

	Euro
<u>Vorspeisen</u>	
Sommersalate mit Pfifferlingen und Kürbiskernöl	10,50
Spanferkelsülze mit Radieschen und Schnittlauch	12,00
Kaninchenrücken mit Pistazien gebraten auf einem Chutney vom weißem Pfirsich	16,00
Lauwarme Rotbarbe mit Fenchel-Granatapfel Salat	22,00
Steinpilzsuppe mit Perlhuhn Saté	9,50
<u>Fischgerichte</u>	
Bodensee Hechtfilet auf cremigem Lauch und Pfifferlingen dazu Tagliatelle mit Pecorino und Basilikum	30,00
Seeforelle mit Hummer-Wildlachsschaum dazu Sesamspinat und Basmatireis mit Safran und Limette	32,00
<u>Fleischgerichte</u>	
Bries und Filet vom Kalb mit Artischocken und Pfifferlingen dazu hausgemachte Spaghettini	33,00
Gefüllte Wachtel auf Sellerie mit Sommer Trüffel und Mohn Schupfnudeln	29,50
<u>Liebich´s Classic</u>	
Beilagensalat	7,50
Rinderbouillon mit Flädle	7,50
Wiener Schnitzel vom Kalbsfilet mit Kartoffel-Gurkensalat und Preiselbeeren	29,50
Rinderfiletspitzen in Cognac- Pfeffersoße, handgeschabte Spätzle und Salate	32,00

Vegetarisches Menü

Caprese im Reisblatt
mit grünem Tomatenketchup
als Einzelgericht 13,00 €

* * *

Gefüllte Zucchiniblüte gebacken
auf cremigen Pfifferlingen
als Einzelgericht 23,00 €

* * *

Gianduia Nougat
mit Brombeer Sorbet
als Einzelgericht 12,00 €

46,00 €uro

Romantik Menü

Roh marinierte Gelbschwanzmakrele
mit Koriander, Sesam und Limone
als Einzelgericht 16,00 €

* * *

Gebratene Bio Entenleber
auf Essigkirschen
als Einzelgericht 24,00 €

* * *

Rochenflügel auf Scampi Ragout
mit Artischocken
als Einzelgericht 34,00 €

* * *

Medaillons vom Hirschkalb mit Feige
dazu Wurzelgemüsepuree
als Einzelgericht 34,00 €

* * *

Cassis Törtchen
mit einem Ruinart Champagnersorbet
als Einzelgericht 12,00 €

86,00 €uro

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



**Mit einem lieben Gruß
aus der Patisserie**

Unsere hausgemachten Desserts

Gianduia Nougat
mit Brombeer Sorbet
€ 12,00

Cassis Törtchen
mit einem Ruinart Champagnersorbet
€ 12,00

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

Dreierlei Rohmilchkäse
an Rosengelee mit rotem Sekt
€ 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.