

Herzlich Willkommen beim Liegl



Besuchen Sie unseren

## HOFLADEN

...es ist EINGEKOCHT!

- fruchtige **Marmelade von der WACHAUER MARILLE**

...aber auch Kochbücher von Florentina Klampferer und Wolfgang Sievers, Schnäpse, diverse Marmeladen, oder unsere Vielzahl an hausgemachten „Schweinereien“ aus MEISTERHAND von Michael Warmuth

Wir freuen uns auf Ihren Besuch!



„Lisis süße Welt“ – Elisabeth Warmuth-Liegl – wurde heuer mit dem **Austrian Wedding Award** im Bereich „Sweet Candy Table“ ausgezeichnet.



Wir freuen uns sehr!



Herzlichst

Michael  
Warmuth

Elisabeth  
Warmuth-Liegl

Alberta  
Liegl















Gerhard  
Liegl

Für die frische Speisenzubereitung  
und die Verwendung regionaler Rohstoffe  
wurden wir mit dem AMA-Gastrosiegel ausgezeichnet.



Rind	Fa. Schirnhofer, Kaindorf
Schwein	Bäuerliche Vermarktungsgesellschaft, Kärntner Fleisch, St. Veit/Glan
Gans	Mostviertler Weidegans, Johann Radelsböck, Haag
Lamm	Fam. Nuart, vlg. Hafner, Mittertrixen oder Familie Pirker, Tschadamerhof, Liebenfels
Hendl	Familie Plieschnegger, St. Veit
Milch, Joghurt, Topfen	Firma Sonnenalm, Klein St. Paul und Kärntner Milch
Schlagobers, Sauerrahm, Butter	Kärntner Milch
Schafkäse	Familie Nuart, vlg. Hafner, Waisenberg
Eier aus Bodenhaltung	Familie Wakonig, Klagenfurt
Erdäpfel	Winfried Markut, Maria Rojach oder Lanzmaier, Stift St. Georgen
Saisonales Obst und Gemüse	aus Kärnten oder saisonal aus dem eigenen Obst- und Gemüsegarten
Fisch	Fischzucht Payr, Sirnitz
Wild	aus heimischer Jagd
Wein aus Kärnten	verschiedene Winzer und Sorten
Edelbrände aus Kärnten	Brennerei Pfau, Klagenfurt oder Spindel, Lavanttal

#### Legende ALLERGENE gemäß EU Lebensmittelinformationsverordnung

	A	Glutenhaltiges Getreide und daraus gewonnene Erzeugnisse
	B	Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse
	C	Eier von Geflügel und daraus gewonnene Erzeugnisse
	D	Fisch und daraus gewonnene Erzeugnisse
	E	Erdnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse
	F	Sojabohnen und daraus gewonnene Erzeugnisse
	G	Milch von Säugetieren und daraus gewonnene Erzeugnisse (inkl. Laktose)
	H	Schalenfrüchte und daraus gewonnene Erzeugnisse
	L	Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse
	M	Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse
	N	Sesamsamen und daraus gewonnene Erzeugnisse
	O	Schwefeldioxid und Sulfite
	P	Lupinen und daraus gewonnene Erzeugnisse
	R	Weichtiere wie Schnecken, Muscheln, Tintenfische und daraus gewonnene Erzeugnisse

## Vorspeisen/Zwischengänge

*Carpaccio vom Gurktaler Saibling*

✧ Orangen-Petersil-Schaum ✧ gebackenes Saiblingsstangerl 19,80

*Sulz vom hauseigenen Schwein*

✧ St. Georgener Kürbiskernöl ✧ Kürbiskern-Speck-Pesto 11,50

## Suppen

*Rote Rüben Suppe*

✧ Krenravioli (A, C, G, L) 6,50

*Erdäpfelsuppe*

✧ gebratene Eierschwammerln (A, C, G, L) 6,50

*Rindsuppe*

✧ Schlickkräpferln (A, C, G, L) 4,90

✧ Frittaten (A, C, G, L) 4,50

## Unsere hausgemachten Nudelklassiker nach Omas Rezept....

...werden ganz frisch für Sie in Nudelteig eingeschlagen

*Käsnudel*

✧ gemischter Salat (A, C, G) 14,90

als Vorspeise 12,50

*Fleischnudel*

✧ Sauerkraut ✧ Speckgrammeln (A, C, G) 14,90

als Vorspeise 12,50

*Gemischter Nudelteller*

✧ gemischter Salat (A, C, G) 15,90

als Vorspeise 13,50

---

Unser Gedeck pro Person 3,70

(Vorweg hausgemachtes Brot, kleine Köstlichkeiten, gefolgt von einem Gruß aus der Küche und abschließend noch ein Süßä'le) - kann saisonal enthalten: (A, C, D, E, G, H, M, N)

## Hauptspeisen

Beiried vom ‚AlmOX‘

- ✘ Kräuterkruste ✘ Pflaumen-Cranberries-Chutney
- ✘ gebackene Erdäpfelmurmeln (A, C, G, L, O) 27,50

Zweierlei gekochtes Rindfleisch vom ‚AlmOX‘

- ✘ Rösterdäpfel ✘ Krensoße
- ✘ Apfelkren ✘ Schnittlauchsoße (A, C, G, L, O) 22,90

Zwiebelrostbraten vom ‚AlmOX‘

- ✘ angebratene Erdäpfel ✘ Röstzwiebel (A, G, L) 19,50

Bauernbackhendl

- ✘ Gemüsereis oder Petersilerdäpfel (A, C, G) 15,70

Wiener Schnitzel aus der Pfanne

- ✘ Gemüsereis oder Petersilerdäpfel
- ✘ kaltgerührte Preiselbeeren (A, C, G)
- vom Milchkalbsrücken – in Butterschmalz gebacken 21,50
- von der Schweinskarreerose – in Schweineschmalz gebacken 13,50

## ...und außerdem aus den Kärntner Flüssen und Seen

Gurktaler Goldforellenfilet

- ✘ rahmiger Mangold ✘ Tomaten-Pinienkern-Chutney
- ✘ hausgemachte Linguini (A, C, G, L, O) 25,50

## Ein süßes Finale.....

Topfenknödel vom Kärntner Bröseltopfen (A, C, G, H)	
❑ Zwetschken-Mandel-Ragout ❑ Vanilleeis	12,50
Heißes Schokoladentörtchen – mit flüssigem Kern – (A,C, G)	
❑ Himbeersorbet	10,50
Walheidelbeersorbet (G)	
❑ Limoncelloschaum	8
Nußknödel mit Schokoladenkern (A, C, G, H)	
❑ Vanillesoße ❑ Buttermilch-Walnuß-Eis	10,50
Dreierlei Sorbets	9
Kärntner Kletzennudel (A, C, G)	
❑ Honigbutter ❑ Zimt-Zucker	9

(...unsere Sorbets und Eissorten sind alle hausgemacht)

## ..... oder Käse

Je nach Reifegrad und Saison sind folgende Käsesorten verfügbar:

- ❑ „Glantaler vom Tschadamerhof“
- ❑ „Vierbergekäse vom Tschadamerhof“
- ❑ „Butterkäse mit Steinklee oder Pfeffer vom Tschadamerhof“
- ❑ „Schafschnittkäse geräuchert vom Nuart“
- ❑ „Schwarzes Schaf vom Nuart“
- ❑ „Camembert vom Nuart“

Wir servieren unseren Käse mit passender hausgemachter Marmelade, Nüssen, Butter und Schwarzbrot.

Variation von 5 Sorten Käse 12,50