

	Euro
<b><u>Vorspeisen</u></b>	
Feldsalat mit Topinambur Chips	12,50
Geräucherter Bodenseeaal mit einem Salat von Büsumer Krabben auf Pumpernickel mit Ponzu	22,00
Gugelhupf von der Gänseleber dazu ein Gelee von Traminer Auslese und Brioche	23,00
Hausgemachte Rehbratwürstchen auf Entenlebersoße mit Preiselbeeren	18,00
Schaumsuppe von der Eismeergarnele mit Seezunge und Absinth	14,50
<b><u>Fischgerichte</u></b>	
Auf der Haut gebratenes Zanderfilet mit einem Pilzallerlei dazu feine Bandnudeln mit Parmesan und Rucola	35,00
<b>kleine Portion</b>	28,00
Medaillon vom Seeteufel mit Ragout von Muscheln und Curry, Fenchel und Tomate, dazu Anna Kartoffeln	39,00
<b>kleine Portion</b>	32,00
<b><u>Fleischgerichte</u></b>	
In Barolo geschmortes Bürgermeisterstück vom Milchkalb mit Perlzwiebeln und Pinienkernpolenta	28,50
Hirschkalbsmedaillons mit Walnuss dazu glasierte Trauben, Maronen und Schupfnudeln	39,50
<b>kleine Portion</b>	32,50
<b><u>Liebichs Classic</u></b>	
Beilagensalat	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

Rote Beete Schaumsuppe  
mit grünem Meerrettich und Apfel  
dazu gebackenes Wan Tan mit Feldsalatpesto und Sesam  
als Einzelgericht 18,00 €

\* \* \*

Veganes Curry vom Wurzelgemüse  
mit Kokos und Zitronengras  
dazu Thai-Duftreis  
als Einzelgericht 27,00 €

\* \* \*

Profiterol mit Ricotta,  
Hagebutte und Zwergorange  
als Einzelgericht 14,00 €

als Menü 57,00 Euro

## Romantik Menü

Roulade vom Bachsaibling und Zander  
mit Saiblings Kaviar  
als Einzelgericht 23,00 €

\* \* \*

Kalbsbries auf cremigen Schwarzwurzeln  
mit eingelegtem Sommertrüffel  
als Einzelgericht 24,00 €

\* \* \*

Steinbutt mit Hummerschaum überbacken  
auf Kürbis-Safrangemüse  
als Einzelgericht 42,00 €  
kleine Portion 35,00 €

\* \* \*

Mit Herbstpilzen gefüllte Wachtel mit Artischocken  
dazu Püree vom Knollensellerie  
als Einzelgericht 39,00 €  
kleine Portion 32,00 €

\* \* \*

Bratapfelmousse mit Wildpreiselbeereis  
und Marzipan  
als Einzelgericht 14,00 €

als Menü 95,00 Euro

als 3- Gang Menü, ohne Kalbsbries und Steinbutt 68,00 Euro  
als 4- Gang Menü, ohne Kalbsbries 82,00 Euro



**Mit einem lieben Gruß  
aus der Patisserie**

**Unsere hausgemachten Desserts**

Profiterol mit Ricotta,  
Hagebutte und Zwergorange  
€ 14,00

Bratapfelmousse mit Wildpreiselbeereis  
und Marzipan  
€ 14,00

**Zu unseren Desserts reichen wir  
hausgemachte Pralinen**

Brillant Savarin  
mit Kirschen  
€ 15,00

**Klassiker:**

Heiße Himbeeren  
mit Vanilleeis  
€ 10,50

Marmoriertes  
Mousse au Chocolat  
€ 11,00

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