

---

# LIEPERTS IN 7 GÄNGEN

24.03.2026

---

## Grüße aus der Küche

---

Trüffel | Toast | Perlhuhnkeule

Baiser | Perlhuhnleber | fermentierte Chillie | Apfel | Kohle

Wan tan | Flusskrebse | Basilikum | steirische Chili

Tapiokastärke | Zander | Eigelb | Gurke | Fingerlimette

Carbonara | Nudelrisotto | Hollandaise | Guanciale

Wurzelspeck | Salzzitrone | Kartoffelbrot | Topfen | Zitronenbutter

---

## 7 Gänge Menü

---

Saibling | Rote Bete | Kren | Beurre Blanc | Dill

Germteig | Schweinebauch | Sanddorn | Trüffel | Haselnuss

Scampi | Karotte | Kren | Estragon

Traube | Limette | Ingwer

Rinderfilet | Asia-Pfeffersoße | Zwiebel | Edamame

Käsevariation | Feigen | Feigensenf | Schwarze Nüsse

Zitrone | Joghurt | Milch

Banane | Kaffee | Schokolade

---

## Nach dem Genuss

---

Petit Fours für zu Hause

### *Küche*

Manuel Liepert

*Does the culinary magic*

Andreas Menhart

*Supports the magician*

Johannes Riegelnegg

*Embraces our tableware*

### *Service*

Lisa Liepert

*Takes care of you & the  
citrus kingdom*

Holger Massner

*Loves wine to the fullest*

Genuss-  
mensch  
über  
Lieperts  
Nachts.  
ROOMS



**Newsletter-Gusto?**

FÜR MEHR LIEPERTS IM POSTFACH

