	€uro
Vorspeisen	
Ackersalat mit gerösteten Kürbiskernen und Öl	12,50
Roulade vom Bachsaibling und Zander mit eigenem Kaviar und Crème Fraîche	21,00
Gebratene Entenleber -Bio- mit Rosmarin Granatapfel und Sellerie	19,00
Rote Bete Schaumsuppe mit Sesam Samosa	11,00
Hummer Crème-Suppe mit Seawater-Garnele und Pernod	16,00
Fischgerichte	
Zanderfilet auf crèmigem Lauch mit Winterpilzen und feinen Bandnudeln	35,00
kleine Portion	31,00
Filet vom weißen Heilbutt an Austernsoße dazu geschmorte Tomate, Chicorée und Champignonrisotto	39,00
kleine Portion	35,00
Fleischgerichte	
Hirschkalbsmedaillons mit Feige und Sellerie dazu Mohn-Schupfnudeln	37,00
kleine Portion	34,00
Zweierlei vom Charolais Rind In Barolo geschmortes falsches Filet und Tournedos vom Filet dazu Rosenkohl und Mark Nockerln in Schnittlauchbutter	39,50
kleine Portion	35,00
Liebichs Classic	
Rinderbouillon mit Flädle	8,50
Im Buchenholz geräuchertes Roastbeef mit Sauce Tatare und Cornichons	21,00
Wiener Schnitzel vom Milchkalbsrücken mit Kartoffel-Gurkensalat und Preiselbeeren	32,00
kleine Portion	28,00
Rinderfiletspitzen in Cognac-Pfeffersoße mit handgeschabten Spätzlen und Salat	37,00
kleine Portion	33,00

Mit einem lieben Gruß
aus der Patisserie

Unsere hausgemachten Desserts

Variationen von der Mispel
mit Sauerrahmeis
13,00

Vanille Creme Brûlée
mit Birnen Preiselbeer Sorbet
14,00

Zu unseren hausgemachten Desserts
reichen wir hausgemachte Pralinen

Rohmilchkäseauswahl
mit Walnuss und Traube
€ 15,00

Klassiker:

Heiße Himbeeren
mit Vanilleeis
€ 10,50

Marmorierte
Schokoladenmousse
€ 11,00

2020er Süßwein, Auslese Cuvée
Weingut Kracher-Burgenland
5 cl
€ 11,50

Vegetarisches Menü

Canneloni von der Roten Bete
mit grünem Meerrettich und Feldsalat-Pesto
als Einzelgericht 18,50 €

* * *

Gebackene Schwarzwurzeln
auf Safran-Kürbisgemüse
dazu gefüllte Blätterteigpastete mit Trüffel
als Einzelgericht 27,50 €

* * *

Vanille Crème Brûlée
mit Birnen-Preiselbeer-Sorbet
als Einzelgericht 14,00 €

Menü-Preis 57,00 €uro

Romantik Menü

Roulade vom Bachsaibling und Zander
mit eigenem Kaviar
und Crème Fraîche
als Einzelgericht 21,00 €

* * *

Kalbsbries
in Pistazienbutter gebraten
auf cremigen Schwarzwurzeln
als Einzelgericht 27,00 €

* * *

Gefüllte Wachtel
dazu Steinpilzjus und Selleriepüree
als Einzelgericht 39,00 €

* * *

Variationen von der Mispel
mit Sauerrahmeis
als Einzelgericht 13,00 €

Menü-Preis 82,00 €uro

als 3-Gang Menü (ohne Kalbsbries) 68,00 €