

A LA CARTE

SMALL BITES

VITELLO TONNATO Höllerschmid Kalbfleisch Tunacreme&Kapernblüte	€ 13	COQUILLE SAINT-JACQUES 2 Stück in Panko gebacken Gurkenkimchi Salzzitrone&Trüffel-Aioli	€ 14
PIMIENTOS DE PADRÓN Kalamataöl&Fleur de sel	€ 10	HUMMUS Hausgemacht Olivenöl Gewürze&Pita	€ 10

VORGERICHTE

BURRATINA

Cremiger Frischkäse|Birne|Nüsse|
Rucola&Balsamicokaviar

€ 18.00

ARTISCHOCKE

Im Ganzen serviert zum Zupfen|
Zitronen-Aioli&Chimichurri

€ 19.50

BEEF TARTARE

Schwarzer Trüffel|Bergkäse Espuma|
Bio Ei|Bittersalat&Walnußöl

€ 19.50

CEVICHE

Riesengarnele|Ananas|Fenchel|
Jungzwiebel|Radieschen|Kresse|
Koriander&Jalapeño

€ 18.50

HAUPTGERICHTE

MISO LACHS

Label rouge Filet|Glasig gebraten|
Sellerie|Rote Rübe&Meeresspargel

€ 28.50

TRÜFFELNUDELN

Hausgemachte dünne Bandnudeln|Spinat|
Grana|Herbstrüffel&Trüffelsauce

€ 20|29

SUPRÊMES DE POULET

Mieral Maishuhn|Brust|À l'orange|
Wurzelgemüsecreme|Chicorée&Brioche

€ 26.50

STEAK FRITES

Höllerschmid Filet|wilder Brokkoli|
Trüffel&Belgische Pommes Frites
200G oder 160G Lady's Cut

*€ 34|39

WIENER SCHNITZEL

180G|LIEBSTEINSKY ERDÄPFEL-GURKENSALAT&PREISELBEERE

HÖLLERSCHMID KALB € 25 ODER HÖLLERSCHMID ÖTSCHERBLICK BAUERNSCHWEIN € 18.50



LIEBSTEINSKY RALLYE



DEGUSTATIONSMENÜ

• TUNA TATAKI •

Ahi Sashimi Grade|Rare|Sesam|Kokos-Vichysoisse|
Zitronengras|Fenchel|Knusprige Avocado&Limonenöl
*€ 26.50

FOIE DE CANARD

Gebraten||Marinierte Terrine|Hausgemacht|
Topinambur|Quitte|Estragon&Brioche
*€ 29.50

• CALAMARETTI •

Patagonia|Geschröpft|Vom Grill|Knusprig|Knollenziest|
Maroni|Pomelo|Krustentierfond&Passe Pierre
*€ 25.50

CAILLE IMPÉRIALE

Französische wachtel Robin|Ausgelöst|Gebraten|Artischocke|
Ris de veaux|Sellerie&Traube
*€ 28.50

• LAMM •

Zweierlei|Rosa Rücken|Geschmorte Keule|Pastinake|
Schwarzwurzel|Rosmarin&Taggiasca
*€ 33.50

• BEERE&GRIEß •

Flammerie|Schmarrn|Weisse Schokolade|
Heidelbeere&Ribiseleis
*€ 16.50

• € 59.50 •

6 GANG KOMPLETT € 79.00

* À la Carte

