

Unsere Klassiker

Würziges Tatar vom heimischen Rinderfilet
mit Buttermilch und Wildkräutersalat

kleine Portion € 16.50

große Portion € 26.50

Variation vom Tegernseer Saibling
- Bonbon, Tatar, confiertes Filet und Kaviar

€ 14.50

Aus dem Pecorinorad serviert:

Tagliarini à la crème

€ 8.00

mit schwarzem Sommertrüffel
- 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

€ 19.50

Halbe Bayerische Bauernente frisch aus dem Ofen
mit Apfelblaukraut und Kartoffelknödel

€ 21.50

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

€ 23.50

Kaiserschmarrn mit Apfelmus, Zwetschgenröster
und hausgemachtem Vanillerahmeis

(Zubereitungszeit ca. 20 Minuten)

€ 10.00

Vorspeise

Knackiger Frühlingsalat mit Croûtons,
Sprossen und Kräuter

€ 8.50

oder wahlweise mit:

sautierten Pfifferlingen
und Wiesenkräuter-Schaum

€ 14.50

roh mariniertem Sushi-Thunfisch
mit Ingwer und Limette

€ 16.50

Spargelsalat ‚Mailänder Art‘
mit Parmaschinken, Parmesan, Röstbrot
und gekochtem Landei

€ 15.50

Suppe

Tafelspitzbouillon mit Schinkenschöberl
und Wurzelgemüse

€ 5.50

Spargelcremesuppe mit Tiroler Schinken
und gehacktem Landei

€ 7.50

Pfifferlingsüppchen
mit Kartoffel-Speck-CROUTONS

€ 8.00

Zwischengericht

Gebratene Maibock-Pflanzerl
mit rahmigem Kartoffelsalat und Preiselbeer-Jus

€ 14.50

Mit Trüffel-Hollandaise gratinierter Spargel,
dazu mild geräucherter Wildlachs
und Pellkartoffeln

€ 20.50

Fisch

Gebratenes Wolfsbarschfilet und sautierter Pulpo
auf Artischocken-Carpaccio, Piemont-Risotto

€ 26.50

In Nussbutter gebratenes Zanderfilet
auf Spargel-Pfifferling-Ragout, Neue Kartoffeln

€ 27.50

Bouillabaisse von Edelfischen, Muscheln und Garnele
mit feinem Gemüse, Kräuter-Tomaten-Crostini
und Sauce Rouille

als Zwischengang € 16.50

als Hauptgang € 26.50

Fleisch

Maibock-Ragout aus eigener Jagd mit sautierten Pfifferlingen,
glasiertem Kohlrabi und Petersilien-Spätzle

€ 18.50

Gegrilltes Flank-Steak
(American Beef aus der Rinderrippe)
mit Panzanella und Tomatenrelish

€ 26.50

Gebratene Brust vom Schwarzfederhuhn
auf Erbsen-Trüffel-Risotto und Portweinschalotten

€ 26.50

Portion bayrischer Stangenspargel

mit Sauce Hollandaise oder zerlassener Butter, dazu Neue Kartoffeln

€ 18.50

wahlweise mit:

Parmaschinken und Kochschinken

€ 7.50

Wiener Schnitzel vom Kalbsrücken

€ 9.50

Gebratenen Garnelen

€ 14.00

Tournedo vom bayrischen Ochsenfilet

€ 16.00

Dessert

Holunderblüten-Creme Brûlée
mit Salat und Sorbet von der Himbeere

€ 8.50

Marinierte Erdbeeren mit Marsala-Sabayone
und Pistazieneis

€ 8.50

Hausgemachte Sorbets

Kalamansi, Mango, Passionsfrucht oder Himbeere

je Kugel € 2.50

- 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!

Birgit Walch, Helmut Huber
& das gesamte ‚Leeberghof‘-Team

Für Auskünfte über enthaltene Allergene wenden Sie sich bitte an unsere Mitarbeiter.