

Herzlich Willkommen beim Liegl



---

...unser Hofladen

---



Besuchen Sie unseren  
**Hofladen,**

viele verschiedene hausgemachte  
Marmeladen, Schnäpse

und viele andere Köstlichkeiten

wie hausgemachte Schweinereien aus Meisterhand  
von Michael Warmuth,

warten auf Sie.



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>Sulz vom hauseigenen Schwein</b>	
✧ Kürbiskern-Speck-Pesto ✧ Krappfelder Kürbiskernöl	11,50
<b>Erdäpfelsuppe</b>	
✧ gebratene Eierschwammerln (C, G, L)	6,50
<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 Süßa'le  
kann saisonal enthalten: (A, C, D, E, G, H, M, N)



---

alle Preise in Euro,  
inklusive aller  
Steuern und Abgaben

---

## Hauptspeisen

---

### Zweierlei gekochtes Rindfleisch vom ‚AlmOX‘

- ✧ Rösterdäpfel ✧ Rahmkohlrabi
- ✧ Apfelkren ✧ Schnittlauchsoße (A, C, G, L, O) 22,90

### Beiried vom ‚AlmOX‘

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

### Rostbraten vom ‚AlmOX‘

- ✧ Röstzwiebel ✧ gebratene Erdäpfel (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

---

### St. Georgener Forellenfilet

- ✧ rahmiger Mangold ✧ Tomaten-Pinienkern-Chutney
- ✧ hausgemachte Linguini 25,50

### Ausgelöste Kärntner Flusskrebse

- ✧ hausgemachte Bandnudel ✧ Krebsenjus
- ✧ Noilly Prat Schaum als Hauptspeise 29,50
- als Vorspeise 19,80



---

## Ein süßes Finale...

---

### Gebranntes Pistazieneis

- ✧ lauwarmer Baiser ✧ Erdbeercreme
- ✧ Müslikrokant (A, C, E, G) 12,50

### Prosecco-Orangen-Schaum

- ✧ marinierte Erdbeeren ✧ Holunderblütensorbet (A, C, E, G) 8,50

### Heißes Schokoladentörtchen – mit flüssigem Kern -

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

### Waldheidelbeersorbet

- ✧ Limoncelloschaum ✧ „Buddhas Hand“ Marmelade (G) 8,50

### 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