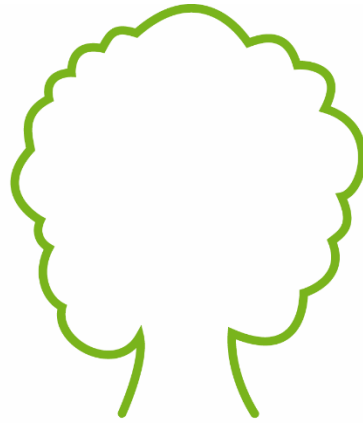




Liedberger Landgasthaus

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 €

Cranberry Lime – alkoholfrei -

Cranberry- und Zitronensaft
mit Minze auf Eis 0,1 l 5,50 €

Unsere Menuempfehlung

Spinatcremesuppe
mit Parmaschinken-Chip und Knoblauch Croûtons

~~~

Piccata Milanese vom Schweinefilet  
auf cremigen Tomatennudeln  
dazu ein frischer Salat

**oder**

Gebratene Wolfsbarschfilets  
auf geschmortem Fenchel, Rosmarinkartoffeln  
und feiner weißer Buttersauce

**oder**



Fast vegetarisches cremiges Parmesan-Risotto  
mit geschmortem Gemüse  
wahlweise auch ohne Parmesan möglich

~~~

Tiramisu mit Beerenkompott
und Salzkaramelleiscreme

mit Piccata Milanese 43,00 €
mit Wolfsbarschfilet 45,50 €
mit Parmesan-Risotto 33,00 €

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 17. bis 19. September 2025

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

Mittwoch: Putenfleisch-Teriyaki mit Gemüse und Reis
(A,B6,U,V,X,Y)

Donnerstag: Nürnberger Rostbratwürstchen mit
Möhren- und Kartoffelstampf (K,U,V,6)

Freitag: Käsespätzle mit Röstzwiebeln
dazu ein frischer Salat (A,B6,K,V)

Für Suppenliebhaber

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

Spinatcremesuppe
mit Parmaschinken-Chip und Knoblauch Croûtons (B6,K,6) 6,50 €

Vorspeisen

Meeresfrüchtesalat
mit Tomaten-Knoblauch Dip
und gebratenem Fladenbrot(A,B6,I,V,Z) 12,50 €



✓ **Griechische Tarte**
gefüllt mit Spinat, Tomaten, Zwiebeln, Knoblauch, Pinienkernen,
und Fetakäse mit kleinem mariniertem Blattsalat (A,B6,K,V) 9,50 €

✓ **Im Basilikummantel gebackener Mozzarella**
in Panade aus Semmelbröseln und mit
mariniertem Tomaten – Ruccola – 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.....



Kartoffel-Majoran-Ragout

mit gebackenen Falafelbällchen (B6,K,U)

18,50 €



Fast vegetarisches cremiges Parmesan-Risotto

mit geschmortem Gemüse (K)

wahlweise auch ohne Parmesan möglich

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

Auf der Haut gebratenes Zanderfilet

mit Kartoffel-Majoran-Ragout

dazu ein frischer Blattsalat (A,B6,H,K,U,V)

31,50 €

Gebratene Wolfsbarschfilets

auf geschmortem Fenchel, Rosmarinkartoffeln

und feiner weißer Buttersauce (H,K)



31,00 €

Unsere Weinempfehlung im Spätsommer

2023 Puiatti Sauvignon Blanc

Italien, Friaul, trocken

0,2 l

10,50 €

Sortentypische lebhaft, spritzige Art

wird mit einer mineralischen Eleganz verknüpft,

Gefüllte Maispouladenbrust

mit Mandelstiften, getrockneten Tomaten und Majoran

auf tomatisierten Zucchini und Gnocchi (A,B6,Y)

29,50 €

Piccata Milanese vom Schweinefilet

auf cremigen Tomatennudeln

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

28,50 €

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 €

Kalbsrückensteak in Olivenöl und Rosmarin gebraten,

dazu cremiges Parmesan-Risotto und Romanesco (K,Y)

31,50 €



Rinderhüftsteak mit Zwiebel-Senf-Kruste,

dazu cremige dicke Speckbohnen und Bratkartoffeln (K,V,6)

29,50 €

Lammhaxe mit grünen Bohnen

und Feta-Stampfkartoffeln (K,U,Y)

29,00 €

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

Tiramisu mit Beerenkompott

und Salzkaramelleiscreme (K)

9,50 €

dazu köstlicher O'Donnell Moonshine Wilde Beere

Beerenlikör mit dem Geschmack von Himbeeren,
Trauben und Brombeeren
ohne künstliche Aromen 2 cl

4,50 €

Joghurt nach griechischer Art

mit karamellisierten Walnüssen,
Joghurteis und Honig (K)

9,50 €

In Himbeeressig marinierte Feigen

mit fein abgeschmecktem Ziegenfrischkäse (K)

9,50 €



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** Fruchtmarmelade

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 herzhaftes 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!

Susanne und Peter Schmitt

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