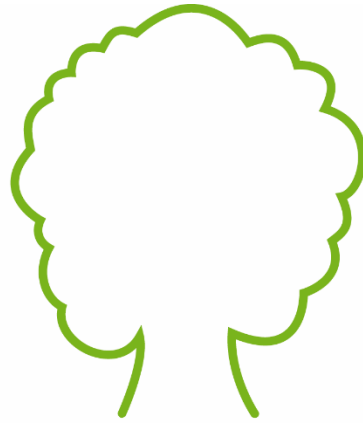




Liedberger Landgasthaus

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

Apfel Cidre Mule

Wodka, Apfel Cidre und Ginger Ale
mit Minze und Limette auf Eis 0,1 l 5,90 €

Traubensecco - alkoholfrei

Trauben- und Zitronensaft auf Eis 0,1 l 5,50 €

Unsere Menuempfehlung



Kürbiscremesuppe
mit karamellisierten Kürbiskernen und Kürbiskernöl

~~~

Maispouladenbrust  
mit Sweet Chili Zuckermais und „Smashed Potatoes“  
- im Ofen ausgebackene Stampfkartoffeln

**oder**

Gebratenes Lachsfilet  
auf cremigen Kräuter-Kartoffeln  
mit Karotten und Selleriewürfeln  
dazu ein frischer Salat

**oder**



Gebratene Pastinaken  
mit Kartoffel-Kürbisstampf  
und mariniertem Apfel-Walnusstopping

~~~

Griessflammerie mit Beerenkompott

mit Maispouladenbrust 42,40 €
mit gebratenem Lachsfilet 44,40 €
mit gebratenen Pasinaken 34,40 €

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 22. bis 24. Oktober 2025

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

14,00 €

Mittwoch: Bauernomelette mit Kartoffeln, Speck, Zwiebeln und Ei, dazu ein kleiner Salat (A,B6,V,6)

Donnerstag: Hühnerfrikassee mit Reis (B6,K)

Freitag: Fusiloni mit Champignonrahmsauce und einem marinierten Salat (A,B6,K,V)

Für Suppenliebhaber

Kraftbrühe vom Tafelspitz

mit Maultaschen und Gemüsewürfeln (A,B6,U)

6,80 €



Kürbiscremesuppe

mit karamellisierten Kürbiskernen und Kürbiskernöl (U,V)

6,90 €

Vorspeisen



Vorboten des goldenen Herbst

Kürbistarte vom Hokkaido Kürbis, mit Käse, Ei und Sahne gebacken, dazu Blattsalat mit pikanten Streifen von der Kapuzinerkresse und Radieschenstiften (A,B*,K,V)

8,50 €



Feinster zarter Räucherlachs

mit marinierten Gurken, Yuzucreme und frisch geriebenem Meerrettich (H)

12,50 €

Aromatische Ententerrine

mit marinierten Zwergorangen und geröstetem Brioche (A,B6,K)

12,50 €



Gebratene Pastinaken

mit mariniertem Rucolasalat, karamellisierten Walnusskernen und Gemüsechips(K,L*)

11,50 €

„Tatar“ vom geräucherten Forellenfilet

mit Avocado auf geröstetem Weißbrot und Preiselbeer-Meerrettich (A,B6,H,K)

11,50 €

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 Pastinaken

mit Kartoffel-Kürbisstampf

und mariniertem Apfel-Walnutstopping (K,L*)

21,50 €



Fast vegetarisches cremiges Parmesan-Risotto

mit geschmortem Gemüse (K)

wahlweise auch ohne Parmesan möglich

21,50 €

Unsere Weinempfehlung

2023

Sélection Prestige Chardonnay

Bouchard Aîné & Fils, Pay d'oc 0,2 l

7,90 €

Vollharmonisch, strahlend-gehaltvoller Wein.

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

Gebratenes Lachsfilet

auf cremigen Kräuter-Kartoffeln mit Karotten
und Selleriewürfeln, dazu ein frischer Salat (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 Herbst

2023 Di Camillo Vini Primitivo Rocca Antica, trocken

Italien 0,2 l 6,60 €
Überzeugt mit seinem warmen und fruchtigen Bukett. Im Geschmack
würzig und ausgewogen, mit schöner Struktur
und gut integrierten Tanninen.



Maispouladenbrust

mit Sweet Chili Zuckermais und „Smashed Potatoes“
- im Ofen ausgebackene Stampfkartoffeln (K,Y) 29,50 €

Pulled Pork Burger

mit gebackenen Zwiebelringen, Cole Slaw, Pommes frites
und verschiedenen Dips (A,V,K,B6) 26,50 €

Zartes paniertes Kalbschnitzel mit Butterschmalz gebraten,

dazu Bratkartoffeln und ein frischer Salat (A,B6,K,U,V) 28,50 €
Gerne mit kalt gerührten 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 Pfeffercremesauce,

dazu grüne Bohnen und Bratkartoffeln (K) 29,50 €

Butterzarte Spare Ribs

mit ausgebackenen Kartoffelecken, verschiedenen Dips
und ein frischer Salat (A,B6,U,V) 28,50 €

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

Griessflammerie

mit Beerenkompott (A,B6,K)

9,50 €

dazu unser Bootsmann Sloe Gin

fruchtig leichter Schlehen Geschmack mit
Aromen aus Orange, Zitrone und Limette

2cl

4,50 €

Apple Pie

mit Vanilleeis, Mandeln und süßer Sour Creme
(A,B6,K,L*)

10,50 €

Brillat-Savarin Weichkäse

mit fruchtigem Cranberry-Granatapfelchutney (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** 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!

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