

# Lieberhof

BERGGASTRONOMIE



Im Jahr 746 gründen die adeligen Brüder Oatkar und Adalbert aus dem altbayrischen Geschlecht der Huosi am Ostufer des Tegernsees eine Benediktinerabtei. Der Sage nach wird das Kloster 747 durch den hl. Bonifatius eingeweiht und ist schon bald das bedeutendste Kloster Oberbayerns. Um die große Schar der Mönche ernähren zu können, wird der Lieberhof errichtet, in dem auf den Hängen oberhalb des Klosters eine Landwirtschaft betrieben wird. Weitere klösterliche Betriebe folgen, die berühmtesten davon sind wohl die Brauerei, heute bekannt als Herzogliches Brauhaus Tegernsee, und die klösterlichen Weingüter in der Wachau und Südtirol. Der Lieberhof bleibt selbst nach Schließung des Klosters im Jahre 1810 ein Bauernhof, bis im Jahre 1918 durch die Landgemeinde Tegernsee ein Gasthaus daraus wird. Heute, mehr als 100 Jahre später, soll die Geschichte des Klosters und seines Hofes als Grundlage für das kulinarische Angebot dienen.



## ORA ET LABORA – BETE UND ARBEITE

Das berühmte Losungswort der Benediktiner gab den Tagesablauf der Mönche vor: neben dem Stundengebet war die Arbeit im Kloster zentrale Aufgabe der Gemeinschaft. Die nötige Energie hierzu lieferten **Brotzeiten** mit einheimischen und selbst hergestellten Produkten, sowie **hausgebackenes Brot** mit Mehl aus der Leitzach-Mühle.

**Auswahl von hausgebackenen Broten aus unserem Holzofen** ..... € 2,50

Mit Almbutter und rahmigem Frischkäse

**Kalter Braten vom oberbayerischen Schwein** ..... € 10,50

Mit würzigem Kren und Röstkartoffeln

**„Bergsteiger-Burger“** ..... € 10,50

Brezensemmel, Gezupfter Schweinebraten, Krautsalat,  
Röstzwiebeln, Kren und Steak House Pommes

**Hausgeräucherter Schinken von der Spitzingseer Gams** ..... € 12,00

Mit kaltgerührten Wildpreiselbeeren und hausgebackenem Vinschgerl

**Roastbeef vom Chiemgauer Fleckvieh** ..... € 16,50

Rosa gebratener Rücken mit Remoulade und Röstkartoffeln

**Würziges Beef Tatar „Lieberhof“**

Kleine Portion ..... € 15,00

Große Portion ..... € 19,00

Mit Dietramszeller Spiegelei und geröstetem Bauernbrot



## CULTURA HORTORUM – DER GARTENBAU

Der mittelalterliche Klostergarten war ursprünglich ein Nutzgarten zum Zwecke der klösterlichen Unabhängigkeit. Die Gestaltung war beeinflusst von christlicher Symbolik und Weltdeutung. Der Klostergarten spielte auch in der Entwicklung von Pflanzen- und Heilmittelkunde eine wichtige Rolle. Heute liefert er uns **Gesundes und/oder Veganes:**

**Knackiger Gartensalat**

Kleine Portion ..... € 6,50

Große Portion ..... € 8,50

Mit Sprossen, Kräuter-Croutons und Radieserl-Vinaigrette

**„Drahdewixpfeiferl“** ..... € 9,50

Gebratene Fingernudeln mit Sauerkraut und Dietramszeller Ei

**Bayerische Antipasti** ..... € 10,00

Gebratenes mariniertes Wurzelgemüse an Holzofenbrot-Crostini  
Und Gartenkräuter-Pinienkernpesto

## AUS DEM KESSEL – EINFACH UND BESCHEIDEN

Die Suppe nahm im kulinarischen Angebot des Klosters unterschiedliche Rollen ein und diente einerseits als Nahrungsmittel für die ärmere Bevölkerung, andererseits aber auch als Medizin für erkrankte Mitbrüder. Über die Jahrhunderte wurde durch raffinierte und nahrhafte Einlagen aus der **Suppe** eine vollständige Mahlzeit.

### **Kräftige Tafelspitzbouillon mit Wurzelgemüse**

Mit Pfannkuchenstreifen..... € 5,50

Mit Leberspätzle ..... € 6,50

**Rahmige Kartoffelsuppe mit Speck-Croutons** ..... € 5,50

**Würzige Gulaschsuppe mit Holzofenbrot** ..... € 7,50



## DER TAG DES HERRN UND DIE LUST AM FLEISCH

Feiertage im Altertum waren geprägt vom jeweiligen Gottesglauben. Der Gott der Christen schenkte den Menschen nicht nur das Leben und seinen Lebensraum, sondern auch einen Ruhetag nach einer sechstägigen Arbeitswoche. Dies ist der erste Feiertag: der Sonntag. Natürlich wurden an Festtagen auch besonders **reichhaltige Fleischgerichte** zubereitet und Produkte verwendet, die man sich nicht jeden Tag leisten konnte:

**Schweineschnitzel „Wiener Art“** ..... € 13,50

Mit Kartoffel-Gurkensalat und kalt gerührten Wildpreiselbeeren

**Gebratenes Schweinelendchen**..... € 17,50

An Schwammerlrahmsauce und Kräuterspätzle

**Halbe Bayerische Bauernente frisch aus dem Ofen** ..... € 21,50

Mit Apfelblaukraut und Kartoffelknödel

**Wiener Schnitzel vom Kalbsrücken** ..... €21,50

Mit Röstkartoffeln, kalt gerührten Wildpreiselbeeren und kleinem Blattsalat

**Zwiebelrostbraten von der Bayrischen Rinderlende** ..... €21,50

Mit Speckbohnen und Bratkartoffeln

## HOPFEN & MALZ – GOTT ERHALT'S

1817 erwarb der bayerische König Max I. das säkularisierte Benediktinerkloster samt Brauerei. Seitdem befindet sich die Brauerei in wittelsbachischem Familienbesitz und wird heute von Herzogin Maria Anna in Bayern geleitet. **Die Biere** bieten nicht nur einen exzellenten Trinkgenuss, sondern verfeinern auch viele Speisen und Gerichte.

**Im Bierteig gebackene Landhendlsteifen** ..... € 12,50

An Kartoffel-Gurkensalat und Zitronenmayonnaise

**Schweinekrustenbraten** ..... € 13,50

Mit Kümmel-Biersauce, Krautsalat und Kartoffelknödel

**500g gegrillte Honig-Bier-Ripperl vom oberbayerischen Schwein** ..... € 15,50

Mit Steakhouse Pommes und Signature Dip

**Biergulasch** ..... € 16,50

Vom Bayerischen Jungbullen in Tegernseer Dunkelbiersauce

Mit Semmelknödeln und gelben Rüben



## SAL TERRAE – DAS SALZ DER ERDE

Um das Jahr 1000 begann die große Blütezeit des Klosters, das bis dahin bereits 200 Mönche zählte. Ein Klosterurbar aus dem 13. Jahrhundert zeigt über tausend Besitzungen auf. Dazu gehörte auch ein Drittel der gesamten Bad Reichenhaller Salzgewinnung. Das weiße Gold von damals ist heute noch unverzichtbar in jeder Küche und kommt bei uns als **BBQ Salzstein** auf den Tisch:

### Rinderlende vom Bayerischen Jungbullen

200 g ..... € 18,00

300 g ..... € 25,00

### Zart marmorierter Duroc Schweinerücken

200 g ..... € 16,00

300 g ..... € 23,00

**Maispoulardenbrust** ..... € 14,00

**Lachsforellenfilet** ..... € 14,00

Zum Salzstein servieren wir unsere Lieberhof BBQ Sauce, hausgemachte Kräuterbutter und körnigen Apfelsenf. Als **Beilagen** empfehlen wir:

**Steakhouse Pommes** ..... € 4,00

**Röstkartoffeln mit Speck** ..... € 4,00

**Krautsalat** ..... € 3,00

**Geröstetes Holzofenbrot** ..... € 3,00

**Grillgemüse** ..... € 4,50

**Speckbohnen** ..... € 4,00

**Gemischter Beilagensalat** ..... € 5,50

## ZWEI BOOTE AM SEE – DER WUNDERBARE FISCHFANG

Simon Petrus und seine Gefährten waren wohl die Vorbilder für viele Generationen von Benediktinermönchen im Kloster Tegernsee, die sich einen reichen Fang aus dem Tegernsee erhofften. Mittlerweile wurde aus dem klösterlichen Fischfang die **Herzogliche Fischerei**, die Schätze des Sees sind jedoch die gleichen geblieben:

**Heißgeräuchertes Tegernseer Forellenfilet** ..... € 12,50

Mit Apfelkren und Reiberdatschi

**Forelle aus der Herzoglichen Schlossfischerei Tegernsee** ..... € 18,50

Wahlweise ‚Müllerin Art‘ oder ‚Blau‘ mit Petersilienkartoffeln,  
zerlassener Butter und Blattsalat

**Heimisches Zanderfilet unter der Kartoffelkruste** ..... € 19,50

Auf rahmigem Junglauchragout



## NATURA PURA – KÄSE AUS BESTER HEUMILCH

Den letzten Äbten des Klosters Tegernsee, Benedikt und Gregor, war es ein wichtiges Anliegen, im Lieberhof die vielschichtige Verbindung von Natur, Landwirtschaft und Ernährung aufzuzeigen, um damit den hohen Wert der im Kloster hergestellten Lebensmittel hervorzuheben. Das beste Produkt hierfür war der **Käse aus frischer Heumilch**. Heute übernimmt die Naturkäserei Tegernseer Land dieses Erbe und liefert uns natürlichen Genuss:

**Tegernseer Kasspatzen** ..... € 11,00

Mit Röstzwiebeln und kleinem Salat

**In brauner Butter gebratene Kaspressknödel**..... € 12,50

Mit gehobeltem Bergkäse und kleinem Salat

**Gebackener Ofen-Camembert**..... € 14,50

Mit Baby-Kartoffeln und Bayerischem Speck

## SÜßES FASTEN – DIE KLÖSTERLICHEN ZUCKERBÄCKER

Süße Mehlspeisen haben ihren Ursprung in der Fastenzeit. Hielten sich früher die Mönche an die Fastenregeln, wurden sie mit Süßspeisen belohnt. Anfangs waren dies nur einfache Fladen oder ein Mehlbrei mit Honig. Im Laufe der Zeit entstand in den Klosterküchen aber eine ganze Vielfalt an süßen Mehlspeisen, die in der Fastenzeit gegessen werden durften. Heute jedoch müssen unsere Gäste nicht auf die Fastenzeit warten, um unsere süßen Köstlichkeiten zu genießen.

**Dessert des Tages im Glas** ..... € 5,50

**Rahmiger Milchreis mit eingekochten Kirschen** ..... € 5,50

**Hausgebackener Ofenschlupfer** ..... € 5,50  
Süßer Apfel-Brotauflauf mit Vanillesauce

**Karamellierter Kaiserschmarrn** ..... € 12,00  
Mit Apfelmus und Vanillerahmeis



## REFEKTORIUM – MITEINANDER SEIN

Das Refektorium, der Speisesaal der Mönche, ist ein wichtiger Gemeinschaftsraum des Klosters. Durch die gemeinsamen Mahlzeiten sollen die Mönche wieder „zu Kräften kommen“. Sie sind mehr als nur die kollektive Aufnahme von Nahrung zu einer fest vereinbarten Zeit. Gemeinsam Essen ist für die Mönche ein Vorgeschmack auf das himmlische Mahl am Ende der Zeiten. Für uns ist das gemeinsame Essen ein Ausdruck von Gastlichkeit und Lebensfreude für Gruppen ab sechs Personen:

**Fragen Sie nach unserer gesonderten Speisekarte für  
besondere Gruppenerlebnisse in unserem Refektorium,  
wie z.B. Fondue, ganzem Lachs, ganzem Spanferkel, etc.**