

A LA CARTE

SMALL BITES

BEEF TARTARE	€ 15	OEUFs MIMOSA LIEBSTEINSKY	€ 11
Höllerschmid Rind Mariniert Petersilie		Gefüllte Eier Erbse Pommery Senf Lardo	
Parmesancreme&Pommes Pailles		Schnittlauch Kaviar&Bottarga	
PIMIENTOS DE PADRÓN	€ 10	CHARCUTERIE	€ 14
Kalamataöl&Fleur de Sel		Kalamata&Sardisches Brot	

VORGERICHTE

BURRATINA

Frischkäse|Mariniert|Birne|Ruccola|
Pesto&Balsamicoperlen
€ 18.00

ARTISCHOCKE

Im Ganzen serviert zum Zupfen|
Zitronen-Aioli&Vinaigrette
€ 19.50

VITELLO TONNATO

Höllerschmid Kalb|Dünne Scheiben|
MSC Tunacreme&Kapernblüte
€ 19.50

CEVICHE

Riesengarnele|Sanft gegart|
Leche de Tigre|Fenchel|Chilli|
Koriander|Ananas&Avocado
€ 19.00

HAUPTGERICHTE

CARRILLADA PATA NEGRA

Geschmorte Iberico Bäckchen|Püree|
Bittersalat|Sellerie&Grappatraube
€ 28.50

TRÜFFELNUDELN

Hausgemachte dünne Bandnudeln|Grana|
Spinat|Schwarzer Trüffel&Trüffelsauce
€ 20|29

LABEL ROUGE LACHS

Filet|Gebraten|Süßkartoffel|
Junge Karotte&Zitronen-Kapern-Butter
€ 28.00

STEAK FRITES

Höllerschmid|200G **OR** 160G Ladys Cut
Café de Paris Sauce|wilder Brokkoli
&Pommes allumettes
€ 42|36

WIENER SCHNITZEL

180G|LIEBSTEINSKY ERDÄPFEL-GURKENSALAT&PREISELBEERE
HÖLLERSCHMID BIO WALDROC 26



LIEBSTEINSKY RALLYE



DEGUSTATIONSMENÜ

•TUNA TATAKI•

Yellow fin|Saku|Rare|Südfruchtcreme|Gurke|
Avocado&Passe Pierre
*€ 25.50

COQUILLE ST. JACQUES

Jakobsmuschel|Gebraten|Süßkartoffel|
Blattkohl&Krustentier-Bisque
*€ 26.50

•SKREI•

Winterkabeljau|Lofoten|Gebraten|Sepia-Bohnencreme|
Cavolo nero|Safran&Petersilie
*€ 37.50

ODER

•POULET DE BRESSE•

Französisches Freilandhuhn AOP|Geflügel-Basilikum-Velouté|
Pastinake|Ofenlauch&Austernpilze
*€ 39.50

•SWEET BANANA•

Mascarpone|Bourbon Vanille|Bananenbrot-Crumbles|
Bananeneis|Guanaja|Salzkaramell&Passionsfrucht
*€ 18.00

• 3 GANG MIT SKREI **ODER** HUHN € 59.00 •

5 GANG KOMPLETT € 79.00

* À la Carte

