

Liebich's Traditions Gerichte

	€
<u>Vorspeisen</u>	
Frühlingssalat mit Parmeggiano, Nüssen und Granatapfel	10,50
Roulade vom Bachsaibling mit Limone und Crème fraîche und Sesam Samoa	18,50
Kaninchenrücken im Petersilienmantel auf Auberginencreme	17,50
Krustentierschaumsuppe mit gebratener Seewater Garnele	11,00
<u>Fischgerichte</u>	
Seeteufel mit Curry, Kohlrabi und Kokos an Pinienkernreis	29,50
Trüsche in der Asche mit gebratener Leber und Kaviar auf cremigen Lauch mit Spahettini	28,50
<u>Fleischgerichte</u>	
Stubenküken mit Knoblauch und Rosmarin an Balsamicolinsen mit Bacon	26,50
Lammrücken mit Bärlauch an Selleriemus und handgemachten Schupfnudeln	31,00
<u>Liebich's Classic</u>	
Beilagensalat	6,50
Rinderbouillon mit Flädle	7,50
Wiener Schnitzel vom Kalbsfilet mit Kartoffel-Gurkensalat und Preiselbeeren	28,00
Rinderfiletspitzen in Cognac- Pfeffersoße, handgeschabte Spätzle und Salat	29,50

Vegetarisches Menü

Walnuss mit Tandoori Masala und Datteln-Ingwer Crème
dazu Rote Bete als Salat und Pesto

* * *

Gefüllte Kartoffeltaschen
auf grünem und weißen Spargel

* * *

Topfenpalatschinken mit Vanille-Rhabarber
Rhabarbersabayone und Kondensmilchreis

Euro 45,00

Romantik Menü

Gänseleber, Kaninchen und Morcheln
an Passionsfrucht mit grünem Pfeffer
als Einzelgericht 19,50 €

* * *

Mit Hummerschaum gefüllte Seezunge
auf cremigem Spargel mit Minze
als Einzelgericht 31,00 €

* * *

Kalbsfilet mit gebratener Gänseleber "Rossini"
mit geschmorter Pastinake
als Einzelgericht 34,50 €

* * *

Vacherin mont d'or
als Einzelgericht 12,00€

* * *

Crème brûlée mit Maccis, Orangenblüten
und Grand Manier
Erdbeersalat und Erdbeersorbet
als Einzelgericht 13,50€

Euro 85,00

ALLERGIKER-INFORMATION

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



Mit einem lieben Gruß
aus der Patisserie

Unsere hausgemachten Desserts

Crème brûlée mit Maccis, Orangenblüten
und Grand Manier
Erdbeersalat und Erdbeersorbet

€ 13,50

Topfenpalatschinken mit Vanille-Rhabarber
Rhabarbersabayone und Kondensmilcheis

€ 13,00

Vacherin mont d'or

€ 12,00

Zu unseren feinen Desserts reichen wir
hausgemachtes Feingebäck

Klassiker:

Heiße Himbeeren
mit Vanilleeis

€ 9,50

2017er Süßwein, Auslese Cuvée
Weingut Kracher-Burgenland
5 cl Süßwein

€ 9,50