

Genuss mit  
gutem Gewissen!

# DAS LIEBIG

Café | Restaurant | Bar



Kulinarium  
STEIERMARK



## Abendliches Weihnachtsmenü für die klimafreundliche Weihnachtsfeier



### Getrüffelte Ofen-Süßkartoffel

Spalte von der österreichischen Bio-Süßkartoffel aus dem Ofen mit hausgemachter Bio-Trüffelcreme und unseren knusprigen Wildpilzbröseln, serviert an feinem dunkelroten Püree von der Bio-Rohne verfeinert mit zitronigem Timut-Wildpfeffer (vegan)

### Herzerwärmendes Süppchen

Österreichische Bio-Pastinake als cremiges Süppchen, verfeinert mit zarter Vanille von Van den Berg Gewürzen und dazu ein Stangerl aus hausgemachtem Bio-Blätterteig (vegan)



### Festlicher Hauptgang nach Wahl

Vegane hausgemachte Bio-Jakobsmuscheln als Alternative aus Pilzen zur Meeresdelikatesse auf cremigem Bio-Safran-Grünkern-Risotto mit Bio-Gemüse-Akzenten und Sprossen (vegan)

oder

Hausgemachter, mit verschiedenen Wildpilzen aus der Region gefüllter Bio-Knödel auf winterlichem Bio-Apfel-Rotkraut, dazu karamellierte Walnüsse und fruchtiges Quitten-Chutney (vegie)

oder

Filet von der Bio-Seeforelle von pock's edel:fisch auf unserem cremigen Bio-Safran-Grünkern-Risotto mit Liebig-Bio-Weihnachtskürbiskernen und Sprossen

oder

Wilder Wild-Sauerbraten vom freilebenden, österreichischen Reh mit geschmortem Bio-Rotwein-Schmorgemüse und dazu ein zartes Bio-Süßkartoffel-Püree

### Weihnachtsgewürz-Schokobrownie

Liebig Bio-Seelenschmeichler mit feiner Zotter-Schokolade und weihnachtlichen Gewürzen von Sonnentor und Van den Berg, dazu unser hausgemachter warmer Zimt-Zwetschkenröster aus der eigenen Ernte (vegan)