

Herzlich Willkommen beim



„Nur aus Gutem wird auch Gutes“

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.
Mit großer Freude und Liebe zum Detail
werden diese Zutaten von uns veredelt.



Gedeck pro Person 4

Hausgemachtes Brot, kleine Köstlichkeiten,
gefolgt von einem Gruß aus der Küche
und abschließend noch ein Süßa'le



...davor oder zwischen durch

Käsnudel

- ✧ Salat 15,90 (klein 13,50)

Fleischnudel

- ✧ Sauerkraut
- ✧ Grammeln vom Hausschwein
14,90 (klein 12,50)

Gemischter Nudelteller

- ✧ Salat 15,90 (klein 13,50)

Hauptspeisen

Sulz vom Hausschwein

- ✧ Krappfelder Kernöl
- ✧ Kürbiskern-Speck-Pesto 11,50

Rindsuppe

- ✧ Frittaten 4,50
- ✧ Schlickkrapferl 4,90

Unsere Nudel

nach Omas Rezept

Zweierlei Gekochtes

von der Weidekalbin

- ✧ Rösterdäpfel ✧ Rahmkohlrabi
- ✧ Apfelkren ✧ Schnittlauchsoße 22,90

Geschmorter Rostbraten

von der Weidekalbin

- ✧ angebratene Erdäpfel ✧ Röstzwiebel 23

Bauernbackhendl

- ✧ Petersilerdäpfel oder Gemüsereis 15,90

Wiener Schnitzel

- ✧ Petersilerdäpfel oder Gemüsereis
 - ✧ kaltgerührte Preiselbeeren
- vom Hausschwein 14,50
vom Kalb 21,50



Schlachtzeit

Maischerl

- ✧ Rösterdäpfel
- ✧ Sauerkraut oder Saure Rüben 15,90

Blutwurst

- ✧ Rösterdäpfel
- ✧ Sauerkraut oder Saure Rüben 15,90

„Sauerei“

- ✧ Allerlei vom eigenen Schwein
- ✧ Spitzkraut ✧ Kümmelmajonaise 19,80

...und außerdem

Dotterraviolo

- ✧ Schwarzwurzel
- ✧ Geräucherter Schafkäse vom Nuart
17,50

Creme von Nuarts Schafkäse

- ✧ Rüben Raritäten ✧ Kren 14,50

Erdäpfelsuppe

- ✧ gebratene Steinpilze 6,90

Hauptspeisen

...davor oder zwischen durch

Beiried von der Weidekalbin

- ✧ Haferwurzel ✧ Kräuter ✧ Pflaume
- ✧ Moosbeere ✧ Knoblauch 28,50

Milchkalbsleber

- ✧ Polenta ✧ Sellerie
- ✧ Rote Zwiebelcreme 26,50

Wurzelsaibling aus der Sirnitz

- ✧ Rote Emmalie Erdäpfel ✧ Safran
- ✧ Wurzelgemüse ✧ Kren 25,50



Ein süßes Finale...

Heißes Schokoladentörtchen

✧ Zwetschkensorbet 10,50

Waldheidelbeersorbet

✧ Limoncelloschaum 8

Piemonteser Haselnuß

✧ Birne ✧ Kürbiskern ✧ Weiße Schoko
✧ Buttermilch-Nuß-Eis 10,50

Kärntner Kletzennudel

✧ Honigbutter ✧ Zimt-Zucker 9

Dreierlei Sorbets 9,50

(Alle unsere Sorbet- und Eissorten sind hausgemacht)

...oder Käse

Schwarzes Schaf vom Nuart

✧ Brot-Nußknusper
✧ Apfelsorbet ✧ Schwarze Nuß
✧ Gelee von der Apfelquitte 9,50

3 Sorten Kuhmilchkäse

vom Tschadamerhof

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





„Liegls

Kuchlschau“

...das besondere Menü am Abend.

Lehnen Sie sich zurück,
genießen Sie den Moment
einmal nichts entscheiden zu müssen
und lassen Sie sich von uns bekochen.

Kleine Schau in 4 Gängen 49

Mittlere Schau in 5 Gängen 59

Große Schau in 6 Gängen 69

- nur tischweise -

gerne auch mit Weinbegleitung:

4 Gang 23

5 Gang 28

6 Gang 35

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

Rind | Fa. Kröswang, Fa. Großfurtnner

Schwein | eigene Produktion oder Kärntner Fleisch, St. Veit

Gans | Mostviertler Weidegans, Johann Radelsböck, Stadt Haag

Lamm | Fam. Pirker, Liebenfels

Hendl | Wech Geflügel oder Fam. Plieschnegger, Mairist

Milch, Joghurt, Topfen | Sonnenalm, Kl. St. Paul oder Kärntner Milch

Schlagobers, Sauerrahm, Butter | Kärntner Milch

Schafkäse | Fam. Nuart, Waisenberg

Eier aus Bodenhaltung | Fam. Wakonig, Klagenfurt

Erdäpfel | Fam. Knafel, Maria Saal

saisonales Obst & Gemüse | eigene Produktion oder aus Kärnten

Fisch | Fischzucht Payr, Sirnitz

Wild | aus heimischer Jagd

Wein aus Kärnten | div. Winzer & Sorten

Edelbrände aus Kärnten | eigene Produktion, div. aus Kärnten



Informationen über allergene Inhalte unserer Gerichte erfahren Sie bitte mündlich.

