



# Liedberger Landgasthaus

*Zuhause genießen ab 30.09.2020*

Abholung

**Mittwoch bis Sonntag  
von 12.00 bis 14.00 Uhr und 18.00 bis 21.00 Uhr**

Bestellung telefonisch **02166 / 8 72 94** von 10.30 bis 22.00 Uhr  
Bestellung per E-Mail jederzeit

## **Unser Kochbuch**

**„Ehrlich wie ein Butterbrot...“**  
zum Stöbern, Inspirieren, Nachkochen,  
Verschenken, Appetit holen...

**10,00 €**

**Unkomplizierte, erprobte Rezepte  
für Geübte und Ungeübte!**



# Zuhause genießen ab 30.09.2020

**Hokkaido-Kürbiscremesuppe** mit feinstem steierischem Kürbiskernöl und gerösteten Kürbiskernen (K,L\*) 5,20 €

**Feldsalat mit geräucherter Entenbrust**, Apfelstiften, knusprig gebratenen Speckstückchen und kleinen Knoblauchcroûtons (A,B\*,K,V,5) 7,50 €

**Großer Salatteller mit Fetakäse**, Frühlingszwiebeln, Knoblauchdressing, Oliven und Kirschtomaten und Baguette (A,B\*,K,V) 11,50 €

**Großer Salatteller mit Putenbruststreifen** und gebratenem Speck und Baguette (A,B\*,V,5) 11,50 €

## 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 (B\*,I,K,L\*,W,Y,1,3,4,5) 15,00 €

---

## Dazu ein schöner leichter Wein

**2017 Kallfelz „Finesse“**  
**Qualitätswein, Mosel** 0,75 l 10,00 €  
Ein leichter Riesling mit dezenter Fruchtsüße;  
harmonisch mit schöner Mineralik; 10 vol %

---

Allergenkennzeichnung:

A Ei, B\* Gluten, H Fisch, I Krebstiere, J Lupinen, K Milch, L\* Schalenfrüchte, U Sellerie, V Senf, W Sesamsamen, X Soja, Y Schwefeldioxid und Sulfite, Z Weichtiere  
1 Farbstoff, 2 Chinin, 3 Geschmacksverstärker, 4 Süßungsmittel, 5 Konservierungsstoff,  
6 Nitrit

## Zuhause genießen ab 30.09.2020

**Rote Bete Risotto** mit feinstem Acquerello-Risottoreis,  
Rote Bete Würfeln, Apfelstiften, karamellisierten Walnusskernen  
und marinierten Salatspitzen (A,B\*,L\*,V) 14,50 €

**In Butter gebratenes Lachsfilet** mit Haselnuss-Sesamkruste  
auf Rote Bete Risotto mit feinstem Acquerello-Risottoreis,  
Rote Bete Würfeln und karamellisierten Walnusskernen  
(A,B\*,H,K,V,L\*) 21,00 €

**In Butter gebratenes Zanderfilet** auf Rahmsauerkraut,  
dazu Petersilienkartoffeln (A,B\*,H,K,V) 21,00 €

**Schnitzel „Wiener Art“ vom Schweinerücken** mit Bratkartoffeln  
und einem frischen Salat (A,B\*,K,U,V) 13,50 €

**Medaillons vom Schweinefilet** mit buntem Gemüse,  
Bratkartoffeln und Pfeffer-Rahmsauce (K,U,Y) 18,00 €

**Argentinisches Rumpsteak** mit dicken cremigen Speckbohnen  
und Bratkartoffeln (K,B\*,5) 22,50 €

---

### Dazu ein bisschen Sonne Italiens

**2017 Di Camillo Vini Primitivo** 0,75 l 12,00 €  
**Rocca Antica, Italien**  
Dieser sortenreine Primitivo Rosso aus Apulien überzeugt mit seinem  
warmen und fruchtigen Bukett, im Geschmack würzig und ausgewogen.

---

Allergenkennzeichnung:

A Ei, B\* Gluten, H Fisch, I Krebstiere, J Lupinen, K Milch, L\* Schalenfrüchte, U Sellerie, V  
Senf, W Sesamsamen, X Soja, Y Schwefeldioxid und Sulfite, Z Weichtiere  
1 Farbstoff, 2 Chinin, 3 Geschmacksverstärker, 4 Süßungsmittel, 5 Konservierungsstoff,  
6 Nitrit