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

Steirischer Vogerlsalat

mit geröstetem Speck und Kartoffeln
[C, F, G, L, O]
€ 7,90

"Liebmanns" Beef Tatar

mit Toastecken [A, C, G, M, O] € 14,00

Gegrillte Calamari

an Salatbouquet mit French-Dressing, dazu Knoblauchbaguette [A, F, G, L, R, O] € 13,50

Gebackene Kokos-Knuspergarnelen

auf buntem Asia-Salat mit Sesamdressing
[A, B, E, F, L, N, O]
€ 13,50

Bunter Blattsalat

mit Kernöldressing [C, O] € 4,90

Gemischter Salat

mit Kernöldressing [C, F, G, L, M, O] € 5,90

SUPPEN

Kräftige Rindsuppe

mit Frittaten, Grießnockerl oder Leberknödel
[A, C, F, G, L]
€ 4,90

Omas Kartoffel-Creme-Suppe

mit Kren und gerösteten Speckstreifen [F, G, L] € 5,20

Maroni-Cremesuppe

mit Portwein und Schokolade [F,G,L,O] € 6,10

HAUPTSPEISEN

Gebackenes Hühnerfilet

gefüllt mit Schinken, Tomaten und Kräutergervais, dazu Rosmarinkartoffeln

> [A, C, G] € 16,50

Gebratenes Rinderfilet

mit Portwein-Schalotten, hausgemachtem Kartoffelstrudel und Bohnschoten
[A, C, F, G, L, O]

€ 28,00

Kalbswienerschnitzel in der Pfanne gebacken

mit Erbsenreis und Preiselbeeren [A, C, G] € 18,90

Cremiges Nudel-Steinpilz-Risotto

mit Asmonte-Chips
[F, G, L]
€ 16,50

Barbarie-Entenbrust

mit Apfelrotkraut und gebackenen Schupfnudeln [A, C, F, G, L] € 18,90

Wolfsbarschfilet

auf Pastinaken-Karotten-Püree mit Zuckererbsenschoten und brauner Butter

[A, D, F, G, L] € 19,50

Gegrillte Riesengarnelen

auf fruchtig-würziger Mango-Currysauce mit Kokosreis und Cashewkernen [B, F, G, L, N, H, E] € 17,90

Klassische Rindsroulade

in Wurzelsauce mit hausgemachten Bandnudeln € 18,50 [A, L, F, G, L, O]

Rosa Schweinemedaillons im Speckmantel gebraten

an Cognacrahmsauce, Tagliatelle und Gemüse
[A, C, F, G, L, O]

€ 18,50

DESSERTS

Liebmanns Crème brûlée

mit Spekulatiuseis [A, C, F, G] € 8,00

Kastanienreis

mit Preiselbeeren und Schlagobers [G,O] € 7,00

Mohr im Hemd

mit Vanilleeis und Schlagobers [A, C, G, H] € 8,00