

## 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

€ 24.50

Halbe Bayerische Bauernente frisch aus dem Ofen  
mit Apfelblaukraut und Kartoffelknödel

€ 25.50

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

€ 24.50

Kaiserschmarrn mit Apfelmus, Zwetschgenröster  
und hausgemachtem Vanillerahmis

(Zubereitungszeit ca. 20 Minuten)

€ 14.00

## Vorspeise

Knackiger Feldsalat mit Croûtons,  
Sprossen und Kräutern

€ 9.50

wahlweise mit:

gebratenen Kräuterseitlingen, knusprigen Speckstreifen und Kartoffeldressing\*

€ 17.50

Portwein mariniertem Ziegenkäse und Gewürzorange

€ 18.50

Duo von Jakobsmuschel und gegrilltem Pulpo  
auf Safranfenchel und Granatapfelschaum

€ 19.50

## Suppe

Tafelspitzbouillon mit Brättnockerl  
und Wurzelgemüse\*

€ 7.50

Latte Macchiato von der Esskastanie  
mit gezupftem Ganserl

€ 9.50

Karotten-Blutorangensüppchen  
und Knuspergarnele

€ 9.50

## *Fisch*

Saltimbocca von der Lachsforelle  
an Ricotta-Spinatravioli und Paprikaconfit

€ 29.50

Krustentierbisque mit Wildfanggarnele und sautiertem Kabeljaufilet  
dazu Wurzelgemüse und glasierte Kartoffeln

€ 32.50

Im Brickteig gebackenes Steinbuttfilet  
auf getrüffeltem Mangold und Safranrisotto

€ 36.00

## *Fleisch*

Edles Ragout vom Spitzingseer Hirsch  
mit sautierten Kräuterseitlingen, rahmigem Kohlrabi  
und Haselnussspätzle

€ 24.50

Brust vom Gäuboden-Fasan „Winzerin Art“  
im Speckmantel mit Traubenjus,  
Champagnerkraut und Kartoffelmousseline\*

€ 28.00

Geschmorrtes Ochsenbackerl  
an Selleriemousseline und Vanillemöhrrchen

€ 25.50

„Tournedo Rossini“  
Steak vom bayerischen Rinderfilet,  
glasierte Bio-Gänseleber an Trüffeljus  
dazu Kartoffelbaumkuchen und sautiertes Wintergemüse

€ 39.50

## Dessert

Crème Brûlée von der Tonkabohne  
an Salat und Sorbet von der Cassis-Feige

€ 10.50

Bratapfelcrumble  
mit Vanillesauce und Zimtrahmeis

€ 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 € 12.50

große Portion € 16.50



## 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

Lebensmittel-Kennzeichnung  
\* Pökelsalz