



## **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

### **Lillet Wild Berry**

*Lillet blanc*

*mit Schweppes Russian Wild Berry auf Eis* 0,1 l 5,90 €

### **Cranberry Lime – alkoholfrei -**

*Cranberry- und Zitronensaft*

*mit Minze auf Eis* 0,1 l 5,50 €

## Unsere Menuempfehlung



*Kalte erfrischende Gurken-Joghurtsuppe  
mit knusprigen Croûtons*

~~~

*Medaillons vom Schweinefilet  
mit gebratenen Pfifferlingen in Rahm  
und Spätzle*

**oder**

*Gebratene Wolfsbarschfilets  
auf kurz gebratenem Gemüse,  
mit geschmorten Kartoffelwürfeln  
und Sesamjoghurt*

**oder**

*Vegetarische Gemüse Taler  
(auf Erbsenproteinbasis)  
mit geschmorten Kartoffelwürfeln und Minzjoghurt*

~~~

*Amarena-Kirscheis mit Mascarponecreme  
Sauerkirschen und Schokoladen-Haselnusscrumble*

**mit Schweinefilet 47,00 €**

**mit Wolfsbarschfilet 47,50 €**

**mit Gemüse Taler 35,00 €**

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 23. bis 25. Juli 2025

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

**Mittwoch:** *Nürnberger Würstchen mit Stampfkartoffeln und einem frischen Salat (A,B6,K,V)*

**Donnerstag:** *Schweinefiletspitzen mit Kräuter-Rahmsauce, Kartoffelwaffeln und einem frischen Salat (A,B6,K,V)*

**Freitag:** *Paniertes Seelachsfilet mit Remouladensauce und Kartoffelsalat (A,B6,K,V)*

## Für Suppenliebhaber

**Kraftbrühe vom Tafelspitz**  
*mit Maultaschen und Gemüsewürfeln (A,B6,U)* 6,80 €

✓ **Kalte erfrischende Gurken-Joghurtsuppe**  
*mit knusprigen Croûtons (B6,K)* 6,50 €

## Vorspeisen

### Inspiration aus **Dubai** mitgebracht

✓ **Geschmorte Tomaten mit Sesamjoghurt**  
*und geröstetem Brot (B6,K,W)* 9,00 €

✓ **Salat von schwarzen Linsen**  
*mit Tomaten, Kräutern und Knoblauch auf Humus mit gerösteten Brotwürfeln (B6)* 12,00 €



✓ **Im Basilikummantel gebackener Mozzarella**  
*in Panade aus Semmelbröseln und mit mariniertem Tomaten – Rucicola – Salat (A,B6,)* 11,50 €

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

**Matjesfilet mit grünen Speckbohnen und Bratkartoffeln (H,K,6,)** 9,70 €  
**Als Hauptgang** 18,50 €

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

## Unsere großen Salate

### **Großer bunter Salatteller**

*mit gebratener Putenbrust,*

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

18,90 €

### **Großer bunter Salatteller**

*mit gebratenen Fischfilets*

*und Limonen-Dressing (A,B6,H,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.....



### **Gebratene Pfifferlinge in Rahm**

*mit Kirschtomaten und vielen Kräutern auf Fettuccine,*

*dazu ein frischer Blattsalat (A,B\*,K,U,V)*

23,00 €

## Rezept aus **Dubai** mitgebracht



### **Vegetarische Gemüse Taler**

*(auf Erbsenproteinbasis)*

*mit geschmorten Kartoffelwürfeln und Minzjoghurt (K)*

18,50 €



## Unsere Weinempfehlung

### **2023 Brogsitter No. 1**

**„weiß von rot“**

**Ahr-Spätburgunder, trocken**

0,2 l

7,90 €

*köstliche rote Ahr-Spätburgundertrauben werden weiß gekeltert.*

*Säurearm und herrlich frisch*

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



## Hauptgerichte

**Tranche vom Lachsfilet mit gebratenen Pfifferlingen in Rahm**  
mit Kirschtomaten und vielen Kräutern auf Fettuccine,  
dazu ein frischer Blattsalat (A,B\*,H,K,U,V) 31,50 €

**Gebratene Wolfsbarschfilets**  
auf kurz gebratenem Gemüse, mit geschmorten Kartoffelwürfeln  
und Sesamjoghurt (H,K) 31,00 €



## Unsere Weinempfehlung im Sommer

**2023 Sauvignon blanc**  
**Viña Valdivieso**  
**Valle Central** 0,2 l 7,50 €  
frischer, charaktervoller Weißwein mit vollendeter Frucht;  
besticht durch sein schönes Bukett und den erfrischenden,  
sauberen und sanften Geschmack

**Gebratene Entebrust auf Pfifferlings -Aprikosen-Ragout**  
dazu Rotweinsauce mit Gnocchi (B6,K,Y) 29,50 €

**Medaillons vom Schweinefilet**  
mit gebratenen Pfifferlingen in Rahm  
und Spätzle (A,B,K,Y) 30,50 €

**Zartes paniertes Kalbschnitzel mit Butterschmalz gebraten,**  
dazu Bratkartoffeln und ein frischer Salat (A,B6,K,U,V) 28,50 €  
Gerne mit Wild-Preiselbeeren 2,50 €

**Aus dem heißen Sud**  
Tafelspitz aus dem Wurzelsud  
mit Meerrettichsauce, Petersilienkartoffeln  
und einem frischen Salat (A,B6,K,U,V) 23,90 €

**Rinderhüftsteak mit Zwiebel-Senf-Kruste,**  
dazu cremige dicke Speckbohnen und Bratkartoffeln (K,V,6) 29,50 €

**Geschmortes Rindertartar mit Gemüsewürfeln,**  
pikant abgeschmeckt mit Safranreis und Minzjoghurt (K,U) 26,00 €



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



## Genuß zum Schluß

### **Amarena-Kirscheis mit Mascarponecreme**

Sauerkirschen und Schokoladen-Haselnusscrumble (K) 10,50 €

### dazu köstlicher O'Donnel Moonshine Pralle Kirsche

Kirsch Likör mit Hauch Vanille  
ohne künstliche Aromen 2 cl 4,50 €

### **Mandelparfait**

mit gebratenen Rosmarin-Aprikosen  
auf Aprikosenmark (A,K) 11,00 €



### **Terrine von weißer Schokoladenmousse mit Rhabarber-Ragout und Erdbeersorbet (A,K)**

11,50 €

### **Crème brûlée von aller-feinster Vanille**

mit Früchten und Vanilleeis (A,K) 10,80 €

### **Käseteller mit verschiedenen französischen Weichkäsen (K)**

12,00 €

### **Verschiedene Eissorten**

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

1 Kugel fein ausgarniert 2,30 €

Portion Sahne 1,50 €

Schokoladensauce **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