



# HOTEL & RESTAURANT OLE LIESE

## Menü

**Rosa gebratene Scheiben vom Roastbeef**  
mit eingelegten Gartengemüsen,  
gereiftem Flachlandtiroler und Remoulade  
à la carte € 18.00

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

\*\*\*

**Gebeizter Lachs**  
mit eingelegter roter Zwiebel, Zitronenschmand,  
und Buttermilchsud  
à la carte € 19.50

*2022 Le Vent dans les Voiles – Valérie Courrèges*  
Provence/Frankreich 0.2l € 14.00

\*\*\*

**Glasierte Ochsenbacke**  
mit Safrangraupenrisotto und Gremolata  
à la carte € 34.00

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

\*\*\*

**Johannisbeerparfait**  
mit Topinamburcreme und Honigeis  
à la carte € 15.00

*2022 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

**Trilogie vom Knollensellerie** € 15.00  
mit Pilzessenz, Haselnüssen und schwarzen Walnüssen

**Geräucherter Saibling** € 18.00  
mit Radieschensalat, Spinatcreme und Karotten-  
Stachelbeersud

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

**Pastinakensüppchen** € 11.50  
mit Croûtons, Pastinake und Lauchöl

**Fischsüppchen** € 12.00  
mit feinem Gemüse und Schnittlauch

## Grüne Liese

**Hausgemachte Ravioli von Bärlauch und Ricotta**  
mit geschwenktem Spinat und Champignonschaum  
Kleine Portion € 21.00 | Große Portion € 29.00

**Kräuterrisotto** € 24.00  
mit schwarzem Knoblauch und Gartengemüsen

## Hauptgerichte

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

**Gebratener Lammrücken** € 41.00  
mit cremigem Zucchini-Kartoffelragout

**Gebratener Fisch des Tages** € 29.00  
mit Kartoffelstampf, Mangold, getrocknete Tomaten &  
Oliven, Kräuteröl und Krustentierschaum

**Rosa gebratene Hirschkeule aus heimischer Jagd** € 39.00  
mit cremigem Schwarzkohl, Serviettenklößen  
und eingelegtem Kürbis

**Sanft gegarter Skrei** € 34.00  
mit Hummus, Pak Choi, Saiblingskaviar und Yuzu Beurre  
blanc

## Dessert

**Tonkabohnenmousse** € 15.00  
mit kandiertem Rhabarber und Sauerrahmeis

**Hausgemachte Sorbetvariation** € 14.00  
aus unserer Patisserie

**Feines Schokomousse** € 15.00  
mit Kaffeespuma, ein Hauch Whisky, Haselnüssen und  
Kirschsorbet

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