

Wir wünschen Ihnen einen angenehmen Aufenthalt und guten Appetit!

Frühstück vom Buffet	MO – FR	07 – 10 Uhr
	SA, SO, FT	07 – 10:30 Uhr
Restaurant	MO – SA	12 – 14 und 18 – 21 Uhr
	SO, FT	12 – 14 Uhr

Am Abend werden für das Gedeck € 2,50 pro Person verrechnet.

Informationspflicht über die 14 Hauptallergene

laut Anhang II der EU-Informationsverordnung Nr. 1169/2011

A	Glutenhaltiges Getreide
B	Krebstiere
C	Ei
D	Fisch
E	Erdnuss
F	Soja
G	Milch oder Laktose
H	Schalenfrüchte
L	Sellerie
M	Senf
N	Sesam
O	Sulfite
P	Lupinen
R	Weichtiere

VORSPEISEN

“Liebmanns” Beef Tatar

mit Toastecken

[A, C, G, M, O]

€ 13,50

Gegrillte Calamari

mit Knoblauchbaguette und Salatbouquet

an French-Dressing

[A, F, G, L, R, O]

€ 12,80

Knuspergarnelen

auf Vogersalat mit fruchtigem Apfeldressing und Croutons

[A, B, C, M, O]

€ 12,50

Bunter Blattsalat

mit Kernöldressing

[C, O]

€ 4,50

Gemischter Salat

mit Kernöldressing

[C, F, G, L, M, O]

€ 4,90

SUPPEN

Kräftige Rindsuppe

mit Frittaten, Grießnockerl oder Leberknödel

[A, C, F, G, L]

€ 4,50

Süßkartoffel–Ingwer–Suppe

mit Nußbrotchips

[F, G, L]

€ 4,90

Rotkraut–Birnen–Suppe

mit Topfenockerl

[A, C, F, G, L, O]

€ 5,20

Cremesuppe von Zuckermais

mit Curry und gegrillter Riesengarnele

[B, F, G, L]

€ 5,80

HAUPTSPEISEN

Geschmorte Kalbsackerl

auf getrüffeltem Erdäpfelpüree mit Vanillekarotten

[A, F, G, L]

€ 18,50

Heilbuttfilet im Strudelteigblatt gebraten

auf cremigem Risotto mit Roten Rüben und Orange

[A, D, F, G, L]

€ 19,50

Rehragout mit Pilzen,

gebratenen Serviettenknödeln und Blaukraut

[A, C, F, G, L]

€ 17,50

Kalbswienerschnitzel in der Pfanne gebacken

mit Erbsenreis und Preiselbeeren

[A, C, G]

€ 18,50

Dhal–Indischer Linsen–Karotten Eintopf

mit Basmatireis (Vegetarisch)

[F, G, L, P]

€ 10,50

Maishendlbrüstchen

an Karotten–Pastinakenpüree mit brauner Butter

[F, G, L]

€ 16,50

Schweinemedallions „Liebmann“

mit hausgemachten Spätzle und Gemüse

[A, C, F, G, L]

€ 17,50

Gebackenes Zanderfilet

in der Mandelpanade mit Petersilienkartoffeln und Sauce Tartare

[A, D, G, L, M, O]

€ 15,50

Rinderfiletspitzen „Asia“

mit Zwiebeln, Paprika und Basmatireis

[A, F, G, L, O, N]

€ 24,50

DESSERTS

Mohnsoufflee

mit Passionsfrucht-Mango-Schaum und Zwetschkeneis

[A, C, F, G]

€ 6,80

Kalte Topfenknöderl

im Krokantmantel auf Fruchtspiegel

[A, G, O]

€ 5,80

Schokoladen-Tarte

mit Orangencaramell und hausgemachtem Grand Manier-Eis

[A, C, G, O]

€ 7,80