

Als Aperitif und zur Erfrischung

Kir Royal

Liedberger Landgasthaus Hausmarke Sekt
mit Cassis-Likör

0,1 l 4,00 €

Alkoholfreier Aperitif – spritzig und erfrischend

« Spritzige Johannisbeere »
Johannisbeersaft, Tonic und Zitrone
mit Mineralwasser

0,1 l 3,40 €

Menus zur Auswahl

Vegetarisch

Hokkaido-Kürbiscremesuppe
mit feinstem steierischem
Kürbiskernöl und gerösteten
Kürbiskernen

~~~

Rote Bete Risotto mit feinstem  
Acquerello-Risottoreis,  
Rote Bete Würfeln, Apfelstiften,  
karamellisierten Walnusskernen  
und marinierten Salatspitzen

~~~

Dreierlei von der Schokolade

Mousse au chocolat
Saftiger Schokoladenkuchen
Schokoladensorbet

27,00 € pro Person

Menu

Kraftbrühe vom Tafelspitz
mit kleinen Gemüse- und
Fleischwürfeln

~~~

Medaillons vom Schweinefilet  
mit buntem Gemüse,  
Bratkartoffeln  
und Pfeffer-Rahmsauce

~~~

Dreierlei von der Schokolade

Mousse au chocolat
Saftiger Schokoladenkuchen
Schokoladensorbet

28,00 € pro Person

Vorspeisen und große Salate

Ziegenkäse zwischen Birnen und Speck gebraten
auf Kirschtomaten-Rucola Salat 9,00 €

Feinster schottischer Räucherlachs mit knusprigem
Kartoffelrösti, Feldsalat und Preiselbeer-Meerrettichsorbet 12,00 €

Feldsalat mit geräucherter Entenbrust, Apfelstiften,
knusprig gebratenen Speckstückchen
und kleinen Knoblauchcroûtons 7,50 €

Großer Salatteller mit Fetakäse, Frühlingszwiebeln,
Knoblauchdressing, Oliven und Kirschtomaten 14,50 €

Großer Salatteller mit gebratenen Fischfilets
und Limonen-Dressing 14,50 €

Großer Salatteller mit Putenbruststreifen
und gebratenem Speck 14,50 €

Unsere Super Bowl

Lauter leckere Sachen, wie knackige Salatherzen, marinierte
Kichererbsen, ausgebackene Garnelen im Kartoffelmantel
und mariniertes Hähnchenfleisch, Mini-Frühlingsröllchen,
Humus, fruchtiger Spitzpaprika, Maiskörner, roter
Mojo-Dip, mariniertem Ingwer und Gemüse-Popcorn

18,00 €

Für Kinder und Senioren

*Fast alle Gerichte können wir Ihnen in kleineren Portionen anbieten.
Bitte sprechen Sie unsere Servicemitarbeiter an.*

Suppen

Hokkaido-Kürbiscremesuppe mit feinstem steierischem
Kürbiskernöl und gerösteten Kürbiskernen 5,20 €

Kraftbrühe vom Tafelspitz mit kleinen Gemüse-
und Fleischwürfeln 5,40 €

...mal etwas ohne Fisch und Fleisch

Rote Bete Risotto mit feinstem Acquerello-Risottoreis,
Rote Bete Würfeln, Apfelstiften, karamellisierten Walnusskernen
und marinierten Salatspitzen 17,50 €

Fischgerichte

In Butter gebratenes Lachsfilet mit Haselnuss-Sesamkruste
auf Rote Bete Risotto mit feinstem Acquerello-Risottoreis,
Rote Bete Würfeln und karamellisierten Walnusskernen 24,00 €

In Butter gebratenes Zanderfilet auf Rahmsauerkraut,
dazu Petersilienkartoffeln 24,00 €

Fleischgerichte

Gebratene Entenbrust mit Pfeffer-Kirschsauce, dazu Brokkoli
und hausgemachte Knöpflespätzle 21,50 €

Medaillons vom Schweinefilet mit buntem Gemüse,
Bratkartoffeln und Pfeffer-Rahmsauce 21,00 €

Wiener Schnitzel vom Kalbsrücken
mit Bratkartoffeln und einem frischen Salat 21,00 €

Tafelspitz aus dem Wurzelsud mit Schnittlauch-Meerrettichsauce,
Petersilienkartoffeln und einem frischen Salat 19,00 €

Auf vielfachem Wunsch! Big „L“ is back (unser großer Liedberger)!
Unser Landgasthaus-Burger mit knusprigem Speck,
Spezialsaucen, Tomaten, Zwiebeln und Cheddarkäse,
dazu Pommes frites 18,50 €
Wenn nicht anders gewünscht, medium gebraten

Argentinisches Rumpsteak mit dicken cremigen Speckbohnen
und Bratkartoffeln 25,50 €

Medaillons vom argentinischen Rinderfilet mit frischem
buntem Gemüse, Café de Paris Butter und Kräuterkartoffeln 31,00 €

Hirschfilet mit Wacholder-Rotweinsauce, Rosenkohlblättern,
Kürbisstampfkartoffeln und unseren frischen kalt gerührten
Preiselbeeren 31,00 €

Unsere Weinempfehlung

2017er Di Camillo Vini Primitivo 0,2 l 6,00 €
Rocca Antica, trocken
Italien

*Dieser sortenreine Primitivo Rosso aus Apulien überzeugt
mit seinem warmen und fruchtigen Bukett. Im Geschmack würzig
und ausgewogen, mit schöner Struktur und gut integrierten Tanninen.*

Dessertkarte

Ananassorbet auf Pina Colada-Creme 5,00 €

Crème brûlée von bester Tahiti-Vanille mit Erdbeeren
in Grand Manier, süßen karamellisierten Mandelblättchen
und Vanilleeis 8,00 €

Dreierlei von der Schokolade

Mousse au chocolat
Saftiger Schokoladenkuchen
Schokoladensorbet 7,00 €

Verschiedene Eissorten

Schokolade, Vanille, Erdbeere
1 Kugel fein ausgarniert 2,00 €

Portion Sahne 1,00 €
Schokoladensauce **oder** Fruchtmark 2,00 €

Käseteller mit verschiedenen französischen Käsen 7,00 €

Und zum Kaffee oder Tee.... oder einfach nur so

Feinste Pralinen-Auswahl
aus der Pralinen Manufaktur Hussel **3 Stück** 3,90 €

Am Nachmittag ab 14.00 Uhr

Verschiedene Kuchen und Sahnetorten, eine gepflegte Tasse Kaffee oder Tee....

~~~~~

Planen Sie ein Fest? Dann beraten wir Sie gerne und erläutern  
Ihnen unsere Möglichkeiten!

*Simone und Peter J. Hoff*