

Liebich's Traditions Gerichte

€

Vorspeisen

| | |
|---|-------|
| Sommersalat mit Pfifferlingen und Kürbiskernöl | 10,50 |
| Carpaccio von Lachs und Lotte mit Artischocken- Morchel Stick und Limone | 18,50 |
| Geräucherter Aal mit Gänseleberterrine und grünem Apfelgel | 19,50 |
| Koriander Lemongrassuppe mit Scampi | 11,00 |

Fischgerichte

| | |
|--|-------|
| Filet vom Quellwasser-Saibling mit Artischocke und Tomate an weißer Buttersoße dazu roter Carmargue Reis | 29,50 |
| Bodenseehecht mit Speck und Rotweinssoße dazu Spinat, Pfifferlinge und Lorbeerkartoffeln | 28,50 |

Fleischgerichte

| | |
|--|-------|
| In Spätburgunder geschmorte Spanferkelbäckchen mit grünen Bohnen und Rosmarinkartoffeln | 26,50 |
| Kalbsrücken mit einem Pfund Mauracher Spargel, Sauce Hollandaise und Kräuterflädle | 32,00 |

Liebich's Classic

| | |
|--|-------|
| 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

Rice Rolls mit Avocado und Mango,
Thai-Basilikum und Chilli
als Einzelgericht 13,00 €

* * *

Gefüllte gebackene Zucchini Blüten
mit Paprika Buttersoße
als Einzelgericht 23,00 €

* * *

Mojito Kaltschale
mit Limone und Joghurt
als Einzelgericht 13,00 €

Euro 45,00

Romantik Menü

Pulpo und Thuna
mit Soja und Gurke
als Einzelgericht 19,50 €

* * *

Gebratene Bio Entenleber
mit Cassis und Rhabarber
als Einzelgericht 19,00 €

* * *

St. Pierre mit Hummermaultäschle
und grünem Spargel
als Einzelgericht 34,50 €

* * *

Gefüllte Wachtel mit Trüffel
als Einzelgericht 31,00€

* * *

Weißer Schokolade
mit Himbeeren und Paprika
als Einzelgericht 13,50€

Euro 88,00

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

Mojito Kaltschale
mit Limone und Joghurt

€ 13,00

Weißer Schokolade
mit Himbeeren und Paprika

€ 13,50

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