



**Liedberger Landgasthaus**

**Großmutter's Rezepte**

**neu aufgelegt**

*Immer nur donnerstags, mittags und abends  
und nur solange der Vorrat reicht...*

**Diese Woche**

*Hirschragout mit Champignons,  
kalt gerührten Preiselbeeren und  
gebratenen Semmelknödelscheiben*

**17,50 €**

## 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**

<b><i>Hokkaido-Kürbiscremesuppe</i></b> mit feinstem steierischem Kürbiskernöl und gerösteten Kürbiskernen	5,20 €
<b><i>Kraftbrühe vom Tafelspitz</i></b> mit kleinen Gemüse- und Fleischwürfeln	5,40 €

### **...mal etwas ohne Fisch und Fleisch**

<b><i>Rote Bete Risotto</i></b> mit feinstem Acquerello-Risottoreis, Rote Bete Würfeln, Apfelstiften, karamellisierten Walnusskernen und marinierten Salatspitzen	17,50 €
---	---------

### **Fischgerichte**

<b><i>In Butter gebratenes Lachsfilet</i></b> mit Haselnuss-Sesamkruste auf Rote Bete Risotto mit feinstem Acquerello-Risottoreis, Rote Bete Würfeln und karamellisierten Walnusskernen	24,00 €
<b><i>In Butter gebratenes Zanderfilet</i></b> 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*