

	Euro
<u>Vorspeisen</u>	
Feine Pflücksalate mit Spargel und Wiesenchampignons	10,50
Gebratene Wachtelbrüstchen an orientalischer Linsencreme mit Liebstöckel	16,00
Tortellini von Hummer und Kaisergranat mit Tomate und Basilikum	16,00
Kokos- Curryschaumsuppe mit Kohlrabi und Scampi	9,50
<u>Fischgerichte</u>	
Zanderfilet auf cremigem Spargel an hausgemachten Tagliatelle mit Parmesan	29,50
Weißer Heilbutt unter der Knusperkruste mit Hokkaido dazu kleine Kartoffeln	32,00
<u>Fleischgerichte</u>	
Milchkalbskotelette mit Perlzwiebeln und Pinienkernen überbacken, an Portweinjus und Kartoffelplätzchen	32,00
Lammrücken im schwarzen Pilzmantel gebraten, dazu geschmorter Lattich und Bärlauchgnocchi	29,00
<u>Liebich´s Classic</u>	
Beilagensalat	7,50
Rinderbouillon mit Flädle	7,50
Wiener Schnitzel vom Kalbsfilet mit Kartoffel-Gurkensalat und Preiselbeeren	29,00
Rinderfiletspitzen in Cognac- Pfeffersoße, handgeschabte Spätzle und Salate	31,50

Vegetarisches Menü

Maiswrap, gefüllt mit schwarzen Bohnenkernen
und Cheddar, Salat von grüner Papaya mit Limone
als Einzelgericht 13,00 €

* * *

Rote Bete im Kartoffelmantel
an Topinamburcreme
als Einzelgericht 22,00 €

* * *

Mousse von weißer Schokolade mit Ingwer
an Kürbis- Krokantparfait
als Einzelgericht 12,00 €

45,00 €uro

Romantik Menü

Gerauchter Bodenseesaal
mit saurer Sahne und Schwarzmeerperlen
als Einzelgericht 16,00 €

* * *

Gebratene Bio Entenleber
an karamellisiertem Spargel und Granatapfel
als Einzelgericht 24,00 €

* * *

Wildlachs und Steinbutt
mit Algen und Austernsoße
als Einzelgericht 34,00 €

* * *

Filet und geschmorte Backe vom Weiderind
an Püree von Wurzelgemüse
als Einzelgericht 34,00 €

* * *

Rhabarber-Baiser Torte
mit Macadamiaeis und Weißtannenhonig
als Einzelgericht 12,00 €

85,00 €uro

als 3- Gang Menü, ohne Leber- und Lachsgang 62,00 Euro
als 4- Gang Menü, ohne Lebergang 72,00 Euro



**Mit einem lieben Gruß
aus der Patisserie**

Unsere hausgemachten Desserts

Mousse von weißer Schokolade mit Ingwer
an Kürbis- Krokantparfait

€ 12,00

Rhabarber-Baiser Torte
mit Macadamiaeis und Weißtannenhonig

€ 12,00

**Zu unseren feinen Desserts reichen wir
hausgemachtes Feingebäck**

Rohmilchkäseauswahl

€ 12,00

Klassiker:

Heiße Himbeeren
mit Vanilleeis

€ 9,50

2018er Süßwein, Auslese Cuvée
Weingut Kracher-Burgenland
5 cl Süßwein

€ 9,50

ALLERGIKER-INFORMATION

Über die in unseren Produkten enthaltenen Allergenen Zutaten
geben wir Ihnen gerne mündlich Auskunft.
Eine schriftliche Dokumentation kann jederzeit eingesehen werden.