



Vorspeisen

<i>verschiedene Salate der Saison</i> mit Apfel-Balsamico Dressing	4,90 €
<i>hausgebeizter Fjordlachs</i> garniert am Salatbukett, mit Senf-Mayonnaise	14,90 €
<i>Salate à la Chef</i> verschiedene Rohkost- und Blattsalate, mit Poulardenbruststreifen und süß saurem Honig-Ingwer Dip	13,90 €

Aus dem Suppentopf

<i>klare Rinderkraftbrühe</i> mit Kräuterflädle-Streifen	4,90 €
<i>schwäbische Kartoffelrahmsuppe</i> mit Speck Zwiebeln und Kracherle	5,20 €
<i>Karotten-Ingwersuppe</i> mit gebratener Riesengarnele und Sahnehäubchen	6,90 €



Hauptgerichte

<i>Burgherren-Pfännchen</i>	23,90 €
Medaillons vom Jungweiderind und Landschwein, mit frischen Wiesenchampignons und hausgemachten Spätzle	
<i>paniertes Schnitzel vom Landschweinrücken</i>	12,90 €
mit hausgemachtem Kartoffelsalat	
<i>hausgemachter gebratener Maultaschenspieß</i>	13,90 €
auf Kartoffelsalat und marktfrischen Salaten	
<i>zartes Poulardenbrüstchen in der Mandelkruste</i>	14,90 €
mit Wildpreiselbeeren und Kartoffelkroketten	
<i>Hirschkalbsgulasch</i>	16,90 €
mit frischen Wiesenchampignons, Preiselbeerbirne und hausgemachten Spätzle	
<i>Schweinemedallions in Bier-Senfsoße</i>	17,90 €
mit feinen Schnittnudeln	
<i>Kalbshüftsteak „Calvados“</i>	19,90 €
mit Boskoop-Sahnesoße und Kartoffelkroketten	
<i>Zwiebelrostbraten vom Jungweiderind</i>	21,90 €
mit hausgemachten Spätzle	
<i>Filetsteak vom Jungweiderind</i>	26,90 €
auf Pfeffer-Cognacsoße, Brokkoli-Röschen und Bratkartoffeln	



Des Burggraf's Leibspeise

geschmorte Ochsenbäckle in Lembergersoße 16,90 €
mit Gemüsestreifen und gebratenen Erdäpfeln

Unsere Empfehlung an Fisch

gebratene Schwarzwaldforelle aus dem Eyachtal 20,90 €
nach Müllerinnen Art,
mit Petersilienkartoffeln und grünem Salat

Bach-Saiblingfilet auf der Haut gebraten 20,90 €
nach Müllerinnen Art,
mit Petersilienkartoffeln und Blattsalaten

gebratene Riesengarnelen 16,90 €
mit Kräuterpesto aus dem Burggarten, mit geraspeltem
Parmesan auf einem Bandnudel-Nest angerichtet

gebratenes Zanderfilet auf Rahmsauerkraut 22,80 €
mit gebackenen Kartoffelecken

Gerne bereiten wir von teilbaren Gerichten unserer Speisekarte
Seniorenportionen zu und berechnen 2,00 € weniger.

Die Umbestellung der Beilagen berechnen wir mit 1,00 € Aufschlag.



Aus der vegetarischen Küche

Gemüsemaultaschen auf Rahmchampignons 11,90 €
mit Käse überbacken, dazu ein kleiner Salatteller

Steinpilz-Tortellis 12,90 €
in heißer Butter geschwenkt, mit Parmesanspänen
und Salaten der Saison

hausgemachter Gemüsestrudel 12,90 €
auf Tomaten-Basilikum Sugo, mit Blattsalaten

Für Kinder

hausgemachte Spätzle 5,20 €
mit Rahmsauce

kleines paniertes Schnitzel vom Landschwein 8,90 €
mit Pommes Frites

Für Kinder servieren wir von teilbaren Gerichten unserer Speisekarte
eine kleine Portion und berechnen 2,00 € weniger.



Süße Verführungen

kleines Eisdessert – 2 Kugeln	2,80 €
gemischtes Eis	4,20 €
gemischtes Eis mit Sahne	4,90 €
Eiskaffee/Eisschokolade mit Vanilleeis und Sahne	4,90 €
hausgemachtes Zimtparfait mit Eierlikör und Schlagsahne	7,90 €
Liebenzeller Burgbecher Waldheidelbeeren auf Walnusseis, mit Eierlikör und Sahne	6,90 €
Schwarzwaldbecher mit Kirschwasser, marinierten Schattenmorellen, Vanilleeis, Schokoladeneis und Sahne	5,90 €
Dukatenbecher Rhabarberkompott mit Erdbeereis und Mangosorbet, mit Sahne garniert	6,90 €
Birne Helene halbierte Birnen mit Vanilleeis, Schokosoße und Sahne	5,90 €
Früchtebecher (nach Saison) mit Erdbeereis und Sahne	6,90 €
Sanfter Engel Vanilleeis mit Orangensaft und Sahnehäubchen	5,90 €

Kuchen und Torten - ab 14:00 Uhr - wählen Sie bitte aus unserem Tagesangebot am Kuchenbuffet

Sahnetorten (nach Tagesangebot)	3,20 €
Kuchen nach Saison	3,00 €
Portion Sahne	1,00 €

Restaurant und Café Burg Liebenzell



Kleine Karte - von 14:00 Uhr bis 17:30 Uhr -

schwäbische Kartoffelrahmsuppe mit Kracherle, Speck und Zwiebeln	5,20 €
paniertes Schnitzel vom Landschweinrücken mit hausgemachtem Kartoffelsalat	12,90 €
Zwiebelrostbraten vom Jungweiderind mit Brot oder mit hausgemachten Spätzle	19,90 € 21,90 €
Hirschkalbsgulasch mit frischen Wiesenchampignons, Preiselbeerbirne und hausgemachten Spätzle	16,90 €
ein Paar geräucherte Bauernbratwürste mit Senf und Brot	8,90 €
pikanter Wurstsalat Straßburger Art mit Käse, Brot	10,90 €
warm geräuchertes Schwarzwald-Forellenfilet am Salatbukett, mit Sahne-Meerrettich und Brot	12,90 €
hausgebeizter Fjordlachs garniert am Salatbukett, mit Senf-Mayonnaise	14,90 €
Bad-Liebenzeller Flößer-Vesper Backsteinkäse mit Zwiebeln und Lukeleskäs (Quark) reich garniert mit Brot	8,90 €
Portion Schwarzwälder Rauchschinken mit Gewürzgurke und gekochtem Ei, dazu Brot	11,90 €
Salate à la Chef verschiedene Rohkost- und Blattsalate, mit Poulardenbruststreifen und Honig-Ingwer Dip	13,90 €
Salate der Saison Blatt- und Rohkostsalate mit Apfel Balsamico-Dressing	4,90 €
