

GENUSS - RESTAURANT LEITENHOF

Scheffau am Wilden Kaiser

Menü „Klassiker neu interpretiert“

TARTAR VOM BLACK ANGUS | TRÜFFEL |
AVOCADO



BOUILLABAISSE | JAKOBSMUSCHEL | SAFRAN



SORBET VON DER AMALFI ZITRONE | MARTINI



ROSSINI

ROSA SCHNITTE VOM HEIMISCHEN OCHSEN | GÄNSELEBER |
WEICHSEL | BRIOCHE



TONKABOHNE | MANDARINE | CHAMPAGNER



REBLOCHON | BIRNE | WALDHONIG

**Sie haben Vorlieben, Intoleranzen oder Grundsätze?
Bitte sprechen Sie mit uns, wir kochen gerne.**

GENUSS - RESTAURANT LEITENHOF

Scheffau am Wilden Kaiser

Menü á la Leitenhof

GEBEIZTER KWELL SAIBLING | SELLERIE | BIRNE

****L

SCHAUMSÜPPCHEN VON DER KAPUZINERKRESSE | KATAIFI |
WACHTELEI

****L

SCHLANGENGURKE | GRANNY SMITH | MOUNTAIN GIN

****L

SALTIMBOCCA VOM SEETEUFEL | BIO BERGLINSE |
POMMERYSENF

****L

MIRABELLE | KAREMELLISIERTE WEIÙE SCHOKOLADE |
HASELNUSS

****L

BRIE | TRÜFFEL | BRIOCHE | CRANBERRY

Das Leitenhof – Team wünscht Ihnen einen guten Appetit.