



HOTEL & RESTAURANT
OLE LIESE

Menü

Geflügellebermousse

mit Kohlrabi-Rettichsalat und Brombeere
à la carte € 15.00

*2022 Alvarinho GRANIT - Soalheiro -
Minho/Portugal 0.2l € 14.00*

Sanft gegarte Lachsforelle von Fischer Reese

mit Estragonmairübchen, Bärlauchgraupen
und Krustentierschaum
à la carte € 30.00

*2021 Blanc de Rolle - Domaine des Féraud -
Provence/Frankreich 0.2l € 14.00*

Rosa gebratenes Entrecôte vom Hof Fuhlreit

mit cremigem Butterkohl, Pfifferlingen
und Kartoffelkissen
à la carte € 30.00

*2020 Spätburgunder R - Rebholz -
Pfalz/Deutschland 0.2l € 22.00*

Kompott vom Holsteiner Cox

mit Zitronenverbene-creme und Karamelleis
à la carte € 13.00

*2021 Riesling Steckenpferd - Prinz von Hessen -
Rheingau/Deutschland
0.1l € 7.00*

Menüpreis € 72.00

mit Weinbegleitung je 0.1l € 104.00

ohne Zwischengang € 55.00

mit Weinbegleitung je 0.1l € 80.00

Vorspeisen

**Salat von Zucchini und Tomaten
aus dem eigenen Garten**

mit Bucheckern und Korianderjoghurt
€ 13.00

Tatar von Flußkrebsen

mit Gurke, X.O. Mayonnaise und Buttermilch
€ 15.00

Salat Ole Liese

Pflücksalate mit Gurke, marinierten Kirschtomaten,
Kürbiskernöl und gehobeltem Flachlandtiroler
€ 13.00

Tomatensüppchen

mit Croûtons, Gartenkresse, Auberginen aus eigener
Ernte und Basilikumöl € 10.00

Fischsüppchen

mit feinem Gemüse, Hechnocken und Kräutervelouté
€ 10.00

Grüne Liese

Hausgemachte Ravioli von gelber Bete & Kohlrabi

mit geschwenktem Spinat
und Champignonschaum
Kleine Portion € 18.00
Grosse Portion € 26.00

Ragout von Waldpilzen und Gartengemüsen

mit Kartoffelkissen und Schaum vom Flachlandtiroler
€ 25.00

Hauptgerichte

Wiener Schnitzel mit Kalb vom Hof Ernst

mit Gurkensalat, Preiselbeeren und Butterkartoffeln
€ 30.00

Glasierter Kalbsnack vom Hof Ernst

mit Hokkaido Kürbis, Blumenkohl
und Petersilienwurzelpüree
€ 29.00

Gebratener Seehecht aus der Nordsee

mit Schmorgurken, Kartoffelrösti
und Schinkenvelouté
€ 30.00

Königsberger Klopse

mit Kapern, roter Bete und Kartoffelstampf € 25.00

Dessert

Rohmilchkäseauswahl von Affineur Kober

Zwetschgenchutney und Walnüssen € 14.00

Hausgemachte Sorbetvariation

aus unserer Patisserie € 12.00

Sauerampfer-Joghurtmousse

mit Heidelbeere und Mädesüßeis € 13.00

Sollten Sie eine Allergie gegen Lebensmittel haben, händigen wir
Ihnen gerne eine gesonderte Speisekarte mit Ausweisung aller
relevanten Allergene der einzelnen Gerichte aus.