



Bankettmappe 2022

Berggastronomie 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 auf den kommenden Seiten von den einzigartigen Möglichkeiten im Lieberhof überzeugen zu können und auf besondere Stunden gemeinsam mit Ihnen hoch über dem Tegernsee.

Ihre Familie Rabl und das gesamte Team vom Lieberhof

Informationen

Gastronomie:

Bauernstube	30 Plätze
Quirinusstube	30 Plätze
Kaminstube	60 Plätze
Stuben verbunden	120 Plätze
Panoramaterrasse	200 Plätze
Salettl	25 Plätze



Kaminstube

Parkplätze:

direkt am Haus 38 Stellplätze
(keine Garagenplätze vorhanden)

Freizeitangebote:

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



Panoramaterrasse

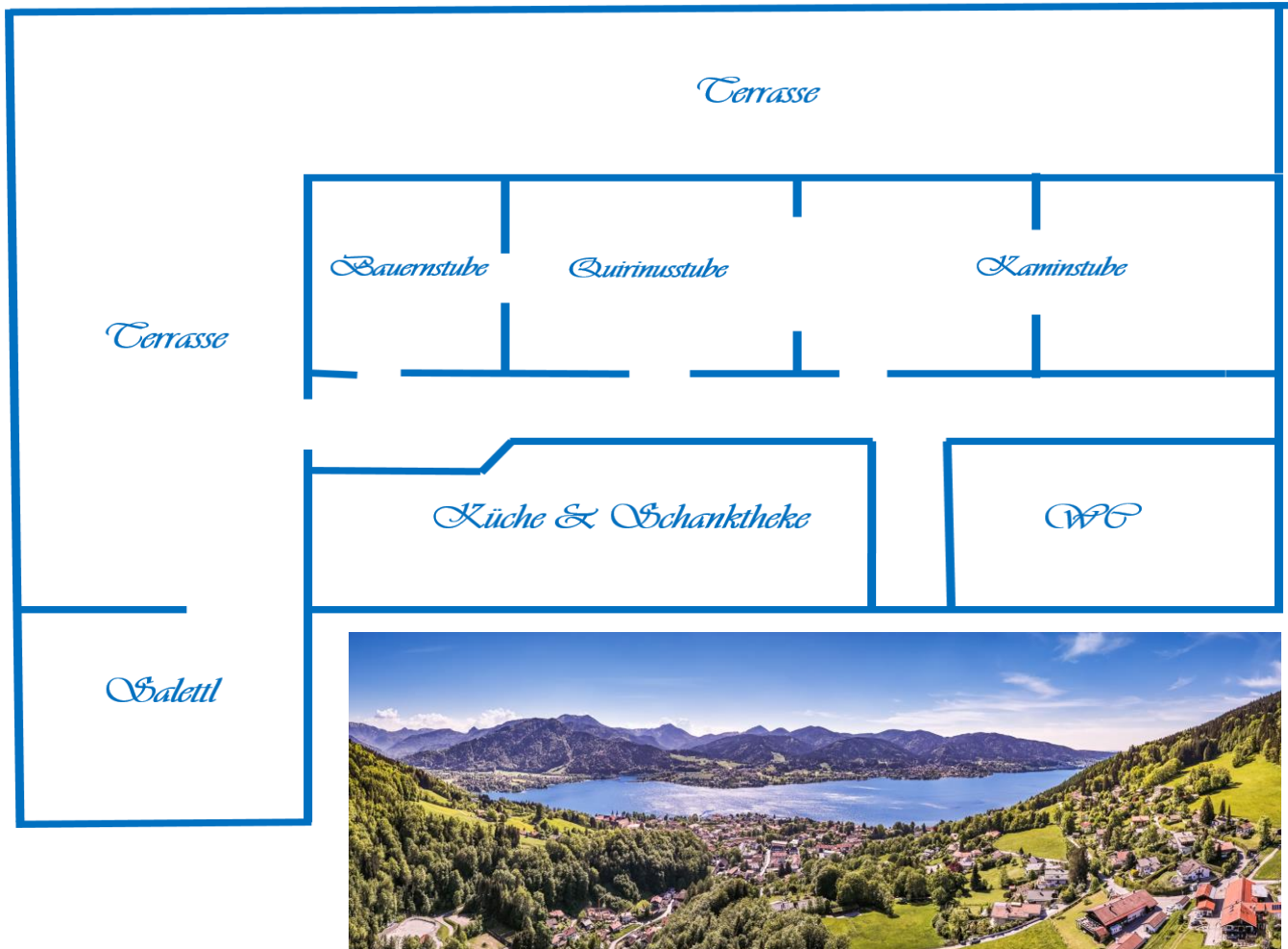
Zusatzangebote – Preise auf Anfrage:

Künstler/Musiker & DJ
Lasershow
Luftballone/Blumen/Dekoration
Fotograf/Stylist/Kinderbetreuung
Limousine/Taxi-Shuttle



Sonnenterrasse

Unsere Stuben und Veranstaltungsräume



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

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:

Lieberhof Exklusiv (bis 23.00 Uhr)

Freitag bis Sonntag sowie Feiertags 13.000,00 €
gültig am jeweiligen Tag Ihrer Feier ab 15.00 Uhr

Wochentags 10.500,00 €
gültig am jeweiligen Tag Ihrer Feier ab 15.00 Uhr

Jede weitere Stunde ab 23.00 Uhr, nach vorheriger Vereinbarung 500,00 €

Salettl (bis 23.00 Uhr)

Freitag bis Sonntag sowie Feiertags 3.000,00 €
gültig am jeweiligen Tag Ihrer Feier ab 15.00 Uhr

Wochentags 2.000,00 €
gültig am jeweiligen Tag Ihrer Feier ab 15.00 Uhr

Jede weitere Stunde ab 23.00 Uhr, nach vorheriger Vereinbarung 500,00 €

Die exklusive Anmietung einzelner Stuben ist auf individuelle Anfrage je nach zeitlichen Anforderungen möglich.

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 €
Bar Aufsteller - 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 50,00 €

Umbau:
Allgemeine Umbauarbeiten Pauschale 250,00 € - 500,00 € je nach Aufwand
(Möbel, Dekoration, Entsorgung, Reinigung)

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	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 Brotauswahl	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 Tomaten und Oliven 4,00 € / Stk

Bankettgetränke:

Bier-/Partyfass in Holzoptik	30 l	275,00 €
Kaffee/Thermoskanne	pro Kanne	15,00 €
Wasser prickelnd/still	pro Karaffe 1 l	6,00 €

Unsere Speisen- und Menüvorschläge

Bayrische Schmankerl - Fingerfood

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 hausgebackenem Holzofenbrot mit Aufstrich von:

- Rahmigem Frischkäse und Petersilie 2,80 € / Stk.
- Griebenschmalz und Schnittlauch 2,80 € / Stk.
- Obazda 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-Ruccolasalat	5,00 € / Stk.
Mini Leberkäsemmel 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.
Grießflammerie mit Zwetschgenröster	4,00 € / Stk.

Canapés & 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 Babymozzarella 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 Süsschen in der Moccataste serviert	3,50 € / Stk.

Zonneg

Gedeck Brot & Butter	2,50 €
Bayrisches Gedeck - Obatzda, 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

Crèmesüsschen vom Frühlingslauch mit Gartenkräutercroutons	6,00 €

Im Tiroler Schinken Mantel gebratene Landhendlbrust auf Kirschtomatenpesto und Salbeijus	25,50 €

Rhabarber-Topfenparfait mit marinierten Erdbeeren	9,00 €
 Menüpreis	 40,50 €

4 Gang-Menü I

Geräuchertes Tegernseer Saiblingsfilet auf rahmigem Kartoffel-Gurkensalat und Sahnekren	15,00 €

Spargelcremesüppchen mit Tiroler Speck Streifen	6,50 €

Rescher Spanferkelrücken an Dunkelbiersauce mit Kartoffelknödel und Bayrisch`Kraut	21,50 €

Topfenrahmstrudel mit Vanilleschaum und eingekochten Blaubeeren	7,00 €
Menüpreis	50,00 €

4 Gang-Menü II (ab April)

Mit Himbeervinaigrette marinierter Spargelsalat mit mild geräucherter Entenbrust	18,00 €

Frühlingskräutersüppchen mit pochiertem Saiblingsfilet	6,50 €

Tranche vom bayerischen Rinderfilet an Portwein-Schalottenjus dazu buntes Gartengemüse und Kartoffelgratin (alternativ Rinderlende 32.00 €)	41,00 €

Erdbeer-Rhabarberragout mit Heumilch-Topfenparfait	9,50 €
Menüpreis	75,00 € / Rinderlende 66,00 €

Sommer

3 Gang-Menü

Rahmiges Erbsensüppchen mit geräucherten Lachsstreifen 6,50 €

Gebratenes Schweinelendchen an Schwammerlrahmsauce
und Kräuterspätzle 19,00 €

Bayerisch Crème mit marinierten Himbeeren 8,50 €

Menüpreis 32,50 €

4 Gang-Menü I

Tafelspitzsülze an knackigem Gartensalat und Sahnekren 12,00 €

Paprikaschaumsüppchen mit gebratener Riesengarnele 8,50 €

Gebratene Maispouardenbrust an Brombeer-Balsamicosauce
dazu glasiertes Gartengemüse und hausgemachte Tagliarini 25,00 €

Sorbetvariation mit Mandelhippe und Sommerfrüchten 9,50 €

Menüpreis 52,50 €

4 Gang-Menü II

Vitello Tonnato: rosa gebratene Kalbslende an Kapern-Thunfischsauce auf Ruccolasalat	16,00 €

Weißes Tomatensüppchen mit Basilikumcrostini	6,00 €

Tournedo vom Rinderfilet unter der Gartenkräuter-Parmesankruste dazu sautierte Nadelbohnen und Rosmarinkartoffeln (alternative Rinderlende 32.00 €)	41,00 €

Crème Brûlée von der Thaivanille mit Passionsfruchtsorbet	9,50 €
Menüpreis	72,50 € / mit Rinderlende 63,50 €

Herbst

3 Gang-Menü

Mild geräucherter Hirschschenken an Feldsalat und Preiselbeer-Birnenchutney	16,50 €

Kalbsbrust mit Semmelfüllung an Rosmarinsauce mit Kartoffelgratin und Rahmwirsing	21,50 €

Apfel-Nussstrudel mit Vanilleschaum und Topfenrahmeis	9,50 €
Menüpreis	38,50 €

4 Gang-Menü I

Mild geräuchertes Tegernseer Saiblingsfilet auf Nadelbohnen-Pfifferlingsalat 16,00 €

Kürbis-Orangensüppchen mit Hendl-Saltimbocca 7,50 €

Tournedo vom Kalbsfilet mit Pfifferlingen a la crème
dazu glasierte grüne Spargelspitzen und kleiner Semmelknödel

32,00 € / alternativ Kalbsrücken 28,00 €

Karamellisierter Schokoladenstrudel mit Zwetschgenröster und Vanilleeis 9,00 €

Menüpreis 61,50 € / mit Kalbslende 56,50 €

4 Gang-Menü II

Carpaccio vom Bayerischen Rinderfilet mit Ruccola und gehobeltem Bergkäse 16,00 €

Rote Beete-Süppchen mit Topfenockerl 6,50 €

Tranche vom Hirschkalbsrücken aus heimischer Jagd
mit Ofenkürbis und Maronenstampf 39,00 €

Zwetschgen-Topfenknödel mit Walnusskrokant und Vanillesauce 7,50 €

Menüpreis 60,00 €

Winter

3 Gang Menü

Knackiger Feldsalat mit Crôutons, Speckkrusteln und Kartoffeldressing 9,50 €

Böfflamott: bayerischer Rinderschmorbraten mit Blaukraut und zweierlei Knödel 22,00 €

Parfait von der gebrannten Mandel mit Gewürzorange 9,50 €

Menüpreis 41,00 €

4 Gang Menü I

Semmelknödel-Carpaccio mit Roter Zwiebelmarinade, gehobeltem Bergkäse und Ruccolasalat 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 €

Menüpreis 51,50 €

4 Gang Menü II

Sülze vom Kalbstafelspitz auf Rote Beete Carpaccio und Apfelkren	12,50 €

Blaukraut-Preiselbeersüppchen mit Topfenknödel	6,50 €

Confierte Gänsekeule mit Blaukraut und kleinem Kartoffelknödel	26,50 €

Bratapfel mit Zimtschaum und Vanillerahmeis	8,50 €
Menüpreis	50,00 €

Menü Bausteine

Vorspeisen

Brotzeitbrettl 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 unserem 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, Holzofen-Brotchips und Endiviensalat	12,50 €
Tafelspitzsülze an knackigem Gartensalat und Sahnekren	12,00 €
Geräuchertes Tegernseer Saiblingsfilet auf rahmigem Kartoffel-Gurkensalat und Sahnekren	15,00 €
Hauchdünn geschnittener Parmaschinken mit zweierlei Melonenspalten, kaltem Ratatouillesalat und Beeren	14,00 €
Carpaccio vom Bayerischen Rinderfilet mit Ruccola und gehobeltem Bergkäse	16,00 €

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 €
Crèmesüppchen vom Frühlingslauch mit Gartenkräutercroutons	6,00 €
Gartenkräutersüppchen mit Hendl-Saltimbocca	6,50 €

Zwischengerichte

Zanderfilet auf Kartoffel-Junglauchragout mit Rieslingschaum	14,00 €
Saiblings-Saltimbocca auf Kirsch-Tomatenrisotto	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

Schweinekrustenbraten mit Kümmel-Biersauce, Krautsalat und Kartoffelknödel	15,00 €
Rescher Spanferkelrücken an Dunkelbiersauce mit Bayrisch` Kraut und kleinem Semmelknödel	21,50 €
Gebratenes Schweinelendchen an Schwammerlrahmsauce und Kräuterspätzle	19,00 €
Böfflamott: bayerischer Rinderschmorbraten mit Blaukraut und zweierlei Knödel	22,00 €
Im Tiroler Schinken Mantel gebratene Landhendlbrust auf Kirsch-Tomatenrisotto, Zuckerschoten und Salbeijus	25,00 €

Halbe Bayerische Bauernente frisch aus dem Ofen mit Apfelblaukraut und Kartoffelknödel	26,00 €
Kalbsrollbraten an Rosmarinsauce mit Kartoffelgratin und Rahmwirsing	21,00 €
Zwiebelrostbraten mit Speckbohnen und Bratkartoffeln	26,50 €
Rosa gebratene Rinderleende unter der Senfkruste, Nadelbohnen und Kartoffel-Selleriestampf	32,00 €
Tranche vom bayerischen Rinderfilet an Portwein-Schalottenjus dazu buntes Gartengemüse und Kartoffelgratin	41,00 €
Ganzes Spanferkel im Holzofen gebacken mit Dunkelbiersoße, Krautsalat, Semmelknödel und Kartoffelknödel vor Ihren Gästen tranchiert, ab 25 Personen	pro Person 25,50 €

Desserts

Topfenrahmstrudel mit Vanilleschaum und eingekochten Blaubeeren	7,00 €
Zwetschgen-Topfenknödel und Walnusskrokant und Vanillesauce	7,50 €
Karamellierter Kaiserschmarrn mit Apfelmus und Vanillerahmeis	
	groß 12,00 € / Tellergericht 8,50 €
Mousse au chocolate mit marinierten Waldbeeren	8,50 €
Bayerisch Crème 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 12,50 € / große Portion 16,50 €

Buffets ab 40 Personen

Bayerisches Buffet

Vorspeisen

Brotzeitbrettl am Tisch eingesetzt
Kaminwürsten, Landjäger, geräucherter Bauernspeck, kalter Braten,
Tegernseer Bergkäse, Obatzda
dazu gibt's knackige Radieserl, Brotauswahl, Brezn und Almbutter
Wurstsalat
Geräucherter Tegernseer Saibling an Sahnkren
Angemachte Salate und Blattsalate der Saison mit Auswahl von Dressings

Hauptgänge

resch gegrillte Bauernente
Schweinekrustenbraten
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 Naturkäserei Tegernseerland
mit Baguette und Feigensenf

Buffetpreis

48,00 €

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
Kirsch-Tomatenrisotto
Kartoffelgnocchi
Grillgemüse
Ratatouille

Desserts

Hausgemachtes Tiramisu
Gebackene Apfeltarte
Crème Brûlée
Obstsalat
Mediterrane Käseauswahl mit Feigensenf
Trauben und Baguette

Buffetpreis

59,00 €

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
Kräuterquark
Curry Dip
Tomatensalsa

Desserts

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

Buffetpreis

54,00 €

** Gerne gehen wir jederzeit auf Ihre persönlichen Wünsche ein!*