

	Euro
<u>Vorspeisen</u>	
Feldsalat mit Speck und Croûtons	11,50
Hirschkalbsbratwürstchen mit Wildpflaumenmus, Soja und Ingwer	13,00
Bodensee Räucheraal Mousse mit Gurke und Wasabi	16,00
Marinierte Bio-Gänseleber mit Mais und Popcorn	22,00
Asiatische Kürbissuppe mit Seewater-Garnele	11,50
<u>Fischgerichte</u>	
Goldforelle auf Ragout von Muscheln, Fenchel und Curry dazu hausgemachte Tagliatelle	32,00
Zanderfilet an Kürbisgemüse und Steinpilzen dazu Kartoffelblinis	33,00
<u>Fleischgerichte</u>	
Bries, Filet und Praline vom Milchkalb an Steinpilzjus dazu Artischocken und Marknockerln	36,00
In Spätburgunder geschmorte Barbarie Entenkeule mit Rosenkohl, Bacon und Williamskartoffeln	27,00
<u>Liebich´s Classic</u>	
Beilagensalat	8,50
Rinderbouillon mit Flädle	7,80
Wiener Schnitzel vom Kalbsfilet mit Kartoffel-Gurkensalat und Preiselbeeren	29,50
Rinderfiletspitzen in Cognac- Pfeffersoße mit handgeschabten Spätzle und Salat	34,00

Vegetarisches Menü

Gefüllte Blätter vom Orangen Chicorée
mit Blauschimmelcreme
dazu Feige und Portwein
als Einzelgericht 14,00 €

* * *

Steinpilze im Frühlingsrollenteig
gebacken auf Safran Kürbis
als Einzelgericht 25,00 €

* * *

Gebackener Topfen mit Marille
dazu Haselnuss und Buchweizen
als Einzelgericht 13,00 €

52,00 Euro

Romantik Menü

Pulpo Carpaccio
mit Limone und Artischocken
als Einzelgericht 22,00 €

* * *

Gaisburger Marsch
von und mit der Wachtel
als Einzelgericht 20,00 €

* * *

Seeteufel mit Avocado
und heimischen Flusskrebse
als Einzelgericht 37,00 €

* * *

Rehmedaillons mit Walnusskruste
mit glasierten Trauben und Maronen
dazu Knollensellerie-Püree
als Einzelgericht 36,00 €

* * *

Calvados Creme im Baumkuchenmantel
dazu karamellisierter Apfel und Joghurteis
als Einzelgericht 13,00 €

90,00 Euro

als 3- Gang Menü, ohne Gaisburger Marsch- und Seeteufel
als 4- Gang Menü, ohne Gaisburger Marsch

65,00 Euro
75,00 Euro



**Mit einem lieben Gruß
aus der Patisserie**

Unsere hausgemachten Desserts

Gebackener Topfen mit Marille,
Haselnuss und Buchweizen
€ 13,00

Calvados Creme im Baumkuchenmantel
dazu karamellisierter Apfel und Joghurteis
€ 13,00

**Zu unseren Desserts reichen wir
hausgemachte Pralinen**

Dreierlei Rohmilchkäse
an Rosenblütenrotweingelee
€ 14,00

Klassiker:

Heiße Himbeeren
mit Vanilleeis
€ 9,50

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

€ 11,50

ALLERGIKER-INFORMATION

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