

	Euro
<b><u>Vorspeisen</u></b>	
Frühlingsalate mit Spargel	12,50
Mosaik von Kalb und Thuna mit Limonencreme	18,00
Kaninchenrücken und Samosa mit Sesam, Spargel und Koriander	21,00
Krustentierschaumsuppe mit Pernod	13,50
<b><u>Fischgerichte</u></b>	
Filet vom Wels mit Gartenpetersilie gebraten auf Pilzallerlei, Lauch und Annakartoffeln	35,00
<b>kleine Portion</b>	28,00
Quellwassersaibling auf Spargelragout mit hausgemachten Spaghettini und Parmesan	39,00
<b>kleine Portion</b>	32,00
<b><u>Fleischgerichte</u></b>	
Getrüffeltes Maispoularden-Brüstchen mit Sellerie, Granatapfel und Gänseleberravioli	32,00
Linzgauer Rehmedaillons unter der Pinienkernkruste mit Feige, Mais und Maisplätzchen	39,50
<b>kleine Portion</b>	32,50
<b><u>Liebichs Classic</u></b>	
Junge Pflücksalate mit Radieschen und Wiesenchampignons	9,50
Rinderbouillon mit Flädle	8,50
Wiener Schnitzel vom Kalbsfilet mit Kartoffel-Gurkensalat und Preiselbeeren	31,50
<b>kleine Portion</b>	27,00
Rinderfiletspitzen in Cognac-Pfeffersoße mit handgeschabten Spätzle und Feldsalat	37,00
<b>kleine Portion</b>	29,50

## Vegetarisches Menü

Veganes Sushi mit Gurke, Soja,  
eingelegtem Ingwer und Basilikumgel  
**als Einzelgericht** 18,00 €

\* \* \*

Cordon Bleu von der Artischocke  
auf cremigem Grünen und Weißen Spargel  
dazu Morcheln  
**als Einzelgericht** 27,00 €

\* \* \*

Weißer Kaffee Crème Brûlée  
mit Mangosorbet  
**als Einzelgericht** 13,00 €

als Menü 57,00 €

## Romantik Menü

Roulade vom Saiblingsfilet als Carpaccio  
mit eigenem Kaviar und Schmand  
**als Einzelgericht** 23,00 €

\* \* \*

Gebratene Entenleber – Bio  
mit schwarzer Johannisbeere und Rhabarber  
**als Einzelgericht** 24,00 €

\* \* \*

Rochenflügel auf Krustentierragout  
mit Artischocke  
**als Einzelgericht** 39,00 €  
**kleine Portion** 32,00 €

\* \* \*

Lammkarree mit Pastinake an Morcheljus  
und Bärlauchgnocchi  
**als Einzelgericht** 39,00 €

\* \* \*

Geschmorte Williamsbirne  
mit Toblerone- und Haselnuss-Krokant  
**als Einzelgericht** 14,00 €

als Menü 95,00 €

als 3- Gang Menü, ohne Entenleber und Rochenflügel 68,00 Euro  
als 4- Gang Menü, ohne Entenleber 82,00 Euro