

A LA CARTE

SMALL BITES

VITELLO TONNATO Höllerschmid kalbfleisch Tunacreme&Kapernblüte	€ 13	FOIE DE CANARD Entenleber Crème Brûlée Brioche&Bratapfelmus	€ 15
PIMIENTOS DE PADRÓN Kalamataöl&Fleur de sel	€ 10	CRAB CAKE Caribbean Style Limette&Jerk Mayo	€ 12

VORGERICHTE

BURRATINA

Frischkäse cremig |Brokkoli geröstet|
Miso Bagna Cauda|Grano1a&Johannisbeer

€ 18.00

ARTISCHOCKE

Im Ganzen serviert zum Zupfen|
Taggiasca Joghurt&Salsa di Roccoto

€ 19.50

BEEF TARTARE

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

€ 19.50

TIRADITO DE PESCADO

Schwertfisch|Filet|Wildfang|Rare|
Passionsfrucht|Plantain Chips|
Süßkartoffel&Aji Amarillo

€ 20.50

HAUPTGERICHTE

BRANZINO

Filet|Leinenfang|Gnocchi|Rote Rübe|
Gelbe Rüben Kimchi&Sake Beurre blanc

€ 32.50

TRÜFFELNUDELN

Hausgemachte dünne Bandnudeln|Grana|
Petersil|Wintertrüffel&Trüffelsauce

€ 20|29

BARBARIE ENTE

Brust rosa|Topinambur|Kohlsprossen|
Piemont Haselnuss|Sherryjus&Beere

€ 29.50

STEAK FRITES

Höllerschmid Filet|Cafe de Paris|
Cremiger Wirsing&Belgische Fries
200G oder 160G Lady´s Cut

*€ 34|39

WIENER SCHNITZEL

180G|LIEBSTEINSKY ERDÄPFEL-GURKENSALAT&PREISELBEERE

HÖLLERSCHMID KALB € 25



LIEBSTEINSKY RALLYE



DEGUSTATIONSMENÜ

• CARNE CRUDA •

Hirschkalb|Rücken|Zart gebeizt|Marinierter Buchweizen|
Eingelegte Buchenpilze|Sanddorn&Ahorn Cracker

*€ 23.50

• LOBSTER GYOZA •

Teigtaschen|Gefüllt|Hummer|Krustentier Dashi|Wildkräuter|
Fermentierte Rübe&Schnittlauchöl

*€ 25.50

• LAMM •

Rücken rosa gebraten|Erdäpfelflan|Bohnen-Cassoulet|
Berg-Bohnenkraut|Preiselbeer-Jus&Perlzwiebel

*€ 33.50

• I MISS THE CHRISTMAS MARKET •

Maroni|Lebkuchen|Schaumrolle|Espuma|Mandarine|
Sorbet&Gebrannte Mandeln

*€ 16.50

• € 68.00 •

* À la Carte

