

Menüvorschläge für Ihre Weihnachtsfeier 2018 im Hotel Liebmann****

Öffnungszeiten unseres Restaurants

MO bis SA
12–14 Uhr und 18–21 Uhr

SO und FT
12–14 Uhr

Informationspflicht über die 14 Hauptallergene

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

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

Für das Abendgedeck verrechnen wir 2,50 € pro Person

Um Ihnen einen perfekten Service gewähren zu können, beachten Sie bitte folgendes:

Wählen Sie **maximal**

2 Vorspeisen, 2 Suppen, 2 Hauptspeisen und 2 Desserts
aus unseren Vorschlägen aus und übermitteln Sie uns bitte Ihr Wunschmenü spätestens 1
Woche vor Ihrer Feier.

Für Fragen oder Wünsche sind wir jederzeit auch gerne unter office@hotel-liebmann.at
oder 03133/2322-6 für Sie erreichbar.

Vorspeisen

Steirischer Vogerlsalat mit gerösteten Speckstreifen, Kartoffeln
und Kernöl-Dressing

[C, G, O]

Rosa gebratenes Roastbeef mit Sauce Tartare und Toastecke

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

Hausgemachtes Tafelspitz-Sülzchen im Glas
mit Kernöl-Paprika-Vinaigrette

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

Knusprig gebackene Riesengarnele auf buntem Blattsalat
mit fruchtig-säuerlichem Apfeldressing und Croutons

[A, B, C, G, O]

Suppen

Kräftige Rindssuppe mit dreierlei Knödel
(Grießknödel, Tiroler Knödel, Leberknödel)

[A, C, F, G, L]

Feine Steinpilzcremesuppe mit Blätterteiggebäck

[A, C, F, G, L]

Schilchercremesuppe mit Zimtcroustons

[A, C, F, G, L]

Parmesan-Schaumsuppe mit Prosciutto-Grissini

[A, F, G, L]

Hauptspeisen

Rosa Beiriedschnitte im Ganzen gebraten an Portweinsauce
mit Speckbohnschoten und Kartoffelkrusteln

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

Rosa Barbarie-Entenbrust
auf Orangen-Cranberrysauce mit geschwenkten Schupfnudeln und Blaukraut

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

Maishendlbrüstchen
auf getrüffeltem Pastinakenpüree mit Karotten und brauner Butter

[F, G, I]

Rosa Schweinemedallions im Speckmantel gebraten
an Cognacrahmsauce, Tagliatelle und Gemüsesträußchen

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

Lachsfilet auf Zitronen-Butter-Sauce
mit buntem Wintergemüse und Petersilienkartoffeln

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

Geschmorte Rindsroulade in Wurzelsauce mit hausgemachten Bandnudeln

[A, C, F, G, L]

Steirische Crème-Polenta mit buntem Röstgemüse und Kernöl

[F, G, L]

Desserts

Mini-Mohr im Hemd mit Vanilleeis und Schlagobers

[A, C, F, G]

Crème brûlée mit Apfel-Zimt-Eis

[C, F, G]

Panna Cotta mit hausgemachtem Zwetschkenröster

[A, C, G, O]

Kastanienreis mit Preiselbeeren und Schlag

[G, F]

**Wir würden uns sehr freuen, Sie und Ihre
Gäste bei uns begrüßen zu dürfen!**

Ihre Familie Liebmann & das Hotel-Liebmann-Team