



Liedberger Landgasthaus

In Liedberg oder Zuhause genießen

Öffnungszeiten

Montag und Dienstag Ruhetag

Mittwoch bis Sonntag

ab 11.00 Uhr durchgehend geöffnet und

12.00 Uhr bis 14.00 Uhr Mittagstisch

14.00 Uhr bis 18.00 Uhr Nachmittagskarte mit

Kaffee und Kuchen, großen Salaten und
Herzhaften Gerichten

ab 18.00 Uhr Abendessen

Sonntag ab 17.30 Uhr Abendessen

Abholung ist weiterhin möglich

Bestellung telefonisch **02166 / 8 72 94** ab 11.00 Uhr durchgehend

**Alle unsere Speisen sind natürlich direkt zum Verzehr geeignet und
müssen nicht erwärmt werden.**



Als Aperitif und zur Erfrischung

Kalte Ente – Der Klassiker

*Fruchtiger Weißwein und Hausmarke Sekt
mit Eis Minze, und Zitrone*

0,1 l

5,90 €

Erdbeer-Rhabarber Cocktail – alkoholfrei -

*Erdbeersirup mit Rhabarbersaft
und Mineralwasser auf Eis*

0,1 l

5,50 €



Neuaufgabe – tour de menu 2010

*Kross gebackene Kartoffelscheiben
mit australischem Salz und Piment d'Espelette gewürzt,
geschichtet mit einem Salat von Äpfeln, Schnippelbohnen,
Chicorée-Streifen und einem Dressing von jungen Erbsen*

oder

*Zitronengras-Curry Cappuccino mit 4 verschiedenen Currys, Safran,
aromatischem Zitronengras und Kokosmilch, serviert mit
einer gebratenen Salzwassergamba oder einem knusprigen Geflügelstück*

~~~

*Gebratenes Zanderfilet auf sommerlich frischem Gemüse,  
wie Kaiserschoten, Champignons und jungen Möhren  
auf Schalotten-Kartoffelpüree und Kerbelbuttersauce*

*oder*

*Rosa gebratene, mit Honig und Malz lackierte Entenbrust  
auf geschmorten Austernpilzen mit Gnocchi und Jus*

*oder*

*Kross ausgebackene Selleriescheiben auf Schalottenkartoffelpüree  
mit Apfel-Lauch-Ingwersalat und roter Paprikasauce*

~~~

*Maracuja Sorbet auf knusprigen Valrohnaschokoladen-Haselnussstreuseln
mit luftig cremigem Mangoschaum*

Menu mit Fisch oder Fleisch 49,00 € - Menu vegetarisch 37,00 €

Allergenkennzeichnung:

A Ei, B1 Dinkel, B2 Gerste, B3 Hafer, B4 Kamut, B5 Roggen, B6 Weizen, H Fisch, I Krebstiere, J Lupinen, K Milch,
L* Schalenfrüchte, U Sellerie, V Senf, W Sesamsamen, X Soja, Y Schwefeldioxid und Sulfite, Z Weichtiere
1 Farbstoff, 2 Chinin, 3 Geschmacksverstärker, 4 Süßungsmittel, 5 Konservierungsstoff, 6 Nitrit





Tagesessen vom 24. bis 26. Juni 2026

nur mittags von 12 bis 14 Uhr – solange der Vorrat reicht 14,00 €

Mittwoch: *Bauernomelette mit einem kleinen Salat (A,B6,K,U,V,6)*

Donnerstag: *Muuhre Jubbel mit Mettwurst (K,U,V,6)*

Freitag: *Käsespätzle mit einem kleinen Salat (A,B6,K,V)*

Für Suppenliebhaber

**Kraftbrühe vom Tafelspitz mit kleinen Maultaschen,
Fleisch- und Gemüseswürfeln (A,B6,V)** 6,90 €

**Zitronengras-Curry Cappuccino mit 4 verschiedenen Currys,
Safran, aromatischem Zitronengras und Kokosmilch,
serviert mit einer gebratenen Salzwassergamba
oder einem knusprigen Geflügelstück (K,I,U,V)** 8,50 €

Vorspeisen

Vitello Tonato

*Rosa gebratene Kalbsoberschale mit Thunfischcreme
und frittierten Kapern (A,F,K)* 12,50 €

**Matjesfilets „Hausfrauen Art“ mit Äpfeln, Zwiebeln
und Gurkenwürfeln in cremiger Mayonnaisen-Joghurtsauce
mit Bratkartoffeln (A,H,K,V)** 9,70 €
Als Hauptgang 18,50 €

Kross gebackene Kartoffelscheiben

*mit australischem Salz und Piment d'Espelette gewürzt,
geschichtet mit einem Salat von Äpfeln, Schnippelbohnen,
Chicorée-Streifen und einem Dressing von jungen Erbsen
(A,B6,V)* 8,50 €

Allergenkennzeichnung:

A Ei, B1 Dinkel, B2 Gerste, B3 Hafer, B4 Kamut, B5 Roggen, B6 Weizen, H Fisch, I Krebstiere, J Lupinen, K Milch,
L* Schalenfrüchte, U Sellerie, V Senf, W Sesamsamen, X Soja, Y Schwefeldioxid und Sulfite, Z Weichtiere
1 Farbstoff, 2 Chinin, 3 Geschmacksverstärker, 4 Süßungsmittel, 5 Konservierungsstoff, 6 Nitrit



Unsere großen Salate

Großer bunter Salatteller

mit gebratener Putenbrust,

gebratenem Speck und Mais (A,B6,K,U,V,6)

18,90 €

Großer bunter Salatteller

mit gebratenen Fischfilets

und Limonen-Dressing (A,B6,H,K,U,V)

18,90 €



Großer bunter Salatteller

mit Fetakäse, überbacken mit Honig und Rosmarin

(A,B6,K,U,V)

18,90 €

.... ohne Fisch und Fleisch.....



Kross ausgebackene Selleriescheiben

auf Schalottenkartoffelpüree mit Apfel-Lauch-Ingwersalat

und roter Paprikasauce (A,B6,K,U)

18,50 €



Kapuzinerkresse-Risotto

mit sommerlich frischem Gemüse (K,Y)

18,50 €

Fischgerichte

Gebratenes Zanderfilet auf sommerlich frischem Gemüse,

wie Kaiserschoten, Champignons und jungen Möhren

auf Schalotten-Kartoffelpüree und Kerbelbuttersauce

(H,K,)

31,00 €

Gebratenes Lachsfilet

mit einer Tomatenbutterhaube überbacken

auf Kapuzinerkresse-Risotto (A,B6,H,K)

31,00 €

Frittierter Kibbeling

mit Hausfrauensauce und Petersilienkartoffeln (A,B6,H,K)

22,50 €

Allergenkennzeichnung:

A Ei, B1 Dinkel, B2 Gerste, B3 Hafer, B4 Kamut, B5 Roggen, B6 Weizen, H Fisch, I Krebstiere, J Lupinen, K Milch, L* Schalenfrüchte, U Sellerie, V Senf, W Sesamsamen, X Soja, Y Schwefeldioxid und Sulfite, Z Weichtiere
1 Farbstoff, 2 Chinin, 3 Geschmacksverstärker, 4 Süßungsmittel, 5 Konservierungsstoff, 6 Nitrit



Für Kinder und Senioren

*Fast alle Gerichte können wir Ihnen in kleineren Portionen anbieten.
Bitte sprechen Sie unsere Servicemitarbeiter an*

Fleischgerichte

Rosa gebratene, mit Honig und Malz lackierte Entenbrust
auf geschmorten Austernpilzen
mit Gnocchi und Jus (A,B6,K,U,Y) 31,00 €

Medaillons vom Schweinefilet im Speckmantel
auf jungem Wirsing in Rahm
dazu Schupfnudeln und Jus (A,B6,K,U,Y,6) 29,50 €

Zarte panierte Kalbschnitzel mit Butterschmalz gebraten,
dazu Bratkartoffeln und ein frischer Salat (A,B6,K,U,V) 28,50 €
Gerne mit Preiselbeeren 2,50 €

Tafelspitz aus dem heißen Wurzelsud
mit Meerrettichsauce, Petersilienkartoffeln
und einem frischen Salat (A,B6,K,U,V) 27,50 €

Rinderhüftsteak mit geschmorten Zwiebeln,
Kräuterbutter und Bratkartoffeln (A,B6,K,V) 29,50 €

Unsere Weinempfehlung

2023er Di Camillo Vini

Primitivo

Rocca Antica, Apulien

Überzeugt mit seinem warmen und fruchtigen Bukett.

*Im Geschmack würzig und ausgewogen, mit schöner Struktur
und gut integrierten Tanninen.*

0,2 l

6,60 €

Allergenkennzeichnung:

A Ei, B1 Dinkel, B2 Gerste, B3 Hafer, B4 Kamut, B5 Roggen, B6 Weizen, H Fisch, I Krebstiere, J Lupinen, K Milch,
L* Schalenfrüchte, U Sellerie, V Senf, W Sesamsamen, X Soja, Y Schwefeldioxid und Sulfite, Z Weichtiere
1 Farbstoff, 2 Chinin, 3 Geschmacksverstärker, 4 Süßungsmittel, 5 Konservierungsstoff, 6 Nitrit



Genuß zum Schluß

Maracuja Sorbet

auf knusprigen Valrohnaschokoladen-Haselnussstreuseln
mit luftig cremigem Mangoschaum (B6,K,L*)

10,50 €

Vanille-Schokoladen-Minz Parfait

mit marinierten Erdbeeren (A,K,L*)

11,50 €

Kirschsahne-Eiscreme mit Mascarpone

und Lavendelkirschkompott (A,K)

11,50 €

Ein ganz besonderer Genuss zum Schluss

2015er Kallfelz Merler Königslay-Terrassen Auslese

Deutscher Prädikatswein, Mosel

Zarte, milde Frucht, edle, beerige Aromen und eine
sehr feine, besonders harmonische Fruchtsüße (Y) 5 cl

6,00 €

Crème brûlée von aller-feinster Vanille

mit Früchten und Vanilleeis (A,K)

12,50 €

Käseteller mit verschiedenen französischen Weichkäsen (K)

12,00 €

Verschiedene Eissorten

Schokolade (K,X), Vanille (K), Erdbeere (K)

1 Kugel fein ausgarniert

2,30 €

Portion Sahne

1,50 €

Schokoladensauce (K,L*) oder Fruchtmark

2,50 €

Und zum Kaffee oder Tee... oder einfach nur so

Hausgemachte Pralinen-Auswahl

von Café Pesch

3 Stück

4,40 €

Am Nachmittag von 14.00 Uhr bis 18.00 Uhr

Verschiedene herzhaft Gerichte, abwechslungsreiche Kuchen und
Sahnetortenauswahl, eine gepflegte Tasse Kaffee oder Tee...

Planen Sie ein Fest? Dann beraten wir Sie
gerne und erläutern Ihnen unsere
Möglichkeiten!

Allergenkennzeichnung:

A Ei, B1 Dinkel, B2 Gerste, B3 Hafer, B4 Kamut, B5 Roggen, B6 Weizen, H Fisch, I Krebstiere, J Lupinen, K Milch,
L* Schalenfrüchte, U Sellerie, V Senf, W Sesamsamen, X Soja, Y Schwefeldioxid und Sulfite, Z Weichtiere
1 Farbstoff, 2 Chinin, 3 Geschmacksverstärker, 4 Süßungsmittel, 5 Konservierungsstoff, 6 Nitrit