ARGENTINISCHE
BLACK ANGUS LENDENSTEAK

Black Angus Rinderlenden-Steak „Liebighof“ 29,90 €
mit gebratenen Speckscheiben, Spiegelei, frischen Pommes und Salatteller

Black Angus Rinderlenden-Steak „Classic“ 29,90 €
mit Kräuterbutter, Bratkartoffeln und Salatteller

Black Angus Rinderlenden-Steak „Zwiebelrostbraten“ 29,90 €
mit Röstzwiebeln, Bratenjus, Bratkartoffeln und Salatteller

Black Angus Rinderlenden-Steak „Madagaskar“ 29,90 €
mit Cognacrahm, grünem Pfeffer, frischen Pommes und Salatteller

Black Angus Rinderlenden-Steak „Pfeffersteak“ 29,90 €
in schwarzer Pfefferkruste gebraten mit frischen Pommes und Salatteller

Black Angus Rinderlenden-Steak „Provence“ 29,90 €
mit Rosmarin-Rotweinsosse, gegrilltem Gemüse, frischen Pommes und Salatteller

KALBFLEISCH

WIENER KALBSSCHNITZEL 25,90 €
in Butter gebacken mit Röstkartoffeln, Zitronenviertel und Preiselbeeren

CORDON BLEU 26,90 €
Kalbsschnitzel, gefüllt mit Schinken und Käse dazu Röstkartoffeln und Zitronenviertel

KALBRAHMSCHNITZEL 26,90 €
mit Champignons und Pommes-Frites

WILD

Hirschrückenmedaillons 32,90 €
in Wacholdersauce mit Spätzle, Blaukraut und Preiselbeeren

Für Informationen zu den Allergenen Inhaltsstoffen, fragen Sie unser Servicepersonal nach unserer Informationsmappe

SPEZIALITÄTEN

ALLGÄUER KARTOFFEL REINDL 19,90 €
Röstkartoffeln mit Speck, Zwiebeln und Majoran, frisch gebratener Hähnchen-Brust, Champignons und mit Gouda Käse überbacken

KARTOFFELPFANNE „PARISER ART“ 21,90 €
Pfanne Bratkartoffeln mit Speck und Zwiebeln, Schweinelendchen vom Grill, Kräuterbutter und Salatteller

SCHWÄBISCHE SPÄTZLEPFANNE mit Champignon-Rahm-Sauce und Schweinefilet 22,90 €

LIEBIGHOF’S SPEZIALPFANNE 23,90 €
Bratkartoffeln mit Speck und Zwiebeln, Black Angus Rinderlendensteak und 2 St. Spiegeleier

BLOCKHOUSE-STEAK 21,90 €
Schweinelende vom Grill mit geschmolzenen Zwiebeln, Pommes-Frites, Chilisauce und Salat

KARTOFFELPFANNE „SCHWEIZER ART“ 24,90 €
Hähnchenbrust Cordon bleu, gefüllt mit Schinken und Gouda Käse, in Butter gebacken mit Bratkartoffeln und Salatteller

FISCH

Lachspfanne 24,90 €
mit Kartoffeln, Zucchini, Paprika, Kräuter der Provence und Pfefferbutter

Lachs vom Grill 24,90 €
dazu Spaghetti mit getrockneten Tomaten und Petersilienpesto

Räucher Lachs mit Reibedatschi und Sahnemeerrettich 20,90 €

Für Informationen zu den Allergenen Inhaltsstoffen, fragen Sie unser Servicepersonal nach unserer Informationsmappe

GOURMET – SALATE

Griechischer Hirtensalat 15,90 €
Frischer Paprika, Oliven, Peperoni, Tomaten, Balkankäse, gefüllte Weinblätter und Oregano, auf Blattsalaten mit Balsamico-Dressing, dazu Baguette (nach wunsch Käse auch gebacken)

Frühlingssalat „Vienna“ 15,90 €
Baby leaf und verschiedene Blattsalate in Balsamico-Sauerrahm-Dressing mit Medaillons von gebackenem Schweinelendchen und geröstetem Baguette am Spieß

Hot – Pepper 16,90 €
Salatplatte mit Streifen von Schweinelendchen <scharf gebraten> mit Jalapeno-Pfefferschoten, American-Sauce, Balsamico-Dressing und Baguette

Hähnchen – Spezial 17,90 €
Frisch gebratene Hähnchenbrust und krosse Bacon-Scheiben vom Grill auf knackigen Blattsalaten mit Balsamico- und Sauerrahm-Dressing, dazu Baguette

Schlemmer – Platte 21,90 €
Knackige Blattsalate mit kleinem Lendensteak, frisch gebratenen Champignons und Balsamico-Sauerrahm-Dressing, dazu Baguette

und dazu empfehlen wir:

Knoblauchbrot 4,90 €
drei Scheiben Baguette mit frischem Knoblauch und Kräuterbutter geröstet

SANDWICHES

CLUB-SANDWICH, Baguette gefüllt mit frisch gebratener Hähnchenbrust, geröstetem Speck, Omelette, Tomaten, Salat, Pepperoncini und Cocktailsauce 14,90 €

STEAK- SANDWICH, Baguette belegt mit Black Angus Lendensteak, Salat, Tomate, geschmolzenen Zwiebeln und Chilisauce 14,90 €

Für Informationen zu den Allergenen Inhaltsstoffen, fragen Sie unser Servicepersonal nach unserer Informationsmappe

LEICHT und VEGETARISCH

CAMEMBERT gebacken mit Preiselbeeren und Baguette — 9,90 €

4 St. REIBERDATSCHI „Rheinische Art“ mit Apfelkompott und Preiselbeeren — 11,90 €

Champignon – OMELETTE mit Butterkartoffeln und Salatteller — 14,90 €

Käse-Omelette gefüllt mit Rahmspinat und Salzkartoffeln — 14,90 €

Korsisches HIRTENGEMÜSE, aus frischem Zucchini, Fenchel, Paprika, Tomaten, Pastinaken , Hokkaido-Kürbis und Knoblauch mit gebackenem Balkankäse und Pesto — 16,90 €

oder

mit frisch gebratener Hähnchenbrust vom Grill und Pesto — 19,90 €

Vegetarische KARTOFFELPFANNE — 13,90 €
Bratkartoffeln mit Zwiebeln, Majoran und frischem Paprika gebraten, dazu Spiegeleier und Salatteller

BROTZEITEN

STRAMMER MAX — 9,90 €
geröstetes Hausbrot mit gekochtem Schinken, 2 Spiegeleier, Gurke und Tomate

Original Nürnberger — 12,90 €
Bratwurstschnecke vom Grill mit, Sauerkraut und Hausbrot

Südtiroler Speckbrettl — 16,90 €
mit Butter, Gewürzgurke, Tomaten frischem Kren und 2 Scheiben Hausbrot

Kalter Schweinsbraten – dünn aufgeschnitten mit Essiggurke, Meerrettich, Zwiebeln & Brotkorb — 13,90 €

Für Informationen zu den Allergenen Inhaltsstoffen, fragen Sie unser Servicepersonal nach unserer Informationsmappe

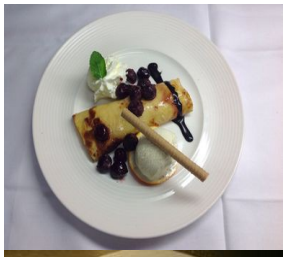
DESSERTS



Lauwarme Gateau au Chocolat 8,90 €
Mit Bourbone Vanille-Eiscreme und
Schlagsahne



Marillen-Palatschinken 10,90 €
gefüllt mit Topfen, dazu Himbeersoße, Vanille-Eis
und Schlagsahne



Schokoladen-Palatschinken 10,90 €
gefüllt mit Topfen, dazu Sauerkirschen,
Schokosoße, Vanille-Eis und Schlagsahne



Frische, hausgemachte Apfelkücherl 11,50 €
im Bierteig gebacken mit Zimt-Zucker
und Vanille-Eiscreme



Karamellisierter Apfel-Schmarren 13,90 €
mit Rosinen und Mandeln, in der Eisenpfanne
serviert, dazu Apfelkompott und Vanille-Eiscreme

Für Informationen zu den Allergenen Inhaltsstoffen, fragen Sie unser Servicepersonal nach unserer Informationsmappe