



Menü

Rosa gebratener Tafelspitz vom Kalb vom Hof Ernst
mit Mini Gurken aus dem eigenen Garten, Karotten,
gereiftem Flachlandtiroler und Schmand
à la carte € 18.00

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

Sanft gegarter Lachs aus Dänemark
mit Karotten, Kartoffelragout
und Krustentierschaum
à la carte € 35.00

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

Glasierte Ochsenbacke
mit Rosenkohl, Petersilienwurzel und
Schwarzwurzelpüree
à la carte € 34.00

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

Zwetschgenkompott
mit Vanillecreme und Schokoladeneis
à la carte € 15.00

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

Menüpreis € 83.00
mit Weinbegleitung je 0.1l € 115.00

ohne Zwischengang € 64.50
mit Weinbegleitung je 0.1l € 90.00

Vorspeisen

Tatar von der roten Bete € 15.00
mit Bucheckern, Feldsalat, gebeiztem Eigelb
und Kräutermayonnaise

Nordseekrabben von Alfred Urthel € 18.00
mit Pumpernickel, Fenchelsalat und Sauerampfer

Salat Ole Liese € 15.00
Pflücksalate mit Gurke, marinierten Kirschtomaten,
Kürbiskernöl und gehobeltem Flachlandtiroler

Blumenkohlsüppchen € 11.50
mit Croûtons, Gartenkresse und Lauchöl

Wildessenz € 12.00
mit feinem Gemüse, Schnittlauch und Geflügelvelouté

Grüne Liese

Hausgemachte Ravioli von gelber Bete & Kohlrabi
mit geschwenktem Spinat und Champignonschaum
Kleine Portion € 21.00 | Große Portion € 29.00

Spinatknödel € 28.00
mit Pilzragout und Schaum vom gereiftem
Flachlandtiroler

Hauptgerichte

Wiener Schnitzel vom Kalb € 35.00
mit Gurkensalat, Preiselbeeren und Butterkartoffeln

Brust & Keule von der Barbarie Ente € 42.00
mit Rotkohl, Kartoffelklößen und Maronen

Gebratener Kabeljau aus der Nordsee € 34.00
mit Ablinsen, Pommes dauphine
und Schinkenvelouté

**Rosa gebratene Hirschkeule aus
heimischer Jagd** € 39.00
mit cremigem Wirsing, Kartoffelklößen und
Schwarzwurzel

Königsberger Klopse € 29.00
mit Kapern, roter Bete und Kartoffelstampf

Dessert

Rohmilchkäseauswahl von Affineur Kober € 17.00
Tomatenchutney und Walnüssen

Hausgemachte Sorbetvariation € 14.00
aus unserer Patisserie

Feines Grießmousse € 15.00
mit Heidelbeere und Mädesüßbeis