalen Lieferanten für Sie auswählt und kontrolliert.

Schön, dass Sie wieder bei uns sind. Ihr Wirt Johannes Rabl mit Belegschaft.



Zum Aperitif – auf die Gesundheit

Leeberghof Bellini  
Prickelnder Prosecco  
mit fruchtigem Pfirsichmark  
0,1l € 7,50

Leeberghof Spritz  
Hausgemachte Holler-Zitrus-Limonade  
auf Eis mit Soda und Prosecco aufgegossen  
0,2l € 8,50

Champagner Louis Roederer Brut Premier  
Frischer, feiner Aperitif mit reichhaltiger Länge.  
Ein großer Klassiker.  
0,1l € 18,50

Champagner Ruinart Brut rosé  
Charakter von frisch gepflückten Kirschen und  
roten Beeren. Große Finesse und Eleganz.  
0,1l € 22,50