

Herzlich Willkommen beim Liegl



---

...Ostern steht vor der Türe

---



Freuen Sie sich auch schon  
so auf die **OSTERJAUSE?**

Die Kärntner Osterjause - eine besondere und sehr familiäre Tradition.  
Alles, was am österlichen Jausentisch nicht fehlen darf,  
bekommen Sie bei uns im Hofladen.

**EIN WEHKORB VOLLER KÖSTLICHKEITEN** - bringen Sie uns doch einfach  
Ihren Wehkorb - wir befüllen ihn mit all den wunderbaren österlichen  
Spezialitäten, wie saftigen Schinken aus Meisterhand, Reindling, Ostergebäck,  
gefärbte Eier uvm.

Bestellungen nehmen wir gerne ab sofort entgegen.



Herzlichst

Michael  
Warmuth

Elisabeth  
Warmuth-Liegl

Alberta  
Liegl

Gerhard  
Liegl

---

alle Preise in Euro,  
inklusive aller  
Steuern und Abgaben

---

## Vorspeisen und Suppen

---

<b>Carpaccio vom Gurktaler Saibling</b> ✧ Orangen-Petersil-Schaum ✧ gebackenes Saiblingsstangerl	19,80
<b>Kärntner Vogerlsalat vom Vitalgarten Binder</b> ✧ gebratene Erdäpfelwürfel ✧ hauseigener Bauchspeck ✧ Violettchips	11,50
<b>Sulz vom hauseigenen Schwein</b> ✧ Kürbiskern-Speck-Pesto ✧ Krappfelder Kürbiskernöl	11,50
<b>Kalbstafelspitz</b> ✧ Senfschaum ✧ gepuffte Kapern ✧ Walnüsse	14,50
<b>Petersilwurzel Suppe</b> ✧ Gemüse-Ricottaravioli (A, C, G, L)	6,70
<b>Sauerkraut Suppe</b> ✧ gebackene Blutwurstradel'n (A, C, G, L)	6,70
<b>Rindsuppe</b> ✧ Schlickkrapferln (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

---

<b>Käsnudel</b> ✧ gemischter Salat	14,90 als Vorspeise 12,50
<b>Fleischnudel</b> ✧ Sauerkraut ✧ Speckgrammeln	14,90 als Vorspeise 12,50
<b>Gemischter Nudelteller</b> ✧ gemischter Salat	15,90 als Vorspeise 13,50



Unser Gedeck pro Person 3,70

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

---

### Blutwurst vom eigenen Schwein

✧ Rösterdäpfel ✧ Saure Rüben (A, C, G, L, O) 14,90

### Zweierlei gekochtes Rindfleisch vom ‚AlmOX‘

✧ Rösterdäpfel ✧ rahmiges Kohlgemüse  
✧ Apfelnoren ✧ Schnittlauchsoße (A, C, G, L, O) 22

### Beiried vom ‚AlmOX‘

✧ Kräuterkruste ✧ Honig-Senf-Soße  
✧ gebratene Schupfnudel (A, C, G, L, O) 27,50

### Rostbraten vom ‚AlmOX‘

✧ Röstzwiebel ✧ gebratene Kipflererdäpfel (A, G, L) 19,50

### Bauernbackhendl

✧ Gemüsereis oder Petersilerdäpfel (A, C, G) 15,70

### Wiener Schnitzel aus der Pfanne

✧ Gemüsereis oder Petersilerdäpfel  
✧ hausgemachte kaltgerührte Preiselbeeren (A, C, G)  
von der Schweinskarreerose – in Schweineschmalz gebacken 13,50  
von der Kalbskarreerose – in Butterschmalz gebacken 21,50

---

## ...aus den Kärntner Flüssen und Seen

---

### Curktaler Goldforellenfilet

✧ cremige Polenta ✧ Blattspinat ✧ Weißweinssoße  
✧ Stroh von der Roten Emmalie 25,50



---

## Ein süßes Finale...

---

### Schafjogurt

- ✧ Himbeerschaum ✧ Zitronenbiskuit ✧ Basilikumöl
- ✧ Orangen-Mandel-Hippe ✧ Himbeersorbet (A, C, E, G) 12,50

### Heißes Schokoladentörtchen – mit flüssigem Kern -

- ✧ Rum-Rosinen-Eis (A, C, E, G) 10,50

### Waldheidelbeersorbet

- ✧ Limoncelloschaum (G) 22

### Nussknödel

- ✧ Schokoladenkern ✧ Vanillesoße
- ✧ weißes Schokoladeneis (A, C, G, L, O) 10,50

### Dreierlei Sorbets

9,50

### Kärntner Kletzennudel

- ✧ Honigbutter ✧ Zimt-Zucker (A, C, G) 9

(Alle unsere Sorbet- und Eissorten sind hausgemacht)

---

## ...oder Käse

---

### „Schwarzes Schaf“ vom Nuart

- ✧ Brot-Nuß-Knusper ✧ Apfelsorbet ✧ Schwarze Nuß
- ✧ Gelee von der Apfelquitte 9

### 3 Sorten Kuhmilchkäse vom Tschadamerhof

- (Angebot nach Reifegrad und Saison)
- ✧ Schwarzbrot ✧ Wachauer Marille 10,50



...für die Verwendung regionaler Rohstoffe wurden wir mit dem AMA-Gastrosiegel ausgezeichnet



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

#### Legende Allergene gemäß EU Lebensmittelinformationsverordnung

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



alle Preise in Euro,  
inklusive aller  
Steuern und Abgaben