

Bankettmappe 2025

LEEBERGHOF
Restaurant . Bar . Hotel
Ellingerstrasse 10
83684 Tegernsee
Telefon +49 (0) 8022- 188 09-0
Telefax: +49 (0) 8022-188 09-99
E-Mail: info@leeberghof.de
Website: www.leeberghof.de

Der Leeberghof

Mit allen Sinnen genießen

Ob geschäftliche Besprechungen auf Führungsebene, Tagungen oder Vorträge, ob Hochzeit oder aber ein ganz besonderes privates Fest: der Leeberghof bietet den perfekten Rahmen dafür. Moderne Tagungstechnik, stimmungsvolles, exklusives Ambiente, elegant eingerichtete Zimmer mit hohem Komfort und natürlich die traumhafte Terrasse hoch über dem Tegernsee stehen den Gästen zur Verfügung. Die besondere Atmosphäre und das professionelle Engagement aller Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter lassen jede Veranstaltung zu einem grandiosen Erfolg und für alle Gäste zu einem unvergesslichen Erlebnis werden.

Der Leeberghof zählt längst zu den feinsten Adressen gehobener Gastronomie im Tegernseer Tal. Bayerische Klassiker und internationale Crossover-Küche bestimmen das kulinarische Angebot im Leeberghof. Die Qualität der kulinarischen Vielfalt hat sich herumgesprochen, die Gäste genießen ehrliche, feine Gerichte zubereitet mit heimischen Produkten. Allerdings macht erst der einzigartige Ausblick auf den See und die umliegenden Berge einen Besuch unvergesslich. Denn es ist die Kombination aus hervorragender Küche, exzellenten Weinen und atemberaubender Lage, die Gäste aus Nah und Fern ins Schwärmen bringt.

Wir freuen uns, Sie, werte Gäste, auf den kommenden Seiten von den einzigartigen Möglichkeiten im Leeberghof überzeugen zu können und freuen uns bereits heute auf besondere Stunden gemeinsam mit Ihnen hoch über dem Tegernsee.

Herzliche Grüße,

Familie Rabl und das gesamte Team vom Leeberghof

Hotelinformationen

Zimmer

15 stilvoll eingerichtete Zimmer

- 2 Einzelzimmer
- 2 Doppelzimmer mit Seeblick
- 4 Doppelzimmer mit Balkon mit Seeblick
- 3 Junior Suiten mit Seeblick
- 4 Suiten mit Seeblick

Gastronomie

Stube „Zum wilden Jäger“	12 Plätze
Possenhofener Stube	30 Plätze
Leebergstube	88 Plätze
Weinhäusl zum Kiem Pauli	8 Plätze
Panoramaterrasse	65 Plätze
Wuidara Bar	36 Plätze
Konferenzraum	14 Plätze

Parkplätze

direkt am Hotel 40 Stellplätze
(keine Garagenplätze vorhanden)

Freizeitangebote

- Tegernsee Card
- Wandern
- Bootsfahrten
- Fahrradverleih
- Kutsch- und Pferdeschlittenfahrten

Zusatzangebote - Preise auf Anfrage

- Künstler/Musiker & DJ
- Feuerwerk/Lasershow
- Luftballone/Blumen/Dekoration
- Fotograf/Stylist
- Limousine/Taxishuttle



Wuidara Bar



Possenhofener Stube

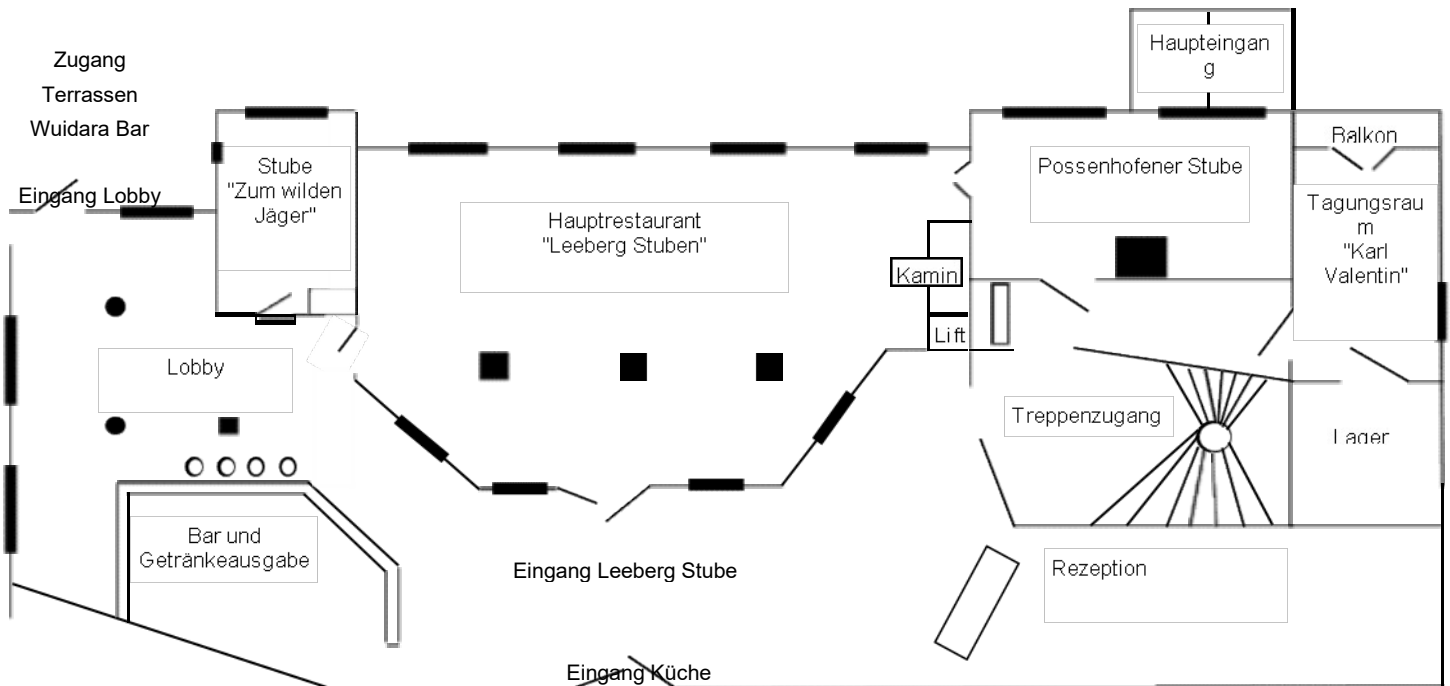


Panorama Terrassen



Leebergstube

Unsere Restaurant- und Veranstaltungsräume



	Stube ‚Zum wilden Jäger‘	Leebergstube	Possenhofener Stube	Karl Valentin
Raumgröße	L 4.90m B 3.30m H 2.40m	L 14.50m B 8.20m H 2.40m	L 7.80m B 5.80m H 2.40m	L 7.80m B 3.80m H 2.60m
Fläche m²	17	120	45	30
Tageslicht	✓	✓	✓	✓



Weinhäusl zum Nimm Lauli

Rahmenbedingungen

Mindestumsatz

Die exklusive Reservierung unserer verschiedenen Restaurationen ist an folgende Mindestumsätze gebunden - geltend zu den regulären Öffnungszeiten der Location, ab dem Beginn Ihrer Veranstaltung:

RESTAURANT Leebergstube mit Panorama Terrasse (bis 24.00 Uhr)

Freitag bis Sonntag sowie Feiertags	12.000,00
Wochentags	8.000,00

Restauranterweiterung durch die Possenhofener Stube	2.000,00
---	----------

Wuidara Bar inklusive Biergarten (bis 24.00 Uhr)

Freitag bis Sonntag sowie Feiertags	6.000,00
Wochentags	4.500,00
Jede weitere Stunde, nach vorheriger Vereinbarung	500,00

HOTEL LEEBERGHOF GESAMT (inklusive Zimmer)

Freitag bis Sonntags sowie Feiertags gültig vom Tag Ihrer Feier ab 15.00 Uhr bis zum Folgetag um 11.00 Uhr*	20.000,00
--	-----------

Wochentags gültig vom Tag Ihrer Feier ab 15.00 Uhr bis zum Folgetag um 11.00 Uhr*	15.000,00
--	-----------

* reguläre Betriebszeiten von Restaurant (24.00 Uhr) & Bar (24.00 Uhr) bleiben bestehen.

Der vereinbarte Mindestumsatz wird mit dem Verzehr aller Speisen und Getränke bis zum Ende der Feier verrechnet. Sollte der festgelegte Mindestumsatz nicht erreicht werden, berechnen wir die Differenz als Raummiete.

Alle Preise sind Bruttopreise und in Euro angegeben. Preisänderungen sind vorbehalten.

Mindestzimmerabnahme

Mit der Buchung einer unserer Restaurationen für Ihre Feier, buchen Sie auch die folgenden Zimmerkontingente (an Wochenenden mit Minimum 2 Übernachtungen).

WUIDARA BAR

6 Zimmer

2 Doppelzimmer
2 Junior Suiten
2 Suiten

RESTAURANT

11 Zimmer

2 Einzelzimmer
4 Doppelzimmer
2 Junior Suiten
3 Suiten

HOTEL LEEBERGHOF GESAMT

15 Zimmer

2 Einzelzimmer
4 Doppelzimmer
2 Junior Suiten
3 Suiten



Nebenleistungen

Tischwäsche (Tischdecken & Servietten) cremefarben oder weiß	kostenfrei
Menükarten crèmefarben (Büttenpapier) - Preis pro Stück	5,50
Tischaufsteller Nummer/Name - Preis pro Stück	3,50
Tischkarten crèmefarben - Preis pro Stück	2,50
Baraufsteller (Getränke) - Preis pro Stück	4,50
Saal-/Tischplan Tischplan mit Staffelei	50,00 / 15,00



Hussen	
Preis pro Stuhl (weiß)	5,50
Preis pro Stehtisch (creme)	10,00
Preis pro Sitzbank (weiß)	15,00
Reinigungsgebühr Hussen Possenhofener Stube	4,00
Kerzenständer	
Höhe 42 cm 3-armig mit Spitzkerzen pro Stück	12,00
Einfache Kerzenständer pro Stück	5,00
Windlichter	
Höhe 30 cm mit Kerze pro Stück	5,00
Fackeln	
Preis pro Stück	5,00
Zelt	
3 x 3 m	100,00
3 x 6 m	250,00
Heizstrahler - Preis pro Stück	90,00

Umbau		
Allgemeine Umbauarbeiten (Vorarbeiten, Dekoration, Entsorgung, Reinigung)		150,00-450,00
Abbau / Umbau von Standardmöbel im Restaurant		300,00
Abbau / Umbau von Standardmöbel pro Terrassendeck		100,00
Personalkosten / Nachtzuschläge für Aufbauarbeiten am Vorabend (auf Wunsch) und bis zum Abschluss Ihre Veranstaltung		
Servicemitarbeiter ab 23:00 Uhr pro Person und Stunde		45,00
Küchenmitarbeiter ab 21:00 Uhr pro Person und Stunde		45,00
Veranstaltungsleitung ab 23:00 Uhr pro Stunde		55,00
Korkgeld*		
Preis pro 0,75 l Flasche Wein		30,00
Preis pro 0,75 l Flasche Champagner/Premium Wein		50,00
Preis pro Flasche Spirituosen		100,00
Tellergeld für mitgebrachte Speisen*		
Preis pro Person		4,50
* Nur gemäß vorheriger Vereinbarung, wenn das Hotel die gewünschten Speisen oder Getränke nicht besorgen kann!		
Candy Bar		
Gemischte Süßigkeiten - Preis pro Person		8,50
Mitternachtssnack		
Currywurst mit Baguette		11,50
wahlweise mit Wedges		13,50
Pikante Gulaschsuppe mit Baguette		9,50
Chili con Carne (auch vegetarisch möglich)		11,50
Regionale Käseauswahl		18,50
mit Weintrauben und Feigensenf		
* inklusive einer Brotauswahl		
Bankettgetränke		
Kaffee/Thermoskanne	pro Kanne	19,00
Wasser prickelnd/still	pro Karaffe 1 l	6,50

Alle Preise sind Bruttopreise und in Euro angegeben. Preisänderungen sind vorbehalten.

Getränkeempfehlungen für die Hochzeitssaison 2025

Zum Empfang

Tegernseer Helles Partyfass	30,00 l	330,00
Haussekt Brut blanc oder rosé	0,75 l	49,00
Crémant Le Grand Saumur Brut Chapin & Landais	0,75 l	59,00
Crémant Brut Rosé Chapin & Landais	0,75 l	59,00
Champagner Brut Blanc de Blancs M. Hostomme	0,75 l	89,00
Champagner Extra Brut Rosé M. Hostomme	0,75 l	99,00
Champagner Ruinart Blanc de Blancs Brut	0,75 l	169,00
Champagner Ruinart Rosé Brut	0,75 l	169,00
Spritzer Aperol Spritz Hugo Spritz (mit oder ohne Alkohol) Lillet Wildberry Spritz Hausgemachter Limoncello Spritz Leeberghof Spritz (mit saisonalen Zutaten, mit oder ohne Alkohol) Sanbitter Spritz (alkoholfrei)	0,25 l	9,90

Zur Party in der Waidara Bar

Longdrinks	
Standard Marken: Bombay Gin, Absolut Vodka, Havana Club 3y. Tonic, Lemon, Soda, Coke, Bull	13,50
Premium Marken: Monkey 47 Gin, Belvedere Vodka, Havana Club 7y. Tonic, Lemon, Soda, Coke, Bull	15,50
Cocktails Moscow Mule oder Munich Mule Pornstar Martini oder Espresso Martini Negroni oder Sweet Negroni	14,50
Shots Baileys, Sambuca, Tequila, Berliner Luft, Limoncello, Ramazzotti	6,50

Zum Dinner

Gerne steht Ihnen auch unsere große Weinkarte mit mehr als 150 Positionen zur Verfügung.

Weißweine:

WEINGUT BROGSITTER – GRAFSCHAFT 2023 L&L Leeberghof GRAUBURGUNDER	0,75 l	39,00
TENUTA ROVEGLIA – POZZOLENGO 2023 Lugana "Limne" TREBBIANO	0,75 l	43,00
WEINGUT BERNHARD OTT – FEUERSBRUNN 2023 Fass 4 GRÜNER VELTLINER	0,75 l	59,00
JEAN PAUL & BENOIT DROIN – CHABLIS 2023 Chablis CHARDONNAY	0,75 l	67,00

Roséweine:

WEINGUT CHRISTOPH KOENEN – MINHEIM 2022 Leeberghof Pinot rosé	0,75 l	39,00
CHÂTEAU BARBANAU – ROQUEFORT 2023 Côtes de Provence Rosé "L'Instant"	0,75 l	44,00
DOMAINE PATRICK GIRAULT, SANCERRE 2022 Sancerre Rosé Le Grand Moulin	0,75 l	49,00

Rotweine:

CANTINA SAN DONACI 2021 Primitivo di Manduria	0,75 l	45,00
MARKUS SCHNEIDER – ELLERSTADT 2021 Black Print Holzfass	0,75 l	49,00
ANTINORI - TENUTA GUADO AL TASSO BOLGHERI 2019 Il Bruciato	0,75 l	69,00
TENUTA DELL' ORNELLAIA, BOLGHERI Le Volte	0,75 l	75,00
CHÂTEAU LA TOUR FIGEAC 2014 La Tour Figeac	0,75 l	98,00

Nach dem Dinner

Brennerei Marzadro La Trentina barrique Brennerei Nonino Il Friualo, Merlot Brennerei Liebl Williamsbirne+, Obstbrand, Marille, Mirabelle, Haselnuss, Waldhimbeere, Gebirgsenzian	0,02 l	8,50
--	--------	------

Kulinarische Empfehlungen für die Hochzeitssaison 2025

Zum Aperitif

Fingerfood Canapés

Prosciuttoroulade, Grana Padano, Basilikum, Melone	4,80
Räucherlachs, Meerrettichmousse, Dill, Kaviar	5,50
Bresaola, Ziegenfrischkäse, Rosmarinfeige	4,80
Rote Beete-Hummus, Pinienkerne, Erbsenkresse	3,90

Mini Tartletts gefüllt mit

Beef Tartar, Trüffelcreme, Schnittlauch	5,80
Tegernseer Saiblingsmousse, Sauerrahm, Kaviar	5,80
Mozzarellamousse, getrocknete Tomate, Basilikum	4,60
Paprikacreme, Falaffel, zweierlei Erbse	4,80
Camembertmousse, Gewürzbirne, Chicorée	4,20

Mini Wraps

Kräuterhähnchen, Spinat, Parmesan	6,50
Gegrilltes Gemüse, Tomatenpesto, Rucola	6,50
Erbsenhummus, Minze, Chili	6,50
Flusskrebssalat, Gurken, Radieschen	6,90

Warmes Fingerfood

Gebackenes Thunfischsashimi, Nori, Wasabimayo	6,50
Garnele im Knuspermantel, Mangochutney	6,80
Gebackene Quinoabällchen, Joghurt, Granatapfel	6,20
Wiener Schnitzelpraline, Zitronen-Petersilbutter	5,80
Vegane Gemüsequiche mit Kräuterdip	4,50
Vegetarische Frühlingsrolle mit Yuzucreme	4,70
Tegernseer Fish&Chips in der Pommestüte, Trüffelmayo	7,90

Wildes Fingerfood

Hirschplanzerl, Kartoffel-Kräutersalat	4,90
Hirschtatar, Knusperwaffel, Preiselbeeren	5,80
Knusperrolle vom Valepper Reh	5,50
Sate-Spieß von der Gams	5,50
Gebackene Wildpraline, Waldorfsalat	5,80
Hirschcanneloni mit Apfelschmand gefüllt, Preiselbeer-Pfefferchutney	5,70

Weiteres Fingerfood finden Sie auf den Folgeseiten unter „Unsere Klassiker“.

Auf den Tischen zum Abendessen eingesetzt

Gedeck mit zweierlei Baguette	3,80
Hausgemachte Butter & saisonal aromatisiertes Salz	
Bärlauchbutter & Tomatensalz	
Basilikum – Zitronenbutter & Pinenkern – Steinpilzsalz	
Kürbiskern – Petersilienbutter & Orangen – Bergpfeffersalz	
Portwein – Schalottenbutter & geräuchertes Rote Beetesalz	

Menübausteine

Vorspeisen	23,50
Carpaccio vom Almochsen, Rosmarinfocaccia, saisonale Pilze/Trüffel	
Gegrillte Wassermelone, Feta, Minze, Pinienkerne	
Tegernseer Saibling, Gurken-Gin Tonic, Sauerrahmmousse, Kaviar	
Vitello Tonnato, frittierte Kapern, hausgetrocknete Tomate, Thunfisch Sashimi	
Variation vom Thunfisch, gebackene Frühlingsrolle/Nori, roh mariniert, Tataki	
Geflämmt Lable rouge Lachs, Asiatischer Gurkensalat, Norichips	
Gebeizte Forelle mit Spargelmousse, Chorizo und Kräutervinaigrette	
Gefülltes Kalbscarpaccio, Grana Padano, Basilikum, Rucola, Pinienkerne	
Suppen	13,50
Bärlauchschaumsuppe mit Kaninchen Saltimbocca oder Jakobsmuschel	
Spargelsuppe, gebackene Garnele, Spargelspitzen	
Cappuccino von Pfifferlingen, Kürbis oder Zuckerschoten	
Melonengazpacho, Minze, Chiliöl, Lachstartar	
Vichysoise, geflämmt Jakobsmuschel, Lauchstroh	
Getrüffelte Parmesansuppe mit Gewürzlachsfilet	
Zwischengänge	27,50
Heilbuttschnitte, Babyspinat, Kartoffelstroh, Trüffelschaum	
Gegrillter Heilbutt, Bohnencassoulet, Chorizo	
Gedämpfter Seesaibling, Spargelminestrone	
Gegrillte Jakobsmuschel, Curryrisotto, marinierte Zuckerschoten	
Tegernseer Zander, geräucherte Tomatenvinaigrette, Olivenölcrostini	
Tagliarini à la crème, frisch gehobelter schwarzer Trüffel	
Sorbets	
Zitrone/Basilikum/Mango/Passionsfrucht	4,50
Mit Vodka oder Champagner aufgegossen	12,50
Basilikumsorbet mit Himbeer-Paprikagazpacho	7,50
Mangosorbet im Vanillesud, Kokoschips	7,50

Hauptspeisen

Gegrilltes Rinderfilet (inkl. 1 Sättigungsbeilage, 1 Gemüse, 1 Sauce) 45,50
 Kartoffelbaumkuchen, Pavè, Risotto, Strudel, Kartoffelwaffel
 Spargel, Bohnen im Tramezzinimantel, Pariser Marktgemüse, gefüllte Paprika
 Trüffeljus, Merlotjus, Schmorschalottenjus

Hirschrücken im Haselnusscrêpemantel, Selleriepüree,
 gebratene Waldpilze, Brokkoli 45,50

BBQ vom Grain Fed Roastbeef, Jack Daniels BBQ Lack,
 gegrillter Mais, Polenta 43,50

Zwiebelrostbraten new style: rosa gebratenes Roastbeef, Röstzwiebelkruste
 Merlotjus, weißes Zwiebelpüree, knusprige Kartoffelchips, Gurkentartar 43,50

Rosa gebratenes Kalbsfilet (inkl. 1 Sättigungsbeilage, 1 Gemüse, 1 Sauce) 42,50
 Kartoffelbaumkuchen, Pavè, Risotto, Strudel, Kartoffelwaffel
 Spargel, Bohnen im Tramezzinimantel, Pariser Marktgemüse, gefüllte Paprika
 Trüffeljus, Merlotjus, Schmorschalottenjus

Tegernseer Saibling /Lachsforelle/Zander gegrillt / confiert / im Strudelblatt 39,50
 (inkl. 1 Sättigungsbeilage und 1 Gemüse), dazu Beurre Blanc
 Kartoffelmousseline, Rosmarinkartoffeln, glasierte Butterkartoffeln, Risotto
 Trüffelspinat, Blattspinat mit Pfifferlingen, glasiertes Markgemüse,
 Spargelragout Bohnencassoulet, Flusskrebs-Erbsenragout, Pak Choi

Dessert nach Jahreszeiten (auch vegan) 16,50

Erdbeer – Rharbarbertarte, Vanillerahmeis, Waldmeister, Joghurtstreusel
 Variation vom Alm-Sauerrahm, Erdbeere, Minze, Joghurteis, Crumble
 Kokosmousse mit Mango-Passionsfruchtkern, Mango – Vanilleraagout, Kokoscrumb
 Gefülltes Nussbuttermousse, Melissengel, Butterstreusel, Rotweinzwetschgen
 Variation vom Bratapfel, hausgemachtes Rumeis, Zimtcrumble
 Pina Colada 2.0, Kokosmousse, gegrillte Ananas, Kokoschips, Crumble, Limettenfond

Vegane Gerichte

Geschmorte Karotte aus dem Bauerngarten, vegener Feta, Passionsfrucht vinaigrette
 Gefüllter Kräuterseitling vegan gratiniert, Basilikum vinaigrette, Pinienkerne
 Gebratenes Spitzkraut, Kürbis-Paprikacreme, Tapioka-Kümmelchips, Paprikafond
 Mediterranes Buchweizenrisotto, gebratene Thymianpilze, eingelegte Schalotten
 Rote Rüben gnocchi, Camembert, karamellisierte Honig-Chili Walnüsse, Junglauch
 Geschmorte, gefüllte Spitzpaprika, Couscous, Babaganoush, Haselnusskrokant
 Auberginenravioli auf Peperonata, Basilikumchips
 Blumenkohlsteak, Teriyakisauce, Chili-Erdnüsse, Pak-Choi, Zitronengrasschaum

Als Vorspeise 17,50
 Als Hauptgang 27,50

Unsere Leeberghof Klassiker

Canapés

Kalte Häppchen

Parmaschinken mit Honigmelone	4,80
Roastbeef auf Bauernbrot	4,90
Geräucherte Entenbrust auf Chicoréeconfit	5,70
Wachtelbrust auf Tomaten - Concassée	7,50
Camembert mit Weintrauben	4,60
Knusperwaffel mit Frischkäse gefüllt	4,30
Tête de Moine-Rose auf dunklem Bauernbrot	4,60
Törtchen von Babymozzarella und Cherrytomaten auf Holzspieß	4,50
Räucherlachs auf Pumpernickel und Sahnemeerrettich	5,80
Forellenfilet geräuchert auf Toast	4,90
Thunfischtatar mit Koriander auf Pumpernickel	6,50

Warme Häppchen

Frühlingsrolle auf Sprossensalat	4,70
Quiche Lorraine	4,80
Gebackene Garnelen mit Mangochutney	6,80
Zanderfilet auf Rote-Beete-Ragout	6,50
Saisonale Süppchen in der Moccataste serviert	5,50



Bayrisches Fingerfood

Alpentapas

Angemachtes Tatar vom bayerischen Ochsenfilet in der Knusperwaffel	5,80
Geräuchertes Bachsaiblingsfilet auf mariniertem Kraut	5,50
Hirschsalami mit Zwiebelmarmelade	4,90
Bayrischer Wurstsalat von der Stangenlyoner	3,90

Alpenbruschette

Auswahl von hausgebackenem Holzofenbrot mit Aufstrich von:	
Rahmigem Frischkäse und Petersilie	3,50
Griebenschmalz und Schnittlauch	3,50
Obazda und Radieschen	3,90

Warmes Fingerfood

Klare Rinderkraftbrühe mit Pfannkuchenstreifen im Weckglas	4,50
2 Stück Hirschbratwürstl auf Rahmsauerkraut	4,90
Kräuterbackhendl vom Stubenküken auf lauwarmen Kartoffel - Ruccolasalat	7,50
Mini Leberkäsemmel mit süßem Senf	4,30
Gebackenes Weißwurstadl auf Kräuter - Friséesalat	3,80
Kleine Kalbfleischpflanzerl auf Kartoffel - Kräutersalat	4,70

Süßes Fingerfood

Kleiner Apfelstrudel an Vanilleschaum	4,50
Bayrische Crème mit Beerenragout	4,80
Topfen - Zwetschgenknödel mit Vanillesauce	5,50
Lauwarmer Schokoladenflan mit Erdbeerragout	5,50



Beispiel-Menüs Frühling

3 Gang Menü

Crèmesüppchen vom Frühlingslauch, Lachsforellenraviolo	12,50
Im Serranoschinken - Mantel gebratene Landhendlbrust Kirschtomatenrisotto, Salbeijus	33,50
Rhabarber - Topfenparfait marinierte Erdbeeren	14,50
Menüpreis	60,50

4 Gang Menü

Mit Himbeervinaigrette marinierter Spargelsalat, geräucherte Entenbrust	21,50
Brunnenkressesüppchen, gebeizte Lachs – Tranche	12,50
Tournedo vom bayerischen Rinderfilet Portwein - Schalottenjus, zweierlei Bohnengemüse, Kartoffelgratin	45,00
Crème Brûlée von Thaivanille, Passionsfruchtsorbet	14,50
Menüpreis	93,50

5 Gang Menü

Trilogie vom Tegernseer Saibling Tatar, angeräuchertes Filet & Bonbon, Apfel - Gurkenschaum	22,50
Perlhuhnessenz, Saltimbocca-Spieß	12,50
In Basilikumöl confierter Wolfsbarsch, Safranrisotto, Tomatennage	31,00
Tournedo vom heimischen Kalbsfilet unter der Bianchettitrüffel-Kruste, glasierte Fingermöhren, Kartoffel - Topfenraviolo	42,00
Dessertvariation ‚Leeberghof‘ - ein Streifzug durch unsere Patisserie	17,50
Menüpreis	125,50

Beispiel-Menüs Sommer

3 Gang Menü

Spargelcremesüppchen, gebeizte Lachs - Streifen	12,50
Tranchen von der Rinderlende, Schmorschalottenjus glasierter Junglauch, Kartoffelkuchen	41,00
Parfait von weißer Schokolade marinierte Waldbeeren, Vanilleschaum	14,00
Menüpreis	67,50

4 Gang Menü

Hauchdünn geschnittener Parmaschinken zweierlei Melonenspalten, kalter Ratatouillesalat, Beeren	19,50
Latte Macchiato von Zuckerschoten Jakobsmuschel in Zitronenpfeffer gebraten	12,00
Unter der Haut getrüffelte Maispouardenbrust, glasiertes Gartengemüse, hausgemachte Tagliarini	32,50
Sorbetvariation in der Mandelhippe exotische Früchte	14,50
Menüpreis	78,50

5 Gang Menü

Surf & Turf Gebeiztes Rinderfilet, gegrillte Riesengarnelen	24,50
Schaumsüppchen vom Sommertrüffel, glasierte Wachtelbrust	12,50
Wolfsbarsch unter der Gartenkräuterkruste Mousseline von jungen Erbsen	29,00
Tranche vom heimischen Kalbsfilet, sautierte Pfifferlingen in Rahm, junges Gemüse, Kartoffel - Frischkäsestrudel	42,00
Dessertvariation „Leeberghof“ - ein Streifzug durch unsere Patisserie	17,50
Menüpreis	124,50

Beispiel-Menüs Herbst

3 Gang Menü

Mild geräucherter Hirschschinken Babyfeldsalat, Preiselbeer - Birnenchutney	18,50
Rosa gebratener Rücken vom Ibericoschwein rahmiger Speckwirsing, kleine Breznknödel	29,50
Karamellisierter Kaiserschmarrn, Apfelmus, Zwetschgenröster und hausgemachtes Vanillerahmeis	11,50
Menüpreis	59,50

4 Gang Menü

Wildententerrine, Pfefferkirschen, herbstlicher Blattsalat	19,50
Rote Beete – Süppchen, Zanderraviolo	12,50
Tranche vom Hirschkalbsrücken aus heimischer Jagd Kürbischutney, Maronenmousseline	43,00
Weißes Kaffeeparfait, Portweinfeigen, Schokoladenschaum	14,50
Menüpreis	89,50

5 Gang Menü

Variation von Wachtel und Gänsestopfleber Terrine, Bonbon, angeräucherte Brust, hausgebackenes Brioche	26,50
Latte Macchiato von Kürbis und Curry, Hummerpraline	12,50
Im Brickteig gebackenes Wolfsbarschfilet, junger Blattspinat	30,00
Tranche vom heimischen Kalbsfilet, Rahmkohlrabi, Dauphinekartoffeln	42,00
Dessertvariation ‚Leeberghof‘ - ein Streifzug durch unsere Patisserie	17,50
Menüpreis	128,50

Beispiel-Menüs Winter

3 Gang Menü

Knackiger Feldsalat, Crôutons, Speckkrusteln, Kartoffeldressing	14,50
Confierte Gänsekeule vom Freilandganserl Preiselbeer – Blaukraut, kleine Kartoffelknödel	35,50
Parfait von der gebrannten Mandel, Gewürzorange	14,50
Menüpreis	64,50

4 Gang Menü

Carpaccio vom Rinderfilet, schwarze Walnuss, Ruccolasalat	21,50
Petersilienwurzelsüppchen, Entenraviolo	12,00
Rehrücken aus heimischer Jagd unter der Nusskruste sautierte Rosenkohlblätter, Schupfnudeln	44,00
Schokoladen – Ingwertorte, Mandarinen sorbet	14,50
Menüpreis	92,00

5 Gang Menü

Trilogie vom Lachs Tatar, Tranche, pochiertes Mittelstück	21,50
Getrüffelttes Schwarzwurzelsüppchen, Saltimbocca von der Wachtel	12,50
Gegrillte Jakobsmuschel, Hummerraviolo, Beurre Blanc	32,00
Tranche vom Rinderfilet, Schmorschalottenjus zweierlei Karottengemüse, Sellerie - Kartoffelmousseline	45,00
Dessertvariation ‚Leeberghof‘ - ein Streifzug durch unsere Patisserie	17,50
Menüpreis	128,50

Gerne können Sie aus den einzelnen Menükomponenten Ihr eigenes Menü zusammenstellen.