

Weihnachten Zuhause genießen

Außer Haus Angebot für den 23.12.2025

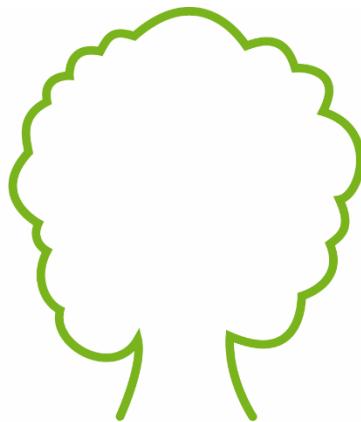
Die verbindliche Vorbestellung muss bis **19.12.2025** im Haus sein.
Die Gerichte werden verzehrfertig, kalt vakuumiert **nur**
am 23.12.2025 von 12.00 bis 20.00 Uhr zur Abholung bereitgestellt.

Kraftbrühe vom Tafelspitz
mit Gemüsewürfeln und Markbällchen **6,90 €**

Hirschartgout in einer kräftigen Rotweinsauce
*abgeschmeckt mit dunkler Schokolade,
dazu Apfelrotkohl und Kartoffelklöße* **29,50 €**

Lachsfiletwürfel und Wildfang-Gambas
*in pikanter Tomaten-Kokosmilch-Currysauce
mit Brokkoli, dazu Butterreis* **29,50 €**

Bestellung telefonisch unter 02166 / 87294
oder per E-Mail unter info@llgh.de bis spätestens 19.12.2025



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.**

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
I Farbstoff, 2 Chinin, 3 Geschmacksverstärker, 4 Süßungsmittel, 5 Konservierungsstoff, 6 Nitrit



Als Aperitif und zur Erfrischung

Winterlicher Clementinen-Gin-Fizz

*Bootsman Gin, Clementinen- und Zitronensaft
mit Soda auf Eis* 0,1 l 5,90 €

Apfel-Mandel Spritz - alkoholfrei

Apfel- und Limettensaft mit Mandelsirup auf Eis 0,1 l 5,50 €

Unsere Menuempfehlung

Winterlicher Salat

*Feldsalat, Chicorée-, Radicchiosalat mit Birnen,
Granatapfel- und Walnußkernen*

~~~

### **Überbackenes Putensteak**

*mit kleinen Gemüsen und Cheddarkäse  
dazu knusprig pikante Kartoffelecken*

**oder**

### **Gebratenes Rotbarschfilet**

*auf cremigem Tomaten-Fregola (sizilianische Hartweizennudeln)  
mit Kräuterbuttersauce*

**oder**



**Gefüllte Ofen-Käsekartoffeln**  
*mit fruchtig pikanter Tomatensalsa*

~~~

Für Schokoholics

*Schokoladeneis mit Schokoladenstücken,
saftiger Schokoladenkuchen,*

Mousse au chocolat mit Himbeer- und Mangomark

48,50 € mit Putensteak

52,50 € mit Rotbarschfilet

41,50 € mit Ofen-Käsekartoffeln

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 wilden Speisen

Hirschroulade

*gefüllt mit Gewürzgurke, Speck und Zwiebeln,
dazu Apfelrotkohl und Butterstampfkartoffeln
(K,U,V,6)*

32,50 €

Hirschbraten mit Pfeffer-Kirschsaucce,

Apfelrotkohl und Butterstampfkartoffeln (K,Y,6)

34,50 €

Hirschragout in einer kräftigen Rotweinsauce

*abgeschmeckt mit dunkler Schokolade und Creme fraîche,
dazu Apfelrotkohl und Spätzle (A,B6,K,U,Y,6)*

31,50 €

Gebratenes Hasenrückenfilet im Speckmantel

auf Wirsing-Gemüse mit Kartoffelstampf (K,U,Y,5,6)

34,50 €

Rosa gebratenes Hirschfilet mit Rotweinsauce,

*dazu Rosenkohl in Rahm mit Speck und Kroketten
(B6,K,Y,5,6)*

37,50 €

Unsere Weinempfehlung

2018er Syrah

Winemakers Reserva

DO Valle de Curicó

Viña Valdivieseo

0,2 l

9,40 €

*Ein Syrah mit sehr kräftigem Körper und intensiv in der Aromen-
ausprägung. Wunderbar integrierte Tannine hinterlassen
einen sehr weichen Eindruck.*

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 10. bis 12. Dezember 2025

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

Mittwoch: Putengeschnetzeltes mit Currysauce und Basmatireis
(K,U,V)

Donnerstag: Schweinebraten mit Rahmkraut und Stampfkartoffeln
(K,U,V)

Freitag: Gemüse-Kartoffelragout mit Currysauce
und Kürbisfalafel (K,U,V)

Für Suppenliebhaber

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

✓ **Kürbiscremesuppe**
mit karamellisierten Kürbiskernen und Kürbiskernöl (U,V) 6,90 €

Vorspeisen

Winterlicher Salat
Feldsalat, Chicorée-, Radicchiosalat mit Birnen,
Granatapfel- und Walnußkernen (A,B6,V) 9,00 €
Auf Wunsch gerne auch mit Fetakäse (K) 11,00 €

Aromatische Entenfleischterrine
mit marinierter Zwergorangen, kleinem Feldsalat
und geröstetem Baguette (A,B6,K) 14,00 €

Feldsalat mit geräucherter Entenbrust, Apfelstiften,
knusprig gebratenen Speckstückchen, Haselnüssen
und kleinen Knoblauchcroûtons (A,B6,K,L*,V,5,6) 11,30 €

Avocado mit gebratenen Wildfanggambas
fein abgeschmeckt mit Limonenolivenöl,
und einem kleinen Blattsalat (I,A,B6,V) 13,50 €

Milder Ziegenkäse
kurz mit Thymianhonig gratiniert,
auf geröstetem Landbrot
und mit marinierten Salatspitzen (A,B6,K) 13,50 €

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....



Gefüllte Ofen-Käsekartoffeln

mit fruchtig pikanter Tomatensalsa (K)

22,50 €

Nicht so ganz vegetarisch ...

*Feinster australischer schwarzer Wintertrüffel mit
cremigen Fettuccine und frisch geriebenem
Parmesan, dazu ein marinierter Feldsalat (A,B6,K)*

32,00 €



Vegetarische Bowl

*Feldsalat mit Birnen, ausgebackenen Falafelbällchen,
marinierten Linsen, Blumenkohlroschen,
Granatapfelkernen, Gemüsechips, mariniertem Ingwer
und Apfeldressing (A,B6,V)*

18,90 €

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 mit Fisch und Fleisch

Rotes Fisch- und Gamba Kartoffelcurry

*mit verschiedenen Gemüsen in mild scharfem rotem Currysud
abgeschmeckt mit frischem Ingwer und Kokosmilch (H,I,V) 33,50 €*

Gebratenes Rotbarschfilet

*auf cremigem Tomaten-Fregola (sizilianische Hartweizennudeln)
mit Kräuterbuttersauce (B6,H,K) 33,50 €*

Gebratenes Teriyaki-Kabeljaufillet

auf Gemüsestreifen und Basmatireis (B2,B6,H,U,X) 33,50 €

Unsere Weißweinempfehlung im Dezember – der erste 2024er Wein

2024er Colombar

Goedverwacht, Estate Wine 0,2 l 6,70 €
saftig-frisch, elegant, mit dem Aroma frisch gepflückter Guaven

Überbackenes Putensteak

*mit kleinen Gemüsen und Cheddarkäse
dazu knusprig pikante Kartoffelecken (K,U) 29,50 €*

Kalbsrückensteak mit Morchelrahmsauce

*und breiten Papardellenudeln
dazu ein frischer Salat (A,B6,K) 37,50 €*

Zartes paniertes Kalbschnitzel mit Butterschmalz gebraten,

*dazu Bratkartoffeln
und ein frischer Salat (A,B6,K,U,V) 28,50 €
Gerne mit Preiselbeeren 2,50 €*

Aus dem heißen Sud

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

Argentinisches Hüftsteak mit Pfeffersauce,

grünen Bohnen und Pommes frites (K,Y) 31,50 €

Steak-Cheeseburger

*Argentinisches Hüftsteak im Brioche Bun, Balsamicozwiebeln,
krossem Speck, Tomaten und Cheddarkäse,
dazu Pommes frites und Cole Slaw (A,B6,K,X,6) 29,50 €*

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

Für Schokoholics

*Schokoladeneis mit Schokoladenstücken,
saftiger Schokoladenkuchen,
Mousse au chocolat mit
Himbeer- und Mangomark (A,B6,K,L*)*

11,50 €

dazu köstlicher O'Donnell Wilde Beere

*natürlich-süßer Geschmack von Himbeeren, Trauben
und Brombeeren
ohne künstliche Aromen*

2cl

4,50 €

Cheesecake mit Mangomark

und Mangojoghurteis (A,B6,K,L)*

11,50 €

Zart schmelzendes Mandelparfait

mit kleinem Bratapfel und Vanilleschaum (A,B6,K,L)*

11,50 €

Crème brûlée von aller-feinster Vanille

mit Früchten und Vanilleeis (A,K)

12,50 €

Käseteller mit verschiedenen französischen Weichkäsen (K)

12,00 €

Verschiedene Eissorten

| | | |
|--|--|---------------|
| <i>Schokolade (K,X), Vanille, Erdbeere (K)</i> | | |
| <i>1 Kugel fein ausgarniert</i> | | 2,30 € |
| <i>Portion Sahne</i> | | 1,50 € |
| <i>Schokoladensauce oder Fruchtmark</i> | | 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!*

Emilie und Peter J. Beck

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