

	Euro
<b><u>Vorspeisen</u></b>	
Frühlingssalate mit Spargel und Sonnenblumenkernen	12,50
Sashimi von der Gelbschwanzmakrele mit Limone, Fenchel und Topinambur	21,00
Gebratene Entenleber -Bio- mit Artischocken und Morcheln	19,00
Bärlauch Cremesuppe	8,50
Scampi-Cremesuppe mit Absinth	16,00
<b><u>Fischgerichte</u></b>	
Filet vom Quellwassersaibling mit Kokos, Curry, Kohlrabi und Thai Duftreis	35,00
<b>kleine Portion</b>	31,00
Roter Knurrhahn auf Orangen-Fenchel dazu Safransoße und Rosmarinkartoffeln	37,00
<b>kleine Portion</b>	34,00
<b><u>Fleischgerichte</u></b>	
Ganzes Stubenküken auf Morchel-Sherry-Jus mit Frühlingslauch, gebackenes Kartoffelbrot und Majoran	37,00
Kalbsfilet, Kalbsbries und geschmorte Kalbsbacke mit Spargelgemüse und Bärlauch Gnocchi	39,50
<b>kleine Portion</b>	35,00
<b><u>Liebichs Classic</u></b>	
Rinderbouillon mit Flädle	8,50
Kalbsbries mit cremigem Spargel	28,00
<b>Kleine Portion</b>	21,00
Wiener Schnitzel vom Milchkalbsrücken mit Kartoffel-Gurkensalat und Preiselbeeren	32,00
<b>kleine Portion</b>	28,00
Rinderfiletspitzen in Cognac-Pfeffersoße mit handgeschabten Spätzlen und Salat	37,00
<b>kleine Portion</b>	33,00

## Vegetarisches Menü

Rote Beete Carpaccio  
mit Artischocken und Topinambur Chips  
als Einzelgericht 18,50 €

\* \* \*

Asiatische Variation  
mit Lotuswurzel und Dashi  
als Einzelgericht 27,50 €

\* \* \*

Profiterol mit Eierlikör  
und Brombeere  
als Einzelgericht 14,00 €

**Menü-Preis 57,00 €uro**

## Romantik Menü

Gänseleberterrine  
mit Feige, Süßweingelee und Brioche  
als Einzelgericht 21,00 €

\* \* \*

Seeteufel Medaillon  
mit Hummersoße und grünem Spargel  
als Einzelgericht 39,00 €

\* \* \*

Lammnüsschen unter der Bärlauch Kruste  
mit Pastinake und schwarzer Nuss  
als Einzelgericht 39,00 €

\* \* \*

Erdbeere und Rhabarber  
mit karamellisierter weißer Schokolade  
als Einzelgericht 13,00 €

**Menü-Preis 82,00 €uro**

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

**Mit einem lieben Gruß**

**aus der Patisserie**

**Unsere hausgemachten Desserts**

Profiterol mit Eierlikör  
und Brombeere  
13,00

Erdbeere und Rhabarber  
mit karamellisierter weißer Schokolade  
14,00

**Zu unseren hausgemachten Desserts  
reichen wir hausgemachte Pralinen**

Rohmilchkäseauswahl  
mit Walnuss und Traube  
€ 15,00

**Klassiker:**

Heiße Himbeeren  
mit Vanilleeis  
€ 10,50

Crème Brûlée von der Tahiti Vanille  
mit Cremeeis  
€ 11,00

2022er Süßwein, Auslese Cuvée  
Weingut Kracher-Burgenland  
5 cl  
€ 11,50