

## Aperitifempfehlung

**Champagner Taittinger**  
Brut Réserve  
Glas 0.1l € 11.00

**2016 JOJO Orange Juice - FIO Wines - Mosel/Deutschland**  
Orange-Wine von der Mosel mit köstlichem Trinkfluss und rieslingtypischer Erfrischung  
Glas 0.1l € 12.00

**Alkoholfreier Frucht Secco „Van Nahmen“**  
Apfel-Quitte  
mit Eis und Apfel  
Glas 0.15l € 6.00

## Menü

**Marinierter Tafelspitz vom Galloway Rind aus der Geltinger Birk**  
mit Radieschen, eingelegten Steinpilzen und Schalotten-Ei-Vinaigrette  
à la carte € 14.00

*2016 Roter Veltliner Fels am Wagram - Hans Czerny - Wagram/Österreich 0.2l € 10.00*  
*Flaschenpreis 0.75l 32.00*

\*\*\*

**Kabeljau von Alfred Urthel**  
mit Spinatgrauen, Ofentomaten und junger Bete  
à la carte als Hauptgang € 25.00

à la carte als Zwischengang € 16.00  
*2017 Blanc de Rolle - Domaine des Féraud - Côtes de Provence/Frankreich 0.2l € 9.00*  
*Flaschenpreis 0.75l 30.00*

\*\*\*

**Rosa gebratene Rehkeule aus heimischer Jagd**  
mit cremigem Spitzkohl, Kartoffelkissen und sautierten Pfifferlingen  
à la carte als Hauptgang € 25.00

*2015 I Mastro IGT trocken, Merlot - Josephin & Jarkko Peränen - Toskana/Italien 0.2l € 10.00*  
*Flaschenpreis 0.75l 34.00*

\*\*\*

**Haselnussmousse**  
mit Apfel, Buttermilcheis und karamellisiertem Müsli  
à la carte € 12.00

*2015 Riesling Johannisberger Klaus Auslese, Prinz von Hessen, Rheingau/Deutschland*  
*0.1l € 8.00*

**Menüpreis € 53.00 - mit Weinbegleitung € 75.50**  
**ohne Zwischengang € 42.00 - mit Weinbegleitung € 60.00**

**Die Weinbegleitung schenken wir je 0.1l aus.**

## Vorspeisen

### **Spargelsalat**

mit Radieschen, gebackenem Wachtelei und Brotchips € 12.00

### **Krabbencocktail „Ole Liese“**

mit Gurke, Kopfsalat und Sauerrahm € 14.00

### **Spargelsüppchen**

mit Kresse und Croutons € 8.00

## Grüne Liese

### **Ravioli von Ofengemüsen**

mit sautiertem Spinat und Champignonschaum

Kleine Portion € 15.00

Große Portion € 19.00

### **Geschwenkte Pfifferlinge**

mit jungem Gemüse, Kartoffelkissen und Brunnenkresseschaum

Kleine Portion € 15.00

Große Portion € 19.00

## **Ole Liese „unkompliziert“.**

### **Holsteiner Brotzeit vom Holzbrett**

mit Scheiben vom rosa gebratenem Kalbstafelspitz, Bergkäse, Katenschinken, Rindersalami und hausgebeiztem Lachs € 16.50

### **Salat Ole Liese**

marinierte Pflücksalate mit Gartengurken, eingeweckten Kirschtomaten, Kürbiskernen und gehobeltem Parmesan € 10.00

### **Wiener Schnitzel mit Kalb vom Bio Hof Berg**

und lauwarmem Kartoffel-Gurkensalat € 23.00

Kleine Portion € 17.00

### **Frischer Spargel**

mit Katenschinken vom Bio Hof Muhs, Butterkartoffeln und Sauce Hollandaise € 25.00

## Hauptgerichte

### **Glasierter Kalbsnack vom Bio Hof Berg**

mit Bärlauch-Kartoffelpüree, Steinpilzen und roter Zwiebel € 25.00

### **Sanft gegarte Lachsforelle von Fischer Reese**

mit Schmorgurken, Senfvinaigrette und gerösteten Kartoffelwürfeln  
€ 25.00

## Desserts

### **Rohmilchkäseauswahl**

mit Apfel-Rhabarberchutney und Walnüssen € 11.00

### **Sorbetvariation**

aus unserer Patisserie € 9.00

### **Marinierte Erdbeeren**

mit Joghurtcreme und Rhabarbersorbet € 12.00