

€uro

Vorspeisen

Sommerliche Salate mit Pfifferlingen und Kürbiskernöl	12,50
Roh marinierte Gelbschwanzmakrele mit Limone, Artischocke und Shiso	18,00
Lammrücken mit Sesam dazu Kürbis-Ingwerpüree und Pistazien-Vinaigrette	19,00
Gänseleberterrinen mit Sauerkirsch-Chutney und Brioche	22,50
Asia Süsschen mit Wildfang Garnele	12,50

Fischgerichte

Filet vom Quellwasser-Saibling auf cremigen Pfifferlingen mit schwarzen Risoni	34,00
Bodensee Welsfilet mit jungem Lauch Sylter Royal und geschmolzener Tomate dazu Bamberger Hörnchen	35,00
kleine Portion	28,00

Fleischgerichte

Ragout vom Jungreihbock mit Beaujolais Birne dazu Serviettenknödel und Preiselbeeren	28,50
Kotelette vom Milchkalb mit Portweinjus dazu gedünstete Steinpilze, grüner Spargel und hausgemachte Gnocchi mit Salbei	39,50

Liebichs Classic

Beilagensalat	9,50
Rinderbouillon mit Flädle	7,80
Wiener Schnitzel vom Kalbsfilet mit Kartoffel-Gurkensalat und Preiselbeeren	31,50
kleine Portion	27,00
Rinderfiletspitzen in Cognac- Pfeffersoße mit handgeschabten Spätzle und Salat	36,00
kleine Portion	28,50

Vegetarisches Menü

Mit Pfifferlingen gefüllte Artischocke
auf Trüffel-Vinaigrette
als Einzelgericht 18,00 €

* * *

Gebackene Tortelloni
gefüllt mit Frischkäse und Basilikum
auf Tomaten-Kalamata Sugo

als Einzelgericht 27,00 €

* * *

Erdnusstarte mit gesalzenem
Karamelleis und Mango
als Einzelgericht 14,00 €

als Menü 57,00 Euro

Romantik Menü

Carpaccio von der Wildfang Garnele
mit Yuzu und Tempura
als Einzelgericht 22,00 €

* * *

Gebackenes Kalbsbries
mit Kohlrabi und Sommertrüffel
als Einzelgericht 23,00 €

* * *

Seezungenfilet mit Hummerschaum gefüllt
dazu Blattspinat und weißer Port
als Einzelgericht 38,00 €
kleine Portion 29,00 €

* * *

Nüsschen vom Linzgauer Reh
mit gebratener -Bio- Entenleber
Zwergorangen und Ingwer
als Einzelgericht 38,00 €
kleine Portion 29,00 €

* * *

Himbeermousse mit Nougat
und Passionsfruchtsorbet
als Einzelgericht 14,00 €

als Menü 95,00 Euro

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



**Mit einem lieben Gruß
aus der Patisserie**

Unsere hausgemachten Desserts

Erdnusstarte mit gesalzene
m Karamelleis und Mango
€ 14,00

Himbeermousse mit Nougat
und Passionsfruchtsorbet
€ 14,00

**Zu unseren Desserts reichen wir
hausgemachte Pralinen**

Brillant Savarin
mit Kirschen
€ 15,00

Klassiker:

Heiße Himbeeren
mit Vanilleeis
€ 10,50

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

ALLERGIKER-INFORMATION
Über die in unseren Produkten enthaltenen Allergenen Zutaten
geben wir Ihnen gerne mündlich Auskunft.
Eine schriftliche Dokumentation kann jederzeit eingesehen werden.