

„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.



„WIR ZWEI“

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!

„Schafkäse“

vom Nuart aus Waisenberg | Kohlrabi | Spinat | Erbse | Radieschen20,50

„Petersilwurzel“

Crèmesuppe | Topfenknödel | Petersilpesto

Strohnest | Dinkel | Dinkelkaffee.....9,50

„Bärlauch“

Bärlauch-Rollgersten-Laber'l | OnsenEi (Stundenei)

Roggen vom Viktorhof | Misohollandaise.....klein 19,50 / groß 27,50

„Käsnudel“

- Tradition pur - Schnittlauch | braune Butter

gemischter Salat.....klein 16,80/ groß 19,80

Gedeck pro Person 7,20

...die Küche grüßt, gefolgt von hausgebackenem Brot,
selbstgemachtem Oxymel und kleinen Köstlichkeiten

- abschließend noch ein Süßla'le.

„Schwein“

Schweinefilet | Kräuter | Variation vom Sellerie

Zwetschke aus dem eigenen Garten | Erdäpfel-Mohn-Biskuit.....36

„Wiener Schnitzel“

vom eigenen Schwein | Petersilerdäpfel oder Gemüsereis

Zitrone | hausgemachte kaltgerührte Preiselbeeren.....21,90

„Karotte & weiße Schokolade“

Karottenkuchen | gebrannte Mandeln | weißes Schokoladenmus

Karamell-Vanille-Schaum | Vollmilchtopfen-Rum-Eis.....17,50

„einfach nur Eis – Liegls Eiskarte“

3 Sorten hausgemachtes Eis oder Sorbet.....12,50

bitte wählen Sie aus folgenden Sorten:

Sorbet

Wachauer Marille
Erdbeere
Brombeere
Himbeere
Waldheidelbeere
Schwarze Ribisel
Zwetschke

Eis

Vanille
Weiße Schokolade
Sauerrahm-Limette
Topfen-Rum
Karamell
Schafjogurt

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 Grossfurtner	Weidekalbin	Utzenaich, OÖ
Familie Schütz	Wachauer Marillen	Schwallenbach, NÖ
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	Biohendln	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).