

## 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 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

€ 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 Vanillerahmeis

(Zubereitungszeit ca. 20 Minuten)

€ 14.00

## Vorspeise

Knackiger Blattsalat mit Croûtons,  
Sprossen und Kräutern

€ 9.50

wahlweise mit:

Ziegenkäse gratiniertem Ofenkürbis und Kernpesto

€ 17.50

oder

Wuidara Schinken vom Hirschkalb und Preiselbeer- Birnenchutney

€ 18.50

Surf & Turf:

Gebeiztes Rinderfilet und gegrillte Riesengarnele  
auf lauwarmen Steinpilz-Antipasti

€ 24.50

## Suppe

Tafelspitzbouillon mit Brättnockerl  
und Wurzelgemüse

€ 7.50

Latte Macchiato von Steinpilzen  
mit gebackenem Entenstrudel

€ 9.50

Hokkaido-Currysüppchen  
und gebackene Knuspergarnele

€ 10.50

## *fisch*

Filet von der Tegernseer Lachsforelle  
auf Kürbis-Birnenrisotto

€ 28.50

Knuspriges Zanderfilet in Speckbutter gebraten  
auf gegrillter Roter Beete und Kartoffelstampf

€ 28.50

## *fleisch*

Steak vom Iberico-Schwein unter der Chorizokruste  
auf rahmigen Flageolettbohnen und Salbeidauphine

€ 29.50

Ragout vom heimischem Hirsch  
mit sautiertem Haselnuss-Spitzkohl und Brezenknödel

€ 25.50

Tournedo vom bayerischen Rinderfilet an Portwein Schalottenjus,  
dazu glasierte Fingermöhren und getrüffelte Selleriemousseline

€ 38.50

## *Dessert*

Crème Brûlée von Ingwer und Zitrone  
mit marinierten Brombeeren und Schokoladeneis

€ 10.50

Zwetschgen-Crumble  
mit Vanillesauce und Haselnusseis

€ 10.50



## Liebe Gäste,

wir freuen uns sehr, Sie hier bei uns im Leeberghof begrüßen zu dürfen. Die gesamte Welt befindet sich nach wie vor im Ausnahmezustand. Was gibt es da schöneres als eine Auszeit in unserem bayerischen Paradies? Wir bieten Ihnen dazu eine kleine, aber feine Auswahl unserer Lieblingsgerichte an und hoffen, Sie lassen es sich schmecken. Genießen Sie nicht nur Speis und Trank, sondern auch den wunderbaren Ausblick auf den Tegernsee.

Wir servieren Ihnen wie gewohnt 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 Preiselbeer-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 € 16,50

### **Champagner Ruinart Brut rosé**

Charakter von frisch gepflückten Kirschen und roten Beeren. Große Finesse und Eleganz.

0,1l € 21,50