

„Nur aus Gutem wird auch Gutes...“

...und das seit 4 Generationen.

Der Jahreszeit entsprechend verwenden wir Produkte
gewachsen im Kreislauf der Natur
- teils aus dem eigenen Garten, der eigenen Landwirtschaft
oder von einheimischen Produzenten und ausgewählten Lieferanten.

Unsere Slow Food Küchenlinie
widerspiegelt sowohl die traditionellen Rezepte aus Omas Zeit,
als auch neue Einflüsse der nachfolgenden Generationen....

...denn das altbekannte Wissen ist mindestens so spannend wie das neue.

Wir freuen uns, im kleinen Team für unsere Gäste da zu sein.



Es heißt Sie herzlich Willkommen:

Elisabeth Warmuth in der Küche

✂

Michael Warmuth im Service

...die „Senioren“ im Hintergrund.
Sie sind immer da,
wenn Hilfe gebraucht wird ♥.

Alberta ✂ Gerhard Liegl



Schön, dass Sie da sind!

...davor oder zwischendurch

„...aus dem eigenen Stall“

Haussulz vom eigenen Schwein | St. Georgener Kernöl.....17,50

„Rind pur“

Rindsuppe

Frittaten.....8,20

Schlickkrapferln.....8,50

„...Erdäpfel pur“

Erdäpfelcremesuppe | Strohnest

Steinpilze | Majoran | Rote Emmalie.....9,50

...Hauptdarsteller

„Rinderstall“

Rostbraten | Röst- und Schmorzwiebel | angebratene Erdäpfel.....33

„...eine schweinische Interpretation von“

Wiener Schnitzel | Gemüsereis oder Petersilerdäpfel

Preiselbeeren | Zitrone.....21,90

„Tradition“

Käsnudel nach Omas Rezept | Braune Butter | Schnittlauch | gemischter Salat
klein 16,80 / groß 19,80

Gedeck zum Backhendlfest

pro Person 4,90

....hausgebackenes Brot, Aufstriche,
selbstgemachtes Oxymel & Liegls „Schweinereien“



Bauernbackhendlfest 2026

...Magenanwärmer

Hendleinmachsuppe

- Suppengemüse • Hendlfleisch
- gebackener Bröselknödel • Petersilie.....10,50

...das gelbe Gold

OnsenEi

- Stundenei – Strankerln • Misohollandaise
- Puffreis • Schwarzer Teufel Erdäpfelchips.....19,50
- (als Hauptspeise 27,50)

...frisch und knusprig

BAUERNBACKHENDL

Hendl'n von Familie Wech, Lavanttal

dazu servieren wir unseren klassischen Gemüse-Mayonnaise-Salat,
Zitrone und Preiselbeeren

bitte wählen Sie aus folgenden Beilagen:

- Gemüsereis
- Petersilerdäpfel.....20,50

...danach noch etwas Süßes

„Hommage an meine Oma“

Kletzennudel | Braune Butter | Honig | Zimt-Zucker 15,50



...AUS UNSERER BACKSTUBE

Sachertorte

- gefüllt mit
hausgemachter Marmelade von der Wachauer Marille 7,50

Zwetschkenkuchen

- mit Zwetschken aus dem eigenen Obstgarten 7,50

Oma's gedeckter Apfelkuchen 7,50

- mit Zimtschaum und hausgemachter Kriecherlmarmelade

...gerne auch zum
Mitnehmen

...einfach nur Eis – Liegls Eiskarte

„Dreierlei“

3 Sorten

hausgemachtes Eis oder Sorbet 12,50

bitte wählen Sie aus folgenden Sorten:

Sorbet

Wachauer Marille
Brombeere
Himbeere

Eis

Vanille
Dunkle Schokolade
Topfen-Rum

Besuchen Sie unseren Hofladen

Er bietet Ihnen ausgewählte Produkte aus eigener Erzeugung
und ausgewählten Lieferanten.

Ob Sie ein Mitbringsel
oder etwas für das Geschmackserlebnis daheim suchen,
hier finden Sie Marmeladen, Säfte, Eingelegtes,
ein Sortiment an hausgemachten
„Schweinereien“ aus Meisterhand von Michael Warmuth,
handgefertigte Keramik von Elisabeth Warmuth aus dem EWL Atelier
und liebevolle, kleine Geschenkideen.
Treten Sie ein, wir freuen uns auf Sie.

....weil es für uns wichtig ist, woher es kommt:

Unsere Produzenten und Lieferanten



Aus der eigenen Landwirtschaft Familie Warmuth & Familie Liegl vlg. Preschaner	Obst, Gemüse, Schweinefleisch, Säfte, Kräuter, Raritäten	
Familie Knafl	Erdäpfel, Popcornmais	Maria Saal
Familie Nuart	Schafmilchprodukte	Waisenberg
Familie Wakonig	Eier	St. Georgen/Sandhof
Familie Stockinger/Radelsböck	Mostviertler Gänse	Haag, NÖ
Firma Grossfurther	Weidekalbin	Utzenaich, OÖ
Familie Schütz	Wachauer Marillen	Schwallenbach, NÖ
Familie Craigher	Schokolade	Friesach
Familie Madrian	Honig	Guttaring
Familie Prasser, vlg. Viktorhof	Getreide	Kappel/Krappfeld
Familie Sacherer, vlg. Hauser	Rapsöl	Dürnfeld
Molkerei Sonnenalm	Kuhmilchprodukte	Klein St. Paul
Familie Plieschnegger, vlg. Paule	Biohendl	Mairist
Leonie Wintschnig vlg. Hubner	Jerseyrind	Scheifling
Familie Lanzmaier, Gut St. Georgen	Kernöl	St. Georgen/Längsee
JG Goggerwenig	Wild	Goggerwenig
Familie Sternath	Spargel	St. Stefan/Lavanttal
Familie Holzer	Rhabarber	St. Paul/Lavanttal
Familie Tripolt	Bärmut	Bad St. Leonhard
Markus Payr	Fische	Sirnitz
Familie Pirker, vlg. Tschadamerhof	Kuhmilchprodukte	Liebenfels
Christina Wildhaber	Raritätenpflanzen	Brückl

Bei Fragen zu Allergenen und Inhaltsstoffen wenden Sie sich gerne an uns.

Wir bitten um Ihr Verständnis, dass wir Rechnungen nur tischweise ausstellen (keine getrennten Rechnungen).