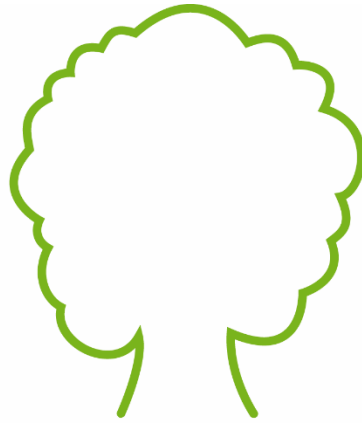




Liedberger Landgasthaus

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 €

Brogsitter Sekt LÉGÈRE – alkoholfrei -

mit Minze und Eis 0,1 l 5,50 €



Neuaufgabe - tour de menu 2008

Kokoscurry-Suppe
mit mildem Chili, jungem Lauch
und eiskalter! Curry-Vanillecreme

~~~



Tomatenspaghetti mit Eisenkraut,  
köstlich cremiger Burrata  
und mildem Tomaten-Chili Chutney

**oder**

Gebratene Doradenfilets mit Kräuterbröseln  
auf Artischockenpüree mit Kartoffel-Rouille

**oder**

Zweierlei vom Hauskaninchen  
mit gebratener Kräuter-Käse-Polenta und Senf-Karotten  
dazu Petersilienbittersauce

~~~

Dunkles Beerenkompott
mit Zitronen-Thymiansorbet und Rosmarinkrokant

Menu mit Fisch oder Fleisch 47,00 €

Menu vegetarisch 36,00 €

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 9. bis 11. September 2026

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

14,00 €

Mittwoch: Bauernomelette mit Speck, Ei, Zwiebeln
und Salatgarnitur (A,B6,K,U,V,6)

Donnerstag: Spießbraten mit geschmorten Zwiebeln,
Pommes frites und Salat (A,B6,V,Y)

Freitag: Käsespätzle mit Röstzwiebeln
und einem frischen Salat (A,B6,V)

Für Suppenliebhaber



Kokoscurry-Suppe

mit mildem Chili, jungem Lauch
und eiskalter! Curry-Vanillecreme (A,K,U,V)

7,50 €

Kraftbrühe vom Tafelspitz

mit Grießklösschen, Gemüse und Fleischeinlage (A,B6,U,V)

6,90 €

Vorspeisen

Parmaschinken mit in Himbeeressig marinierten Pfifferlingen,

Rucola und kross ausgebackenen Schinkenflocken
(A,B6,V)

14,50 €

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 €

Krosses Bäcker-Knäckebrot

belegt mit Räucherlachs und Sahnemeerrettich,
Graved Lachs mit Honig-Senf-Sauce,
geräuchertem Forellenfilet mit Apfel-Lauchsalat (B6,H,K,V)

12,50 €

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,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.....



Vegetarische Bowl

mit Blattsalaten, Möhren, Radieschen, Couscous,

Kichererbsen und Falafel Bällchen (A,B6,V)

18,50 €



Pfifferlinge in Rahm

mit Basilikum und Kirschtomaten auf Tagliatelle,

dazu ein frischer Salat (A,B6,K,V)

24,50 €

Fischgerichte

Gebratene Doradenfilets mit Kräuterbröseln

auf Artischockenpüree mit Kartoffel-Rouille (B6,H,K)

31,00 €

Gebratenes Lachsfilet auf Gemüsebuttersauce

und schwarzen Tagliatelle (B6,H,K,Z)

31,00 €

Frittierte 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



Fleischgerichte

Maispouladenbrust, gefüllt mit kleinen Gemüsen
auf Mais-Kartoffelpüree und Rotweinjus (K,Y) 29,50 €

Zweierlei vom Hauskaninchen
mit gebratener Kräuter-Käse-Polenta und Senf-Karotten
dazu Petersilienbuttersauce (K,U,V,Y,6) 29,50 €

Unser Sommerwein

2025er Weingut Brogsitter 0,2 l 6,80 €
Sauvignon Blanc
trocken, Pfalz
Aromatisch, frischer Weißwein. Eine komplexe Fruchtaromatik sowie florale Noten von Holunderblüten prägen diesen Wein aus den Pfälzer Rebärten.

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

Medaillons vom Schweinefilet mit gebratenen Pfifferlingen,
frisch aufgeschlagener Sauce Hollandaise
und Bratkartoffeln (A,K) 31,00 €

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

Argentinisches Rinderfilet mit pikanter Chimmichurri Sauce,
Paprikastreifen und Rosmarinkartoffeln (K) 36,50 €

Super zarte Spareribs,
mit ausgebackenen Zwiebelringen, Pommes frites,
Mayo-Mango-Chili Dip und Spitzkohlsalat (A,K,X) 27,50 €

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



Genuß zum Schluß

Weißes Pfirsichsorbet auf sommerlichen Früchten
mit B-Iced Sekt frisch angegossen (Y) 11,50 €

Dünne Pfannkuchen nach Art „Crêpe Suzette“
mit Vanilleeis (A,B6,K) 11,50 €

Dunkles Beerenkompott
mit Zitronen-Thymiansorbet und Rosmarinkrokant (L*,K) 11,50 €

Crème brûlée von aller-feinster Vanille
mit Früchten und Vanilleeis (A,K) 12,50 €

Was halten Sie von unserem **Affogato al caffè**
Vanilleeis mit einem kräftigen Espresso und Milchschaum (K) 5,50 €
oder

Cremige Maracuja
Orangensaft und Maracujanektar mit Vanilleeis und Sahne 6,30 €
auf Wunsch gerne mit einem Schuss Hausmarke Sekt 7,80 €

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 herzhafte 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!

Günther und Peter J. Hoff

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