



VORNEWEG & ZWISCHENDURCH · STEAKS

Avocadocreme 	6,6
mit Kartoffelchips oder Süßkartoffelpommes	
Gekochter Schinken auf italienischem Weißbrot mit Kräuterfrischkäse	4,9
Landrohschinken auf italienischem Weißbrot mit Kräuterfrischkäse	4,9
Avocadocreme auf italienischem Weißbrot 	5,9
Fitte Schnitte	6,9
Vollkornbrot Kräuterfrischkäse gekochter Schinken Landrohschinken	
Vital Brot	8,9
Geröstetes Weißbrot Kräuterfrischkäse Rührei mit Käse gekochter Schinken	
Strammer Charly	9,9
Geröstetes Weißbrot mit Kräuterfrischkäse Landrohschinken Spiegelei Manchego-Käse kleiner Salat	
Strammer Christian	9,9
Geröstetes Weißbrot mit Avocadocreme Spiegelei krosse Baconscheiben kleiner Salat	
French Toast mit gekochtem Schinken, Käse und Tomatensugo	8,9
Weißbrot in Milch und Ei gebacken	
2 Spiegeleier mit Bratkartoffeln, Speck und Zwiebeln (glutenfrei)	7,9

Steaks

Surf & Turf	18,9		
150g Hüftsteak vom Angus-Rind medium gebraten Garnelenspieß Steakbutter Grillgemüse Kartoffelchips			
Hüftsteak	16,9		
vom Angus-Rind 150g Kräuterbutter Bratkartoffeln mit Speck und Zwiebeln			
	mit 200g Steak +3,5		
	mit 250g Steak +7,0		
Beilagen			
Cole slaw – Kraut-Karottensalat 	2,9	Kleiner Salat 	4,2
Frische Champignons in Rahm 	3,9	Grillgemüse 	4,2

+++ von früh bis spät: wir kochen immer frisch +++

Unsere Pasta – authentisch & lieber lecker

Was das Besondere an unseren Pastagerichten ist? Bei uns wird nach echt authentischen italienischen Rezepten gekocht, so wie es Küchenchef Ede von seiner italienischen Mama gelernt hat. Und wie bei allen Speisen im Libero 53 wird auch hier auf zwei Dinge geachtet: die Zutaten sind so sorgfältig wie möglich ausgewählt und die Saucen mit Liebe hausgemacht.

Also Freunde: Hasta la Pasta!

Sie wollen spät frühstücken?

Fragen Sie nach unserer Frühstückskarte!






KLASSIKER • PASTA

Wirtshaus-Klassiker

Fleischküchle vom regionalen Bio-Rind Grillgemüse Bratkartoffeln mit Speck und Zwiebeln	10,9
Schnitzel vom Schwein in einer Bröselpanade Pommes	11,9
Cordon Bleu vom Schwein in einer Bröselpanade gefüllt mit mildem Bergkäse und gekochtem Schinken Pommes	14,9
Jägerschnitzel vom Schwein in einer Bröselpanade braune Champignon-Sauce Bratkartoffeln mit Speck und Zwiebeln	13,9

Pasta

Napolitana Nudeln  Penne mit fruchtiger Tomatensugo frisch gehobelter Parmesan	8,4
Mama Nudeln Penne mit hausgemachter Bolognesesauce (100% Rindfleisch)	9,9
India Nudeln (auch  möglich) Farfallennudeln mit gebratenen Hähnchenbruststreifen knackiges Gemüse in würziger Currysahnesauce	10,9
Chef Nudeln (auch  möglich) Schmetterlingsnudeln Rinderhüft-Streifen vom Angus-Rind Zucchini Tomaten-Chili-Rahmsoße (mild)	11,9
Libero53 Nudeln Farfallennudeln Garnelen frisches Basilikum fruchtige Kirschtomaten in leichter Sahne-Sherrysauce frisch gehobelter Parmesan	12,9

+++ von früh bis spät: wir kochen immer frisch +++

Libero 53 Salate – marktfrisch & aus der Region

Frische & Qualität hat viel mit Vertrauen zu tun. Deshalb schweifen wir nicht in die Ferne, sondern beziehen unsere Frischware – wie Obst, Salate und Gemüse – von Menschen, die wir kennen, die idealerweise ihre Wurzeln im schönen Unterfranken geschlagen haben und die genauso wie wir großen Wert auf Qualität und gute Produkte legen.

Und übrigens: Alle unsere Dressings sind natürlich hausgemacht und wie immer: lieber lecker!

SALATE • KIDS




Salate

Chicken Vital Salat	9,9
Gegrillte Hähnchenbrust marktfrische Blattsalate Trauben Ananas Parmesan Sonnenblumenkerne Lowfat-Dressing Brot	
Veggie Salat 	9,9
Grillgemüse marktfrische Blattsalate Kirschtomaten geröstete Haselnüsse Joghurt-Balsamico-Dressing Brot	
Beef Salat	12,9
Hüftsteakstreifen vom Angus-Rind gegrillt marktfrische Blattsalate Grillgemüse Ziegenfrischkäse Walnüsse Mangodressing Brot	
Garnelen Salat	12,9
Gegrillte Garnelen marktfrische Blattsalate Grillgemüse Melone Granola (hausgemachtes Müsli) Rucola-Senf-Dressing Brot	

Mehr in Deinem Salat?

Hähnchenbruststreifen + 2,9 | Hüftsteakstreifen + 3,9 | Garnelen + 3,9

Kids

Pommes mit Ketchup 	3,5
Pasta 4 Kids 	4,0
Pasta mit Tomatensugo	
Süßkartoffelpommes mit Avocadocreme 	6,6
Kids Burger	7,4
Rindfleisch-Patty Salat Tomate Ketchup	
Chicken Nuggets Pommes	5,9

+++ von früh bis spät: wir kochen immer frisch +++

Willkommen im Libero 53 Burgerclub

Wie bei allem, was besonders lecker schmeckt, liegt das Erfolgsrezept auch hier in der Liebe zum Detail. Man nehme...

... ein saftiges Rindfleischpatty – produziert nach unserem Hausrezept aus bestem Fleisch von irischen Hochlandrindern. Diese genießen im europäischen Raum die längste Weidesaison und ernähren sich von den buchstäblich saftig grünen irischen Wiesen.

... ein Bun (Brötchen) – vom regionalen Bäcker (Schiffer aus Würzburg) produziert. Stets frisch geliefert unterstreicht es das Geschmackserlebnis.

... unsere lieber leckeren Burgersoßen – bei allen Gästen beliebt und nach Edes Geheimrezept (Er trinkt übrigens gerne Ramazotti...)

... und hochwertigste, frische Zutaten, wie unseren milden Bergkäse, Manchego- und Brikäse

Alles zusammen ergibt das spezielle Libero 53 Burgererlebnis – probiert es aus und werdet wie viele andere davor zum Wiederholungstäter!



HOMEMADE BURGER

Burger | Ihr frisches saftiges Rindfleisch-Patty vom irischen Rind braten wir immer durch, auf Wunsch gerne auch medium. Unsere Buns sind vom regionalen Bäcker. Burger auch als naked Variante erhältlich (ohne Bun) – auf Salat serviert.

Cheese Burger Rindfleisch-Patty Käse Salat Tomate Burgersauce53	8,4
BBQ-Bacon Burger Rindfleisch-Patty knuspriger Bacon gebratene Zwiebeln Salat Tomate BBQSauce	9,9
Südländer Burger Rindfleisch-Patty Manchegokäse Grillgemüse Rucola Tomate Tomaten-Chili-Schmand (mild)	9,9
Veggie Burger  Gemüse-Patty Avocadocreme Tomate Salat Burgersauce53	9,9
Brie Burger Rindfleisch-Patty Grillpaprika Brie-Käse Preiselbeeren Rucola Tomate Burgersauce53	9,4
Jalapeño-Bacon Burger Rindfleisch-Patty Avocadocreme knuspriger Bacon Jalapeños Salat Tomate Burgersauce53	9,9
Double Bacon Cheese Burger 2 Rindfleisch-Patty knuspriger Bacon Käse Salat Tomate Burgersauce53	12,9
Crunchy-Chicken Burger Hähnchenbrust in knuspriger Panko-Panade Rucola Tomate Burgersauce53	9,9

EXTRAS

Mehr auf Deinem Burger	Beilagen	Zum Dippen
Extra Patty 3,5	Cole slaw  2,9	BBQSauce 1,0
plus Jalapeños 1,0	Pommes  3,5	Burgersauce53 1,0
plus Avocado 1,5	Süßkartoffelpommes  4,5	Tomaten-Chili-Schmand (mild) 1,0
plus Zwiebeln 1,0	Kartoffelchips  4,2	Portion Schmand 1,0
plus Spiegelei 1,5	Bratkartoffeln mit Speck & Zwiebeln 4,5	
plus knuspriger Bacon 1,5	Kleiner Salat  4,2	
plus (Extra-)Käse 1,0	Grillgemüse  4,2	
	Avocado Portion  2,4	
	Jalapeños Portion  2,0	

+++ von früh bis spät: wir kochen immer frisch +++

Unsere Backwaren – hausgemacht, raffiniert & köstlich

In unserer Vitrine findet ihr ein täglich wechselndes Angebot an hausgemachten Köstlichkeiten. Darf es ein Stück exquisite Torte sein oder lieber ein Stück saftiger Kuchen?

Und damit Mann oder Frau kein schlechtes Gewissen haben muss, sind unsere leckeren Kuchen und Torten zuckerreduziert und ohne Konservierungsstoffe hergestellt.

Dazu eine Tasse Kaffee oder Tee ... einfach lecker!



DESSERTS

Süßspeisen & Frozen Yogurt

Churros Lazo	5,4
Warmes spanisches Spritzgebäck Zimt-Zucker hausgemachte Schokosauce	
Lauwarmer Schokokuchen	6,4
Fruchtspiegel Frozen Yogurt	
French Toast	5,9
mit Ahornsirup oder Fruchtsoße oder Nutella	
French Toast	6,9
mit frischen Früchten	
Frozen Yogurt	3,6
Joghurt und Milch cremig gefroren. Fettarm und zuckerreduziert – und trotzdem MEGA LECKER. Verschiedene Toppings zur Wahl. An der Theke!	
	groß 4,2

Kuchen & Torten

Wechselndes Angebot an hausgemachten Kuchen und Torten in unserer Vitrine.

Stück Kuchen	2,9
Stück Torte	ab 3,6

Alles auch zum Mitnehmen!

+++ von früh bis spät: wir kochen immer frisch +++

Unser ToGo-Service – lieber lecker zuhause

Schnell, unkompliziert und immer frisch! Einfach anrufen – 10 Minuten später vorbeikommen und leckere Pasta, saftige Burger oder frische Salate für zuhause mitnehmen...

...und ohne schlechtes Gewissen genießen. » To go geht nämlich auch umweltfreundlich: Unsere Verpackungsmaterialien sind natürlich kompostierbar!

WEIN · BIER · COCKTAILS & MORE

Aperitifs

Prosecco Vino Spumante extra dry	0,1 l	3,9
Prosecco-Schorle	0,2 l	4,9
Aperol Sprizz		6,4
Aperol Maracuja Sprizz		6,9
Aperol Rhabarber Sprizz		6,9

Weißwein

Hauswein Müller-Thurgau	0,2 l	3,9
trocken QbA Weingut Schwab, Thüngersheim		
Silvaner	0,2 l	4,3
trocken QbA Gössenheimer Homburg Weingut Werner Höfling, Eußenheim		
Rotling Consilium	0,2 l	4,3
QbA Weingut Divino, Nordheim		
Weinschorle	0,2 l	3,5

Rotwein

Primitivo	0,2 l	4,9
Paglia Barocco IGT Venetien		
Cabernet Sauvignon	0,2 l	4,9
Varietals Porta Chile		

Spirituosen

Havana Club 3 Jahre 40%	2 cl	2,7
Grappa Bocchino 42%	2 cl	3,9
Frangelico Haselnusslikör 20%	2 cl	2,9
Ramazzotti 30%	2 cl	2,9
Fränk. Williamsbirne 40%	2 cl	3,0
Fränk. Zwetschgenwasser 40%	2 cl	3,0
Jack Daniels Honey	4 cl	6,9

Cocktails

Gin Tonic		8,4
Gin Bombay Tonic water Thomas Henry		
Erdbeer Daiquiri		8,4
Rum Erdbeerpüree Lime juice Rohrzucker		
Cuba Libre		7,9
Havana Club Cola Limetten Lime Juice		
Mojito		8,9
Havana Club Minze Limetten Lime Juice brauner Rohrzucker Wasser		
Caipirinha		8,4
Cachaca Limetten brauner Rohrzucker Lime Juice ²		

Cocktails alkoholfrei

Virgin Mojito		6,4
Limetten Minze brauner Rohrzucker Lime Juice Wasser		
Virgin Caipi		6,4
Limetten Lime Juice brauner Rohrzucker Apfelsaft		
Virgin Erdbeer Daiquiri		6,4
Erdbeerpüree Lime juice Rohrzucker		

Biere

Mönchshof Kellerbier vom Fass	0,3 l	3,2
unfiltriert, naturtrüb	0,5 l	3,9
Radler vom Kellerbier (mit Sprite)	0,4 l	3,9
Sternla Radler naturtrüb	0,5 l	3,9
mit echtem Zitronensaft		
Keiler Weißbier hell	0,5 l	3,9
Kapuziner Weißbier alkoholfrei	0,5 l	3,9
Mönchshof Naturtrüb's alkoholfrei	0,5 l	3,9
Würzburger Hofbräu Pilsner	0,5 l	3,9
Mönchshof Hell	0,5 l	3,9

+++ von früh bis spät: wir kochen immer frisch +++

Unsere Kaffeespezialitäten

Was ist das Besondere an unserem köstlichen Kaffee? Eine lange Bohnen-Röstzeit macht unseren Kaffee besonders bekömmlich und magenfreundlich; die Säure ist weitgehend abgebaut.

Bei uns kommen nur ausgesuchte Qualitäts-Kaffeebohnen direkt vom Kaffeebauern in die Tasse. Dabei achten wir auch auf Nachhaltigkeit und gute Arbeitsbedingungen auf den Plantagen.

Wir verwenden ausschließlich frische Vollmilch, auf Wunsch auch laktosefreie Milch.

Nicht zuletzt liegt das besondere Kaffee-Geschmackserlebnis in der professionellen Zubereitung. Hierfür haben wir ein BSOC-Zertifikat (Berlin school of coffee).

SOFTGETRÄNKE • HEISSGETRÄNKE

Hausgemachte Limonaden

Zitronen-Holunder-Limonade	0,4 l	4,6
<small>Zitronen Holundersirup brauner Zucker Wasser</small>		
Limetten-Minz-Limonade	0,4 l	4,6
<small>Limette Lime juice Rohrzucker Minze Wasser</small>		
Orangensaft	0,2 l	4,1
<small>frisch gepresst</small>		
Holunderschorle	0,4 l	4,2
Vitalwasser	0,4 l	4,6
<small>Frische Limette Orange Zitrone</small>		

Softgetränke

Apfelsaft	0,2 l	2,8
Johannisbeernektar	0,2 l	2,8
Maracujanektar	0,2 l	2,8
Rhabarbernektar	0,2 l	2,8
Saftschorle	0,3 l	3,2
Saftschorle	0,5 l	4,4
Tafelwasser 53	0,3 l	2,7
<small>mit/ohne Kohlensäure</small>		
Tafelwasser 53	0,5 l	4,2
<small>mit/ohne Kohlensäure</small>		
Sprite	0,3 l	3,2
Fanta Orange	0,33 l	3,4
Mezzo Mix	0,33 l	3,4
Coca-Cola	0,33 l	3,4
Coke Zero Sugar	0,33 l	3,4
Thomas Henry Bitter Lemon	0,2 l	2,6
Thomas Henry Tonic Water	0,2 l	2,6

Heiße Getränke

Café crema	2,6
Frisch gebrühter Kaffee	4,9
<small>im Kännchen serviert</small>	
Cappuccino	3,2
Cappuccino groß	4,6
Espresso	2,2
Espresso macchiato	2,7
Espresso doppelt	3,4
Flat white	3,9
<small>Doppelter Espresso mit einer dünnen Milchhaube</small>	
Latte macchiato	4,1
Heiße Milkschokolade Bio 37%	4,1
Heiße dunkle Schokolade Bio 45%	4,1
Heiße weiße Schokolade	4,1
Schoko Presso Bio	4,5
<small>Dunkle Milkschokolade Espresso</small>	
Tee	2,9
<small>Darjeeling, Pfefferminz, Grüntee, Früchte, Kräuter, Weißer Tee</small>	
Heiße Holunderblüte	3,1
<small>Heiß aufgegossener Holunderblütensirup mit Limette</small>	
Chai latte	4,5
Chai latte Vanille	4,5

Dazu empfehlen wir:

Espresso + 1,0
Vanille-Sirup / Karamell-Sirup + 0,5

Heißgetränk-Refill (ganztäglich)	1,9
----------------------------------	-----

+++ von früh bis spät: wir kochen immer frisch +++

Unsere Öffnungszeiten

Sonntag - Mittwoch 08:59 Uhr - 19:30 Uhr

Donnerstag - Freitag 08:59 Uhr - 22:00 Uhr

Samstag geschlossen

Sie wollen spät frühstücken?

Fragen Sie nach unserer Frühstückskarte!