

## *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 €

#### ***Hirschragout in einer kräftigen Rotweinsauce***

*abgeschmeckt mit dunkler Schokolade,  
dazu Apfelrotkohl und Kartoffelklöße*

29,50 €

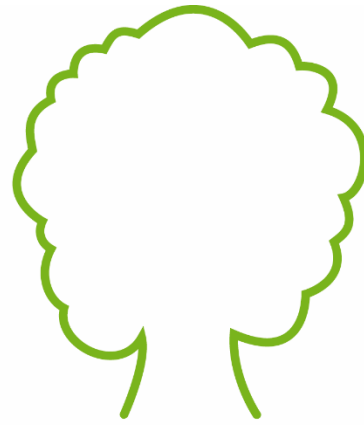
#### ***Lachsfiletwürfel und Wildfang-Gambas***

*in pikanter Tomaten-Kokosmilch-Currysauce  
mit Brokkoli, dazu Butterreis*

29,50 €

---

Bestellung telefonisch unter 02166 / 87294  
oder per E-Mail unter [info@llgh.de](mailto: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

1 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-Kirschsauce,**

*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 Valdivieso**

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 marinierten 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 mariniertes Feldsalat (A,B6,K)*

32,00 €



#### **Vegetarische Bowl**

*Feldsalat mit Birnen, ausgebackenen Falafelbällchen,*

*marinierten Linsen, Blumenkohlrischen,*

*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-Kabeljaufilet**

*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 Wurzelsud 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***

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!

*Simone und Peter Jesch*

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