

	Euro
<u>Vorspeisen</u>	
Feldsalat mit Speck und Walnuss	12,00
Kaviar von der Seeforelle mit Schmand und Buchweizenküchlein	17,00
Kaninchenrücken mit Pistazien gebraten dazu Tabouleh und Petersilienöl	18,00
Schaumsuppe von gelber Paprika, Pfirsich und Chilli dazu Carpaccio vom Schwertfisch	12,00
<u>Fischgerichte</u>	
Filet vom Rotbarsch mit Kokos, Kohlrabi und Limette, dazu Basmatireis	33,00
Auf der Haut gebratenes Zanderfilet mit cremigem Lauch und Spargel dazu hausgemachte Nudeln	34,00
kleine Portion	26,00
<u>Fleischgerichte</u>	
Feines Lammragout in Spätburgunder-Soße mit Lammhüftsteck, dazu Risotto von der Rollgerste mit Wurzelgemüse und Bärlauch	35,00
Filet von Black Angus mit Mark-Kräuterkruste und Portweinjus, dazu grüner Spargel, Pastinake und Brandteigkrapfen	38,00
<u>Liebich´s Classic</u>	
Beilagensalat	9,50
Rinderbouillon mit Flädle	7,80
Wiener Schnitzel vom Kalbsfilet mit Kartoffel-Gurkensalat und Preiselbeeren	31,50
kleine Portion	26,00
Rinderfiletspitzen in Cognac- Pfeffersoße mit handgeschabten Spätzle und Salat	36,00
kleine Portion	28,00

Vegetarisches Menü

Artischockenboden mit Ponzu
dazu gebackene Pilztascherl
als Einzelgericht 16,00 €

* * *

Portion Spargel „Wiener Art“
auf Safran-Hollandaise
als Einzelgericht 27,00 €

* * *

Crème brûlée von grünem Matcha
mit Litschi und Erdbeere
als Einzelgericht 14,00 €

als Menü 57,00 €uro

Romantik Menü

Hausgemachte Gänseleber
an Creme von Pflaume
und schwarzem Tee mit Brioche
als Einzelgericht 22,00 €

* * *

Gebackene Tortellini von Languste
mit Blattspinat, Kaisergranat
und Langustensoße
als Einzelgericht 22,00 €

* * *

Kabeljaufilet mit Ragout von Muscheln
und Curry, dazu Spargelspitzen
als Einzelgericht 38,00 €
kleine Portion 28,00 €

* * *

Lammrücken mit Sesam
dazu geschmorter Kopfsalat
mit Pinienkernen und Zitrone
als Einzelgericht 38,00 €
kleine Portion 28,00 €

* * *

Mascarponecrème gefüllt mit Rhabarber-Kompott
und Champagner-Minz-Rahmeis
als Einzelgericht 14,00 €

als Menü 95,00 €uro



**Mit einem lieben Gruß
aus der Patisserie**

Unsere hausgemachten Desserts

Crème brûlée von grünem Matcha
mit Litschi und Erdbeere
€ 14,00

Mascarponecrème
gefüllt mit Rhabarber-Kompott
und Champagner-Minz-Rahmeis
€ 14,00

**Zu unseren Desserts reichen wir
hausgemachte Pralinen**

Dreierlei Rohmilchkäse
mit Glas Portwein
€ 15,00

Klassiker:

Heiße Himbeeren
mit Vanilleeis
€ 10,50

2018er 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.