

Herzlich willkommen im Liberty - Ihrem authentischen italienischen Restaurant in Erding!

Unser Familienbetrieb steht für echte italienische Küche und Tradition.

Küchenchef und Eigentümer Franco, sein Sohn Vasco und ihr Team zaubern alle Speisen aus hochwertigen und frischen Zutaten. Wir verwenden ausschließlich selbst zubereitete Fonds und kochen nach alten Familienrezepten, die mit moderner Kreativität verfeinert werden.

Patricia und Stefania sorgen im Service dafür, dass Ihr Besuch unvergesslich wird. Genießen Sie hausgemachte Nudeln, Pizzas, frischen Fisch und saftige Steaks in gemütlicher Atmosphäre ohne Zusatzstoffe. Ob privates Dinner oder Geschäftsessen - Entdecken Sie das Beste der traditionellen italienischen Küche in Erding.

Einen schönen Aufenthalt wünscht Ihr

Liberty Team

Auszeichnung

Italiener des Jahres 2019!

Das Ristorante Liberty konnte sich im Landkreis Erding bei mehreren Testergebnissen von den anderen Lokalen absetzen und überzeugte mit einer hervorragenden gastronomischen Leistung. Das Liberty Restaurant erreichte Bestwerte in den Bereichen Speisen, Service, Ambiente und Sauberkeit.



Speisekarte

*** Zuppe – Suppe & Salate ***

Crema di Pomodoro

Passierte Tomatensuppe | Burrataschaum ^a | Crostini
9,90

Insalata Mista

Gemischter Salat
7,90

Insalata Verde

Grüner Blattsalat
5,90

Insalata Rucola Pomodorini Grana

Rucolasalat | Kirschtomaten | Granakäse
9,90

Für Ihren Salat als Ergänzung

Büffelmozzarella 6,50 | Gegrillter Ziegenkäse 7,00

Insalata di Pomodori e Cipolla rossa

Tomatensalat | Olivenöl EVO | rote Zwiebeln
8,50

Insalata Liberty

Romana Salat | Roastbeef |
Avocado | Parmesan | Cäsar
Dressing ^{A,G} 16,90

*** Antipasti – Bruschette - Vorspeisen ***

Caprese Classica

Mozzarella | Tomaten | Basilikum
12,50

Bruschette al Pomodoro

3 Stück mit Tomatenwürfel
10,90

Bruschette Vegetariane ^{A,G}

Trilogie | Tomatenwürfel | Büffelmozzarella | Rucola & Granakäse DOP
13,50

Bruschette "Liberty" ^{A,G}

Trilogie | Burratakäse & Trüffel | Bresaola | San Daniele Schinken 14 Mon.
17,50

Caprese di Bufala | Rucola | Pomodorini ^{A,G}

Büffelmozzarella | Rucolasalat | Kirschtomaten | Olivenöl EVO | Basilikum
15,90

Carpaccio di Manzo | Grana | Rucola | EVO ^G

Rinder Carpaccio | Granakäse | Rucolasalat | Olivenöl EVO
17,50

Carpaccio di Tonno

Thunfisch Carpaccio | Kapern | Oliven | Zwiebel
17,90

Prosciutto San Daniele e Burrata ^{A,G}

San Daniele Schinken 14 Mon. ^{2,3} | Burratakäse DOP
19,50



*** Le Paste – Nudelgerichte ***

Spaghetti Aglio Olio e Peperoncino

Knoblauch | Olivenöl EVO | Chili
11,50

Penne All'Arrabbiata ^A

Knoblauch | passierte Tomatensoße | Chili
12,90

Penne al Forno

Rinder Bolognese Soße | Schinken | Champignons | Erbsen | Mozzarella überbacken
14,90

Hausgemachte Pappardelle Alla Bolognese ^{A,C}

Rinder Hackfleischsoße
14,50

Spaghetti alla Carbonara "Originale" ^{A,C,G}

Ei | Schafskäse | krokante Schweinebacke
16,50

Lasagna al Forno con Spuma di Burrata

Rinder Hackfleischsoße | Beschamelsauce | Mozzarella | überbacken | Burrataschaum
16,50

Gnocchi Al Pomodoro e Spuma di Burrata ^{A,C,G}

Passierte Tomatensoße | Burrataschaum
15,90

Orecchiette Salsiccia e Cima di Rapa ^{A,C}

Scharfe frische Salsiccia Calabrese | Stängelkohl
16,90

Gnocchi al Gorgonzola Radicchio e Noci ^{A,C,G,H}

Gorgonzolasoße | Radicchio | geröstete Walnüsse
17,50

Tagliatelle al Salmone ^{A,C,G}

Tagliatelle | frischer Lachs | Lachsfond-Dillsoße | Cocktailltomaten
17,90

Tagliolini al Tartufo Scorzone ^{A,C,G}

Trüffelsoße | gehobelter italienischer schwarzer Trüffel
22,50

Spaghetti con Gamberoni

Garnelenbisque | Garnelen | Cocktailltomaten
19,50

Hausgemachte Pappardelle Chef ^{A,C,G}

Rinderfiletspitzen | Steinpilze | Cocktailltomaten | Parmesanschaum
22,50



***** Pizze classiche *** 33cm ^{A,G}**

Margherita Classica

Tomatensoße | Mozzarella
11,90

Salami oder Schinken

12,50

Regina

Tomatensoße | Mozzarella | Schinken^{7,2,3} | Champignons
13,50

Tonno e Cipolla

Tomatensoße | Mozzarella | Thunfisch | Zwiebeln
14,50

Margherita di Bufala

Tomatensoße | Büffelmozzarella DOP
14,50

Bud Spencer

Tomatensoße | Mozzarella | Borlotti Bohnen | scharfe Salami | rote Zwiebeln
15,50

Vegetariana

Tomatensoße | Mozzarella | frisches Saisongemüse
14,90

Carrettiera

Tomatensoße | Mozzarella | Thunfisch | Tagiasca-Oliven | Kapern | rote Zwiebeln
15,90

Capricciosa

Tomatensoße | Mozzarella | Salami^{2,3} | Sardellen | Champignons | Peperoni
15,90

Calabrese

Tomatensoße | Mozzarella | Tagiasca-Oliven | scharfe Salami^{2,3}
15,50

Caprino

Tomatensoße | Mozzarella | Ziegenkäse | scharfe Salami
15,90

Frutti di Mare

Tomatensoße | Mozzarella | Meeresfrüchte
16,50



Die Allergene Tabelle überreichen wir Ihnen sehr gerne auf Anfrage.

*** Pizze Speciali *** 33cm A.G

Bufalina

Tomatensoße | Büffelmozzarella DOP | Kirschtomaten
15,00

Burrata Rossa

Tomatensoße | Burratakäse | Rucola | Olivenöl EVO | Basilikum
16,50

Rustica

Tomatensoße | Mozzarella | roher Schinken ^{2,3} | Rucola | Grana Käse DOP
16,90

Ciocciara

Tomatensoße | Mozzarella | Mascarpone | roher Schinken ^{2,3} | Grana Käse
17,50

Sirenetta

Tomatensoße | Mozzarella | frischer Lachs | Bruschetta-Tomaten | Rucola
17,50

Bari

Mozzarella | frische scharfe Salsiccia | Stängelkohl
17,50

Giorgio

Tomatensoße | Gorgonzola | San Daniele Schinken DOP 14 Mon. ^{2,3} | rote Zwiebeln
21,50

San Daniele

Tomatensoße | Büffelmozzarella | San Daniele Schinken DOP 14 Mon. ^{2,3}
21,50

Valtelina

Tomatensoße | Mozzarella | Bresaola^{1,2} | Burratakäse
22,50

Bianca Burrata e Tartufo

Mozzarella | Burratakäse | schwarzer Trüffel
23,50



*** Pesce – Fischgerichte ***

Gamberoni Andalusia

Riesengarnelen | Olivenöl DOP | Knoblauch | Chili | Crostino
32,50

Salmone alla Griglia

Lachsfilet vom Grill mit Saisongemüse serviert
29,50



*** Carni – Fleischgerichte ***

Piccata Lombarda

Medaillons vom Kalbsrücken in Butter-Zitronensoße mit Saisonbeilage serviert
23,50

Saltimbocca alla Romana

Medaillons vom Kalbsrücken mit San Daniele Schinken Salbei in Weißweinsauce mit
Bratkartoffeln serviert
27,50

Tagliata di Entrecote con Rucola e Grana

Entrecote Tagliata | Rucola | Granakäse
32,50

Filetto di Manzo alla Griglia

Rinderfilet vom Grill mit Saisongemüse und Bratkartoffeln serviert
39,50

Weitere Steaks bieten wir Ihnen auch aus dem Dry Aged Reifeschrank an.

*** Dolci – Dessert ***

Panna Cotta Classica ^c

7,50

Tiramisu Classico ^{c,G}

8,90

Mousse au Chocolat ^{c,G}

7,90

Affogato con Gelato alla Vaniglia

Doppio Espresso mit Vanilleeis ^{c,G}

7,50



*** Aperitif's & Spritz ***

Prosecco Vino Frizzante	0,2l	6,90
Sherry	5 cl	5,00
Martini	5 cl	5,00
Cynar	5 cl	5,00
Campari Soda ^{1:3}	5 cl	7,00
Campari Orange ^{1:3}	5 cl	7,50
Hugo's Prosecco	0,3l	7,90
Aperol Spritz ^{1:3}	0,3l	7,90
Martini Spritz (auch alkoholfrei)	0,3l	7,90
Lillet Rouge Waldberry ^{1:3}	0,3l	7,90
Sarti Spritz ^{1:3}	0,3l	8,50
Carissima Granatapfel Spritz ^{1:3}	0,3l	8,50
Italicus Spritz ^{1:3}	0,3l	9,90

*** Offene Hausweine ***

Rosato DOC Iuzzollini Kalabrien Noten von Erdbeeren und Waldfrüchten, saftig, weich und fruchtig. Glas	0,2l	8,90
Bianco Biologico Cantina di Custoza Venetien Aus Trebianello- und Chardonnay-Trauben. Feinfruchtig, trocken, weich.	0,25l	7,90
Rosso Biologico Cantina di Custoza Venetien Rubinrot, intensiv-delikater Geruch; trocken, vollmundig, fruchtig und weich am Gaumen.	0,5l	7,90
Lambrusco IGP Emilia Romagna Süffig mit fruchtigem Aroma und konzentriertem Geschmack	0,25l	6,90
Weißweinschorle	0,25l / 0,5l	5,50 / 8,50

*** alkoholfrei ***

San Pellegrino Frizzante	0,75l	7,90
Aqcuca Panna Naturale	0,75l	7,90
Purezza Premium Tafelwasser still/spritzig	0,375l / 0,75l	3,90 / 6,50
Coca Cola ^{1;2;5}	0,33l	4,50
Sprite ^{1;2;5}	0,33l	4,50
Fanta ^{1;2;5}	0,33l	4,50
Spezi ^{1;2;5}	0,33l	4,50
Bitter Lemon / Tonic Water Schweppes ³	0,2l	3,90
Wolfra Schorlen (Apfel, Orange, Maracujanektar, Johanisbeernektar)	0,3l / 0,4l	4,20 / 4,90
Wolfra Säfte (Apfel, Orange, Maracujanektar, Johanisbeernektar)	0,2l	3,90

*** Bier vom Faß *** (6;7;11)

Helles Brauhaus Erding	0,5l	4,90
------------------------	------	------

*** Biere aus der Flasche *** (6;7;11)

Erdinger Weißbier	0,5l	4,90
Erdinger Weißbier dunkel	0,5l	4,90
Erdinger Urweiße	0,5l	4,90
Erdinger Weißbier alkoholfrei	0,5l	4,90
Erdinger Hell Alkoholfrei	0,5l	4,90
Bittburger Pils	0,33l	4,50

*** Heiße Getränke ***

Espresso ²	2,90
Espresso corretto ²	4,80
Doppio Espresso ²	5,00
Cappuccino ²	4,50
Latte Macchiato ²	4,50
Heiße Schokolade	3,90
Tee (Kamille, Pfefferminz, Grüner, Früchte)	3,20

*** Digestif & Bitter ***

Amaro Averna 29% vol	2cl	3,90
Ramazzotti 30% vol	2cl	3,90
Fernet Branca 28% vol	2cl	3,90
Amaro del Capo 35% vol	2cl	3,90
Amaro Montenegro 23% vol	2cl	3,90

*** Grappa & Obstbrände ***

Tradizionale 41% vol Lebendig, hell rein mit Noten von Karamell und weiße Früchte	2cl	5,00
Amarone Le Giare Marzardo 41% vol Intensiver, reichhaltiger Geschmack, samtiger, weicher Körper	2cl	8,00
Williams/Marillen/42% vol Lantenhammer	2cl	5,50

*** Liköre ***

Sambuca Molinari 40% vol	2cl	3,90
Limoncello 28% vol	2cl	3,90
Disarono 28% vol	2cl	3,90
Baileys Original Irish Cream 17% vol	2cl	3,90
Frangelico Haselnusslikör 20% vol	2cl	3,90
Haselnuss Schnapps 42% vol Lantenhammer	2cl	5,00

*** Whiskey ***

Jonnie Walker Red Label 43% vol Schottland	4cl	7,00
Southern Comfort 35% vol USA	4cl	7,00
Jameson Irish 40% vol	4cl	7,50
Jack Daniel's Tennessee 45% vol USA	4cl	8,50
Bulleit Bourbon 40% vol USA	4cl	9,50

*** Longdrinks ***

Negroni Gin, Martini Rosso, Campari		9,50
Espresso Martini Absolut Wodka, Borghetti, Espresso, Zuckersirup		9,50
Wodka Smirnoff Lemon, Maracuja, schwarze Johannisbeernektar, Orange		9,50
Cuba libre Havanna 3, Cola, Limette		9,50
Gin Tonic Gordons, Bombay, Tanqueray		10,50
Gin Tonic Mare, Hendricks, Roku japanese		12,50

Weinkarte

Rosé & Weißweine

Vigneti Repeto Rosato Diagonale Barbera Rosé Freisa | Piemont

Aromen von kleinen roten Früchten, Granatapfel, Rose und einem angenehmen balsamischen Hauch.

0,75 | 37,50

Repetto Piccolo Derthona Timorasso | Piemont

Jung und frisch. Die blumigen und fruchtigen Noten werden durch eichte mineralische Anklänge bereichert.

0,75 | 38,50

Macerato Poliedro Cortese DOC | Piemont

Ausgewogenheit, Persistent und Komplexität machen ihn auch zu einem Meditationswein. Er passt hervorragend zu stark gewürzten Speisen.

0,75 | 57,50

Donna Giovanna IGT Tenuta Iuzzolini | Kalabrien

Duft nach kandierten Früchten wie Aprikose, Ananas und Orangenzeste. Leichte Würznoten nach Vanille und Mandel sowie Honig. Am Gaumen weich und rund mit erfrischender Säure,

0,75 | 55,00

Vigneti Repeto Origo Timorasso DOC Piemont

Goldene Farbe. Die Nase ist mit einem Hauch von Pfirsich und Aprikose und blumigen Noten ausgedrückt. Am Gaumen zeigt er sich sofort von großer Wirkung; frisch und mit einer angenehmen salzigkeit schließt er mit Safran Tönen ab.

0,75 | 69,50

Rotweine

Muranera Tenuta Iuzzolini IGT | Kalabrien

Purpurrot mit deutlichen violetten Reflexen. In der Nase intensiv, mit fruchtigen, süßen und reifen Düften, balsamischen und blumigen Noten von Veilchen auf einem leichten Akzent von Tabak am Ende. Warm und samtig.

0,75 | 37,50

Invictus Ruché Di Castagnole Monferrato DOCG | Tenuta Montemagno | Piemont

Von dunkelroter Farbe mit intensiven Noten von Rosen, Veilchen und reifen roten Früchte. Am Gaumen ist er voll, tanninhaltig und aromatisch, ein Wein von großer Langlebigkeit und Eleganz.

0,75 | 57,50

Barbera D'Asti "Mysterium" DOCG Tenuta Montemagno | Piemont

Von dunkelroter Farbe, mit ausgeprägten Kirsch-, Erd- und überzeugenden Holznoten. Er ist warm, konzentriert, tanninhaltig und hat eine ausgezeichnete, intensive aromatische Persistenz. Viele Auszeichnungen gewonnen.

0,75 | 59,50

Weinkarte

Rotweine

Amarone della Valpolicella Classico DOC Viviani | Venetien

Der Amarone wird aus den Trauben Corvina, Rondinella, Molinara u.a. gekeltert; diese werden nach der Lese bis zu ca. 4 Monaten an einem gut durchlüfteten und kühlen Ort gebettet, in der Regel auf Holzrosten. Dadurch steigt der Fruchtzuckeranteil und der Wein wird alkoholreicher. Dieser Amarone besitzt ein außergewöhnliches Fruchtaroma, eine kräftige und gleichzeitig elegante Struktur mit angenehmem feinkörnigem Tannin.

0,75 | 69,00

Barolo DOCG | Giacomo Grimaldi | Piemont

Die zusätzliche und feine Weiche wird durch die Lagerung von ca. 50 % der Gesamtmenge in Barriques 24 Monaten lang erreicht. Er weist intensives und feines Bukett auf, das an rote Beeren erinnert; am Gaumen weich, körperreich, mit seidigen Tanninen.

0,75 | 79,00

Brunello di Montalcino DOCG | La Rasina | Toskana

Feiner Brunello mit schönen Frucht- und Edel-Holznuancen, angenehm strukturreich, weich und elegant. Er erinnert sowohl in der Nase wie am Gaumen an Waldfrüchte, Tabak und Schokolade, ist trocken und körperreich.

0,75 | 89,00

Tignanello Toscana IGT 2020 | Antinori

Kräftiges Rubinrot. Komplexes Bouquet nach reifer Frucht wie Kirsche, Erdbeere und Brombeere, im Hintergrund zarte Anklänge an Veilchen, Malve und Rose, im weiteren Verlauf gerösteter Kaffee und etwas Kakao. Im Trunk vibrierend, vollmundig und sehr vielschichtig nach Primärfucht, elegant eingebundener Holzwürze, Pfeffer und Lakritze. Tignanello 2020 präsentiert sich resonant, dicht, atemberaubend, ja geradezu königlich.

"Ein konzentrierter Rotwein mit Aromen von schwarzen Kirschen, Brombeeren, Eisen, Tabak und Vanille, umrahmt von süßen Gewürzen und Röstaromen. Er endet mit mundschmeichelnden Tanninen, ist aber insgesamt recht ausgewogen. Verführerisch und stilvoll.

0,75 | 245,00

Alle aufgeführten Weine enthalten Sulfite.