

€uro

Vorspeisen

Feldsalat mit Speck und Nüssen	11,50
Hummercremesuppe mit Pastis	11,50
Carpaccio von Lachs und Lotte mit Limone und Zitronengras	16,00
Wachtelbrüstchen auf karamellisiertem Blaukrautsalat	16,00
Marinierte Gänseleber mit Mais und Popcorn	23,00

Fischgerichte

Auf der Haut gebratenes Zanderfilet mit cremigem Lauch und gerösteten Waldpilzen dazu hausgemachten Tagliatelle mit Parmesan und Rucola	31,00
Filet vom Winterkabeljau auf Currymuscheln mit Artischocke und wildem Reis	33,50

Fleischgerichte

Hohe Rippe vom Premium Angus Rind mit Markkräuterkruste, dazu Schwarzwurzeln und Polenta mit getrockneter Tomate	35,00
In Barolo geschmorte Backe und Filet vom Kalb mit Bries, Perlzwiebeln und Brandteigkrapfen	36,00

Liebich´s Classic

Beilagensalat	8,50
Rinderbouillon mit Flädle	7,80
Wiener Schnitzel vom Kalbsfilet mit Kartoffel-Gurkensalat und Preiselbeeren	29,50
Rinderfiletspitzen in Cognac- Pfeffersoße mit handgeschabten Spätzle und Salat	35,00

Vegetarisches Menü

Kleine Asiatische Variation
mit Ingwer und Sojagel
als Einzelgericht 15,00 €

* * *

Crêpetorte mit Waldpilzen
an Trüffeljus
als Einzelgericht 26,00 €

* * *

Gewürzmousse mit Birne
und Sauerrahmeis
als Einzelgericht 13,50 €

als Menü 54,00 €uro

Romantik Menü

Bodensee Felchenkaviar
mit Crème fraîche, Roter Bete
und Buchweizenküchle
als Einzelgericht 20,00 €

* * *

Gebratene Entenleber – Bio -
mit Feige und Kaffee
als Einzelgericht 22,00 €

* * *

Seeteufel und Hummer – als Soufflée -
mit Felsenauster,
weißem Portwein und Alge
als Einzelgericht 38,00 €
kleine Portion 28,00 €

* * *

Rehmedaillons mit
glasierten Trauben und Maronen
dazu Püree von der Petersilienwurzel
als Einzelgericht 36,00 €

* * *

Banane, Bitterschokolade
und Macadamia-Nuss
als Einzelgericht 14,00 €

als Menü 93,00 €uro

als 3- Gang Menü, ohne Entenleber und Seeteufel
als 4- Gang Menü, ohne Entenleber

66,00 Euro
77,00 Euro



**Mit einem lieben Gruß
aus der Patisserie**

Unsere hausgemachten Desserts

Gewürzmousse mit Birne
und Sauerrahmeis
€ 13,50

Banane, Bitterschokolade
und Macadamia-Nuss
€ 14,00

**Zu unseren Desserts reichen wir
hausgemachte Pralinen**

Dreierlei Rohmilchkäse
an Rosenblütenrotweingelee
€ 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.