

Lieberhof

BERGGASTRONOMIE



Bankettmappe 2019

Lieberhof
Betriebsstätte der Lieberhof Betriebs GmbH
Neureuthstraße 52
D-83684 Tegernsee
T +49 (0) 8022 41 63
F +49 (0) 8022 93 78 06
info@lieberhof.de
www.lieberhof.de

Der Lieberhof

Mit allen Sinnen genießen

Ob ausgelassene Geburtstage, festliche Hochzeiten oder besondere Anlässe im kleinen Kreis: der Lieberhof bietet den perfekten Rahmen dafür. Ein einzigartiges kulinarisches Angebot, ein Ambiente zum Träumen, rustikale und denkmalgeschützte Stuben mit hohem Komfort, und natürlich die wahrscheinlich schönste Terrasse am 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.

Umgeben von zahlreichen Hotels der Spitzenklasse bietet der Lieberhof sein eigenes nostalgisches Ambiente. Internationales Flair und modernes Design werden hier vergeblich gesucht. Vielmehr erinnern urige Kammern und Stuben, eingerichtet mit antiken Bauernmöbeln, an die lang vergangene Blütezeit der Benediktiner am Tegernsee und vermitteln einen ganz eigenen vergessenen Charme. Im Lieberhof spürt man die Geschichte eines Bauernanwesens, das seit über 1000 Jahren inmitten blühender Bergwiesen und mächtiger Wälder thront.

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

Familie Rabl und das gesamte Team vom Lieberhof

Informationen

Zimmer:

6 urige Bauernkammern

2 Einzelzimmer mit Balkon und Seeblick
 2 Doppelzimmer mit Balkon und Seeblick
 2 Doppelzimmer mit Balkon

Gastronomie:

Bauernstube	30 Plätze
Quirinusstube	30 Plätze
Kaminstube	60 Plätze
Stuben verbunden	120 Plätze
Panoramaterrasse	200 Plätze
Salettl	40 Plätze
Zimmer 18	12 Plätze

Parkplätze:

direkt am Haus 38 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/Taxi-Shuttle



Kaminstube



Urige Kammern

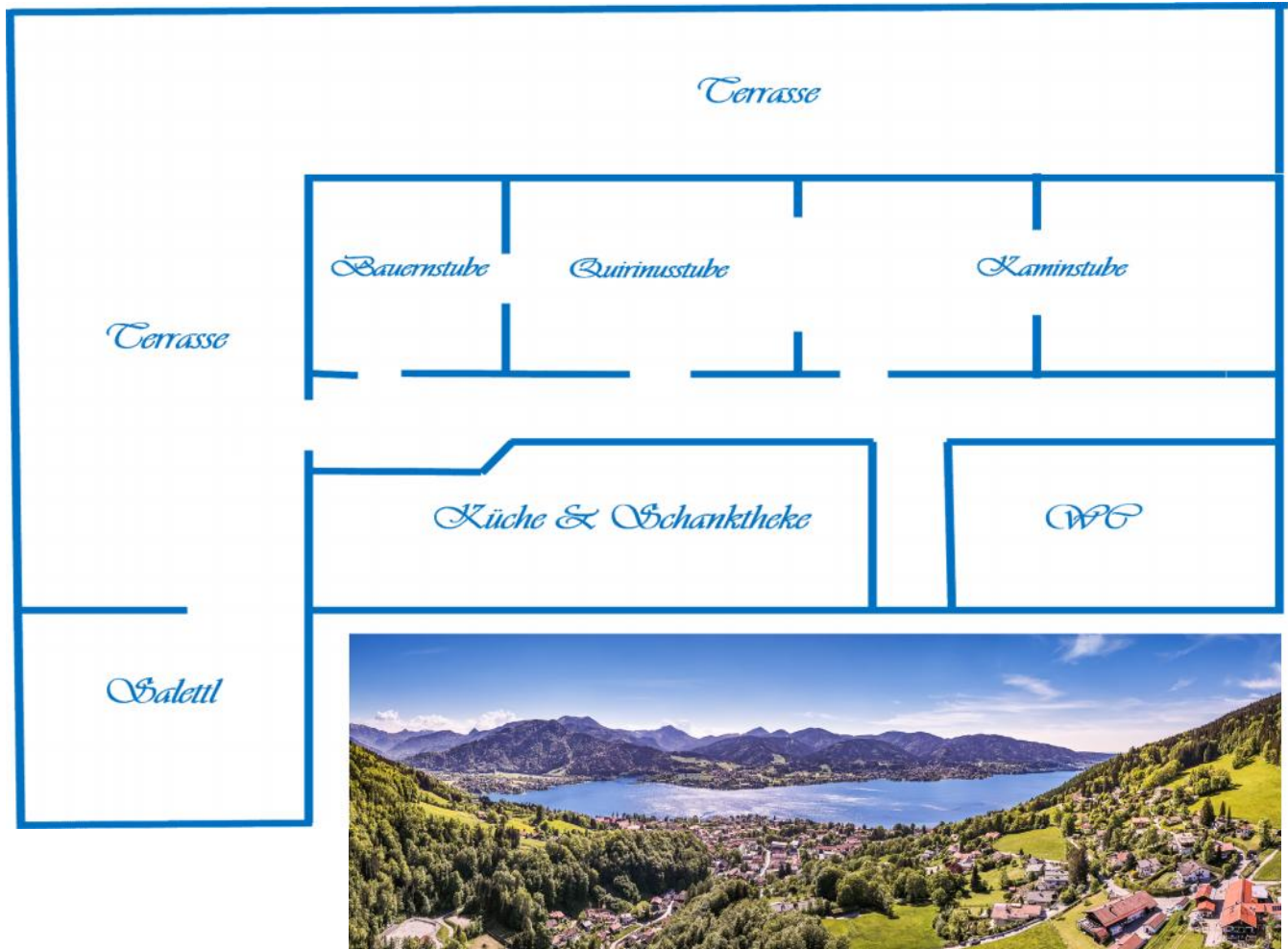


Panorama-Terrasse



Sonnen-Terrasse

Unsere Stuben und Veranstaltungsräume



	Bauernstube	Quirinusstube	Kaminstube	Salettl	Zimmer 18
Raumgröße	L 5.00m	L 9.00m	L 11.00m	L 5.30m	L 6.00m
	B 6.00m	B 6.00m	B 6.00m	B 4.80m	B 5.00m
	H 2.40m	H 2.40m	H 2.40m	H 3.00m	H 2.40m
Fläche m ²	30	54	66	25	30
Tageslicht					

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:

Alle Gaststuben mit Panorama Terrasse (bis 24.00 Uhr)

Freitag bis Sonntag, sowie Feiertags	8.000,- €
Wochentags	5.000,- €
Restauranterweiterung durch as Salettl	2.000,- €
Jede weitere Stunde, nach vorheriger Vereinbarung	1.000,- €

Salettl (bis 24.00 Uhr)

Freitag bis Sonntag, sowie Feiertags	3.000,- €
Wochentags	2.000,- €
Jede weitere Stunde, nach vorheriger Vereinbarung	500,- €

Lieberhof GESAMT (inklusive Zimmer)

Freitag bis Sonntags, sowie Feiertags	11.000,- €
gültig vom Tag Ihrer Feier ab 15.00 Uhr bis zum Folgetag um 11.00 Uhr*	
Wochentags	8.000,- €
gültig vom Tag Ihrer Feier ab 15.00 Uhr bis zum Folgetag um 11.00 Uhr*	

* Reguläre Betriebszeiten 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.

Preisänderungen sind vorbehalten.

Nebenleistungen:

Tischwäsche (cremefarben oder weiß):

Tischdecke	10.00 €
Serviette	2.00 €

Menükarten:

cremefarben (Büttenpapier) - Preis pro Stück	3.50 €
--	--------

Tisch Aufsteller:

Nummer/Name - Preis pro Stück	2.50 €
-------------------------------	--------

Tischkarten:

cremefarben - Preis pro Stück	1.50 €
-------------------------------	--------

<u>Bar Aufsteller (Getränke):</u>	Preis pro Stück	3.50 €
-----------------------------------	-----------------	--------

Saal-/Tisch Plan:

Tischplan mit Staffelei	50.00 €/15.00 €
-------------------------	-----------------



Hussen:

Preis pro Stehtisch (creme)	10.00 €
Preis pro Sitzbank (weiß)	15.00 €

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	150.00 €

Heizstrahler

Preis pro Stück	40.00 €
-----------------	---------

Umbau:

Allgemeine Umbauarbeiten Pauschale 250.00 €/ -500.00 je nach Aufwand
(Möbel, Dekoration, Entsorgung, Reinigung)

Korkgeld:*

Preis pro 0,75 l Flasche Wein	25.00 €
Preis pro 0,75 l Flasche Champagner/Premium Wein	50.00 €
Preis pro Flasche Spirituosen	85.00 €

Tellergeld für mitgebrachte Speisen:*

Preis pro Person	3.50 €
------------------	--------

* Nur gemäß vorheriger Vereinbarung, wenn der Betrieb die gewünschten Speisen oder Getränke nicht besorgen kann!

Candy Bar:

Gemischte Süßigkeiten - Preis pro Person	4.50 €
--	--------

Mitternachtssnack

Alpenländische Käseauswahl mit hausgebackenem Walnussbrot
kleine Portion 9.50 € / große Portion 12.50 €

Gulaschsuppe mit Bauernbrot 6.50 €

Currywurst mit Semmel 6.50 €

Ofenfrischer Leberkäse mit Semmel 5.50 €

Blätterteiggebäck:

Stangen mit		
• Käse		3.00 € / Stk
• Sesam		3.00 € / Stk
• Spinat und Schafskäse		4.00 € / Stk
Blätterteigecken mit Tomate und Oliven		4.00 € / Stk

Bankettgetränke:

Bier-/Partyfass in Holzoptik	30 l	230.00 €
Kaffee/Thermoskanne	pro Kanne	15.00 €
Wasser prickelnd/still	pro Karaffe 1 l	5.00 €

Unsere Speisen- und Menüvorschläge

Bayrische Schmankerl - Finger Food

- Angemachtes Tatar vom bayrischen Ochsenfilet auf gebackenem Bauernbrot 4.50 € / Stk.
- Geräuchertes Tegernseer Saiblingsfilet auf mariniertem Kraut 3.50 € / Stk.
- Hirschsalami mit Zwiebelmarmelade 4.00 € / Stk.
- Bayrischer Wurstsalat von der Stangenlyoner 2.80 € / Stk.

Alpenbruschetta

- Auswahl von ausgebackenem Holzofenbrot mit Aufstrich von:
 - Rahmigem Frischkäse und Petersilie 2.80 € / Stk.
 - Griebenschmalz und Schnittlauch 2.80 € / Stk.
 - Obatzta und Radieschen 2.80 € / Stk.
 - Zwiebelmett 2.80 € / Stk.

Warmes Fingerfood

- Klare Rinderkraftbrühe mit Pfannkuchenstreifen im Weckglas 3.00 € / Stk.
- 2 Stück Nürnberger auf Rahmsauerkraut 3.50 € / Stk.
- Kräuterbackhendl vom Stubenküken auf lauwarmen Kartoffel-Rucolasalat 5.00 € / Stk.
- Mini Leberkässemmel mit süßem Senf 2.80 € / Stk.
- Gebackenes Weißwurstradl auf Kräuter-Friséesalat 2.80 € / Stk.
- Kleine Kalbfleischpflanzerl auf Kartoffel-Kräutersalat 3.00 € / Stk.

Süßes Fingerfood

- Kleiner Apfelstrudel an Vanilleschaum 3.50 € / Stk.
- Bayrisch Creme mit Beerenragout 4.00 € / Stk.
- Topfen-Zwetschgenknödel mit Vanillesauce 4.00 € / Stk.
- Lauwarmer Schokoladenflan mit Erdbeerragout 4.00 € / Stk.
- Griesflammerie mit Zwetschgenröster 4.00 € / Stk.

Panapés & Kalte Häppchen

- Parmaschinken mit Honigmelone 3.50 € / Stk.
- Roastbeef auf Bauernbrot 3.80 € / Stk.
- Camembert mit Weintrauben 3.60 € / Stk.
- Knusperwaffel mit Frischkäse gefüllt 3.60 € / Stk.
- Törtchen von Baby-mozzarella und Cherrytomaten auf Holzspieß 3.50 € / Stk.
- Räucherlachs auf Pumpernickel und Sahnemeerrettich 3.90 € / Stk.
- Forellenfilet geräuchert auf Toast 3.70 € / Stk.

Warme Häppchen

Quiche Lorraine 3.50 € / Stk.
Zanderfilet auf Rote-Beete-Ragout 3.80 € / Stk.
Saisonale Süsspchen in der Moccataste serviert 3.50 € / Stk.

Vorweg

Gedeck
Brot & Butter
2,50 €

Bayrisches Gedeck
Obatzta, Radieserl, Bauernfrischkäse
Brezen und Bauernbrot
3,60 €

Mediterranes Gedeck
Tomatentapenade, Olivenöl, Parmesanspäne und Baguette
3,90 €

Jahreszeitenmenüs

Die einzelnen Gänge der Menüs lassen sich nach Ihren Wünschen variieren,
gerne können Sie unsere Menüvorschläge individuell ausbauen oder kürzen.

Frühling

3 Gang-Menü

Cremesüsspchen vom Frühlingslauch mit Gartenkräutercroutons 6.00 €

Im Tirolerschinken-Mantel gebratene Landhendlbrust
auf Kirschtomatenrisotto und Salbeijus 22.50 €

Rhabarber-Topfenparfait mit marinierten Erdbeeren 9.00 €

39.00 €

4 Gang-Menü 1

Geräuchertes Tegernseer Saiblingsfilet
auf rahmigem Kartoffel-Gurkensalat und Sahnekren 12.50€

Spargelcremesüppchen
mit Tirolerspeckstreifen 6.50 €

Rescher Spanferkelrücken an Dunkelbiersauce
mit Kartoffelknödel und Bayerischkraut 18.50 €

Topfenrahmstrudel
mit Vanilleschaum und eingekochten Blaubeeren 7.00 €

44.50 €

4 Gang-Menü 2 (ab April)

Mit Himbeervinaigrette mariniertes Spargelsalat
mit mild geräucherter Entenbrust 16.00 €

Frühlingskräutersüppchen mit pochiertem Saiblingsfilet 6.50 €

Tranche vom bayerischen Rinderfilet an Portwein-Schalottenjus
dazu buntes Gartengemüse und Kartoffelgratin 29.00 €
(alternativ Rinderlende 24.00 €)

Erdbeer-Rhabarberragout mit Heumilch-Topfenparfait 9.50 €

61.00 € / Rinderlende 56.00 €

Sommer

3 Gang-Menü

Rahmiges Erbsensüppchen mit geräucherten Lachsstreifen 6.50 €

Gebratenes Schweinelendchen an Schwammerlrahmsauce
und Kräuterspätzle 17.50 €

Bayerisch Creme mit marinierten Himbeeren 8.50 €

32.50 €

4 Gang-Menü 1

Tafelspitzsülze an knackigem Gartensalat und Sahnekrenn 12.00 €

Paprikaschaumsüppchen mit gebratener Riesengarnele 8.50 €

Gebratene Maispoulardenbrust an Brombeer-Balsamicosauce
dazu glasiertes Gartengemüse und hausgemachte Tagliarini 22.50 €

Sorbet-Variation mit Mandelhippe und Sommerfrüchten 9.50 €

52.50 €

4 Gang-Menü 2

Vitello Tonnato: rosa gebratene Kalbslende
an Kapern-Thunfischsauce auf Rucolasalat 12.50 €

Weißes Tomatensüppchen mit Basilikumcrostini 6.00 €

Tournedo vom Rinderfilet unter der Gartenkräuter-Parmesankruste
dazu sautierte Nadelbohnen und Rosmarinkartoffeln 30.00 €
(alternative Rinderlende 24.00 €)

Crème Brûlée von der Thaivanille mit Passionsfruchtsorbet 9.50 €

58.00 € / mit Rinderlende 52.00 €

Herbst

3 Gang-Menü

Mild geräucherter Hirschschenen an Feldsalat
und Preiselbeer-Birnenchutney 13.50 €

Kalbsrollbraten an Rosmarinsauce
mit Kartoffelgratin und Rahmwirsing 18.00 €

Apfel- Nusstrudel mit Vanilleschaum und Topfenrahmeis 6.50 €

38.50 €

4 Gang-Menü 1

Mild geräuchertes Tegernseer Saiblingsfilet auf Nadelbohnen-Pfifferlingssalat 16.00 €

Kürbis-Orangensüppchen mit Hendl-Saltimbocca 7.50 €

Tournedo vom Kalbsfilet mit Pfifferlingen a la Creme
dazu glasierte grüne Spargelspitzen und kleiner Semmelknödel
29.00 € / alternativ Kalbsrücken 24.00 €

Karamellierter Schokoladenstrudel mit Zwetschgenröster und Vanilleeis 9.00 €

61.50 € / mit Kalbslende 56.50 €

4 Gang-Menü 2

Carpaccio vom Bayerischen Ochsen
mit Rucola und gehobeltem Berkäse 14.00 €

Rote Beete-Süppchen mit Topfenockerl 6.50 €

Tranche vom Hirschkalbsrücken aus heimischer Jagd
mit Ofenkürbis und Maronenstampf 32.00 €

Zwetschgen- Topfenknödel und Walnusskrokant und Vanillesauce 7.50 €

60.00 €

3 Gang Menü

Knackiger Feldsalat mit Croutons, Speckkrusteln und Kartoffeldressing 9.50 €

Böfflamott: bayerischer Rinderschmorbraten
mit Blaukraut und Zweierlei Knödel 22.00 €

Parfait von der gebrannten Mandel mit Gewürzorange 9.50 €

41.00€

4 Gang Menü 1

Semmelknödel-Carpaccio mit Roter Zwiebelmarinade,
gehobeltem Bergkäse und Rucolasalat 10.00 €

Petersilienwurzelsüppchen mit gezupfter Bauernente 7.00 €

Rosa geschmorte Rehkeule aus heimischer Jagd
mit Speck-Rosenkohlblättern und Schupfnudeln 24.00 €

Lebkuchenmousse mit Mandarinsorbet 9.50 €

51.50 €

4 Gang Menü 2

Sülze vom Kalbstafelspitz auf Rote Betecarpaccio und Apfel-Kren 12.50 €

Blaukraut-Preiselbeersüppchen mit Topfenknödel 6.50 €

Confierte Gänsekeule
mit Blaukraut und kleinem Kartoffelknödel 22.50 €

Bratapfel mit Zimtschaum und Vanillerahmeis 8.50 €

50.00 €

Menü Bausteine

Vorspeisen

Brotzeitbrett am Tisch eingesetzt
Kaminwürzen, Landjäger, geräucherter Bauernspeck, kalter Braten,
Tegernseer Bergkäse, Obatzta,
dazu gibt's knackige Radieserl, Brotauswahl, Brezn und Almbutter
pro Person 12.50 €

Speckbrettl
deftiger Bauernspeck aus unserm Räucherofen mit Almbutter und Holzofenbrot
12.00 €

Knackiger Gartensalat mit Croutons, Kräutern und gebratenen Waldschwammerl
groß 10.50 € / klein 6.50 €

Lauwarm marinierter Tafelspitz
mit Kürbiskernöl, Holzofenbrotchips und Endiviensalat 12.50 €

Tafelspitzsülze an knackigem Gartensalat und Sahnekren 12.00 €

Geräuchertes Tegernseer Saiblingsfilet
auf rahmigem Kartoffel-Gurkensalat und Sahnekren 12.50 €

Hauchdünn geschnittener Parmaschinken mit zweierlei Melonenspalten,
kaltem Ratatouillesalat und Beeren 14.00 €

Carpaccio vom Bayerischen Ochsen
mit Rucola und gehobeltem Berkäse 14.00 €

Suppen

Tafelspitzbouillon mit Wurzelgemüse wahlweise mit
Leberknödel 6.80 €
Grießnockerl 5.80 €
Pfannkuchenstreifen 5.50 €
Kaspressknödel 6.80 €

Tegernseer Festtagssuppe mit Brättnockerl, Eierstich und Pfannkuchenstreifen 6.90 €

Rahmiges Kartoffelsüppchen mit Speck-Croutons 6.50 €

Aufgeschmolzene Brotsuppe 5.50 €

Cremesüppchen vom Frühlingslauch mit Gartenkräutercroutons 6.00 €

Gartenkräutersüppchen mit Hendl-Saltimbocca 6.50 €

Zwischengerichte

Zanderfilet auf Kartoffel-Junglauchragout mit Rieslingschaum 14.00 €

Saiblings-Saltimbocca auf Kirschtomatenrisotto 12.00 €

Heißgeräuchertes Lachsfilet auf Kartoffelrösti und Apfelkren 12.00 €

In Tegernseer Bierteig gebackenes Wallerfilet
auf Kartoffel-Gurkensalat und Remoulade 10.00 €

Wolfsbarschfilet auf Safranrisotto mit Stielkapernvinaigrette 18.00 €

Geschmortes Ochsenbackerl mit Kartoffelpüree und Ofengemüse 14.00 €

Hauptspeisen

Schweinekrustebraten mit Kümmel-Biersauce, Krautsalat und Kartoffelknödel 13.50 €

Rescher Spanferkelrücken an Dunkelbiersauce
mit Bayerischkraut und kleinem Semmelknödel 18.50 €

Gebratenes Schweinelendchen an Schwammerrahmsauce und Kräuterspätzle 17.50 €

Böfflamott: bayerischer Rinderschmorbraten
mit Blaukraut und Zweierlei Knödel 22.00 €

Im Tirolerschinken-Mantel gebratene Landhendlbrust
auf Kirschtomatenrisotto, Zuckerschoten und Salbeijus 22.50 €

Halbe Bayerische Bauernente frisch aus dem Ofen
mit Apfelblaukraut und Kartoffelknödel 23.50 €

Kalbsrollbraten an Rosmarinsauce
mit Kartoffelgratin und Rahmwirsing 18.50 €

Zwiebelrostbraten mit Speckbohnen und Bratkartoffeln 19.00€

Rosa gebratene Rinderlende unter der Senfkruste
Nadelbohnen und Kartoffel-Selleriestampf 22.00 €

Tranche vom bayerischen Rinderfilet an Portwein-Schalottenjus,
dazu buntes Gartengemüse und Kartoffelgratin 29.00 €

Ganzes Spanferkel im Holzofen gebacken
mit Dunkelbiersoße, Krautsalat Semmelknödel und Kartoffelknödel
vor Ihren Gästen tranchiert
ab 25 Personen
pro Person 18.50 €



Desserts

Topfenrahmstrudel
mit Vanilleschaum und eingekochten Blaubeeren 7.00 €

Zwetschgen-Topfenknödel und Walnusskrokant und Vanillesauce 7.50 €

Karamellisierter Kaiserschmarrn mit Apfelmus und Vanillerahmeis
Groß 12.00 € / Tellergericht 8.50 €

Mousse au Chocolate mit marinierten Waldbeeren 8.50 €

Bayerisch Creme mit marinierten Himbeeren 8.50 €

Topfenknödel mit Zwetschgen gefüllt, dazu Walnusskrokant und Vanillesauce 8.00 €

Lauwarmer Schokoladenflan mit Vanillerahmeis und marinierten Beeren 8,00 €

Dessertvariation „Lieberhof“: Ein Streifzug durch unsere Patisserie 12.50 €

Käse

Alpenländische Käseauswahl mit hausgebackenem Walnussbrot
kleine Portion 9.50 € / große Portion 12.50 €

Buffets

Ab 40 Personen

Bayerisches Buffet

Vorspeisen

Brotzeitbrettli am Tisch eingesetzt

Kaminwurzeln, Landjäger, geräucherter Bauernspeck, kalter Braten,
Tegernseer Bergkäse, Obatzta

dazu gibt's knackige Radieserl, Brotauswahl, Brezn und Almbutter

Wurstsalat

Geräucherter Tegernseer Saibling an Sahnekren

Angemachte Salate und Blattsalate der Saison mit Auswahl von Dressings

Hauptgänge

Resch gegrillte Bauernente

Schweinekrustebraten

Knuspriges Kräuter-Backhendl

Gebratenes Zanderfilet

Verschiedene Soßen

Kartoffelknödel

Semmelknödel

Kartoffel-Junglauch Ragout

Blaukraut

Grillgemüse

Desserts

Grießflammerie mit eingekochten Kirschen

Apfelstrudel mit Vanillesauce

Käsebrett von der Naturkaserei Tegernseerland
mit Baguette und Feigensenf

45.00 €

Mediterranes Buffet

Vorspeisen

Baguette, Bauernbrot, Olivenöl und zweierlei Dip bereits am Tisch eingedeckt

Gegrillte und marinierte Gemüse

Tomate Mozzarella

Vitello Tonnato

Melone Parmaschinken

Italienischer Nudelsalat

Ruccolasalat mit gehobeltem Parmesan

Suppe

Minestrone

Hauptgänge

Saltimbocca von der Kalbslende

In Zitronen-Kapernbutter gebratene Hähnchenkeulen

Gegrilltes Loup de Mer Filet

Rahmige Tagliarini

Kirschtomatenrisotto

Kartoffelgnocchi

Grillgemüse

Ratatouille

Desserts

Hausgemachtes Tiramisu

Gebackene Apfeltarte

Crème Brûlée

Obstsalat

Mediterrane Käseauswahl mit Feigensenf

Trauben und Baguette

54.00 €

Grillbuffet

Vorspeisen

Griechischer Hirtensalat
Mediterraner Gemüsesalat
Coleslaw: Amerikanischer Krautsalat
Panzanella: Toskanischer Brotsalat
Rohkostsalate mit Auswahl von Dressings

Vom Grill

Marinierte Steaks:
Schweinenacken, Hendlbrust, Beef Entrecôte
Tegernseer Lachsforelle auf Wurzelgemüse in der Folie gegart
Nürnberger Bratwurst
Maiskolben
Grillgemüse
Steakhouse Pommes
Ofenkartoffeln
Kräuter-, Knoblauchbaguette

Dips

BBQ Sauce
BBQ Sauce scharf
Gräuterquark
Curry Dip
Tomatensalsa

Desserts

Obstsalat
Bayerisch Creme mit Himbeermark
Mousse au Chocolate mit Mangocoulis
Sorbetvariation
Käsebrett von der Naturkaserei Tegernseerland
mit Baguette und Feigensenf

47.00 €