



Liedberger Landgasthaus

Tagesessen vom 14. bis 17. Oktober 2020

nur mittags von 12 bis 14 Uhr – solange der Vorrat reicht 10,00 €

Mittwoch: *Kartoffel-Kürbissuppe mit Mettwurst*

Donnerstag: *Gefüllte Paprikaschoten mit Butterreis*

Freitag: *Käsespätzle mit Feldsalat*

Großmutter's Rezepte neu aufgelegt

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

Diese Woche

17,50 €

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

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 » 0,1 l 3,40 €
Johannisbeersaft, Tonic und Zitrone
mit Mineralwasser

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

Speisekarten mit Allergenkennzeichnung liegen an der Theke zu Ihrer Information bereit.

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 €

Speisekarten mit Allergenkennzeichnung liegen an der Theke zu Ihrer Information bereit.

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 €

Schnitzel „Wiener Art“ vom Schweinerücken mit Bratkartoffeln
und einem frischen Salat 16,50 €

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

Speisekarten mit Allergenkennzeichnung liegen an der Theke zu Ihrer Information bereit.

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!

*Susanne und Peter J. Hoff*