

Suppen und Vorspeisen

Rindsuppe mit Wurzelgemüse und Schnittlauch als Einlage, Leberknödel, Grießnockerl oder Frittaten	4,-
Liebstöckl's Suppenteller mit Leberknödel, Grießnockerl, Rindfleisch und Wurzelgemüse	6,-
Lachstartar auf Apfel-Mangoragout und Salatgarnitur	12,-
Beef Tatar mit getoastetem Weißbrot, Salatgarnitur und Butter	14,-
Hühnerbruststreifen gebraten auf Blattsalaten fein garniert mit Joghurtdressing	9,5
Ziegenkäse im Speckmantel auf Blattsalaten fein garniert mit Joghurtdressing	9,5

Vegetarisch

Gebackener Käse (Edamer) mit Sauce Tatar und Blattsalat	10,5
Spinatstrudel mit Kräuterdip und Blattsalat	10,5
Grillgemüse "Toskana" mit Erdäpfeln und hausgemachtem Basilikumpesto	11,5
Ofenkartoffel mit Bergkäse und Ricotta gratiniert, dazu Blattsalat	8,5

Hauptspeisen

1/4erl gebratene Weihnachtsente mit Apfelrotkraut Erdäpfelknödel und Preiselbeerorange	18,-
Gebackenes Karpfenfilet mit Gemüsemayonnaise und Erdäpfelsalat	16,-
Gebratenes Karpfenfilet "serbisch" mit Petersilerdäpfeln undKräuterbutter	16,-
Pfannenfrischer Zwiebel-Rostbraten mit Braterdäpfeln und Speckfisolen	20,-
Kalbs-Nierenbraten vom Rückenfilet im Rosmarinsafterl mit Erbsen und Reis	20,-
Wiener Schnitzel vom Kalb mit Preiselbeeren und hausgemachtem Erdäpfelsalat	20,-
Gebackenes Hühnerschnitzel oder Schweinschnitzel mit Preiselbeeren und hausgemachtem Erdäpfelsalat	14,-
Seehechtfilet gebraten (Wildfang) mit frischem Gemüse vom Grill dazu Petersilerdäpfeln und Kräuterbutter	16,-

Süßes danach

Hausgemachter Topfen oder Apfelstrudel	5,-
Schoko-Malheur (mit flüssigem Kern) mit einer Kugel Eis, Eierlikör, Waldbeeren und Schlagobers	7,-
2 Stk. hausgemachte Marillen-Palatschinken mit Staubzucker	1Stk. 3,- /5,-
2 Stk. Böhmisches Palatschinken mit Powidlfüllung, Mohn und zerlassener Butter	1Stk. 4,- /7,-
Maroni-Palatschinke mit Schokosauce und Amarenakirschen	5,-
Maroni-Reis mit Schlagobers und Amarenakirschen	6,5