

Herzlich Willkommen bei uns in Waidegg

Umgeben von Bergen, grünen Almen und blühenden Wiesen liegt unser gemütlicher, familiengeführter Gasthof.

Wir haben 30 Gästezimmer und 3 Appartements à 4 Personen – insgesamt 70 Betten. Die Komfortzimmer sind mit Dusche, WC, SAT-TV und teilweise mit Balkon ausgestattet.

Die Chefin des Hauses verwöhnt Sie mit Schmankerln aus der Region und anderen kulinarischen Köstlichkeiten, die Sie im, sonnigen Wintergarten, der gemütlichen Stube oder im ruhigen und wunderschönen Gastgarten genießen können. Die Zutaten dafür stammen größtenteils aus unserem eigenen Gemüsegarten und von Bauern der Umgebung.

In der hauseigenen Hotelbar kann man den Abend bei einem Cocktail oder einen guten Glaser' l Wein gemütlich ausklingen lassen.

Täglich warme Küche

**Freitag bis Sonntag & Feiertags:
Mittags: von 11:30 Uhr bis 14:00 Uhr**

**Montag bis Sonntag
Abends: von 17:30 Uhr bis 20:30 Uhr**

Familien- & Betriebsfeiern bis 100 Personen
jederzeit im kleinen und großen Saal möglich

LANDHOF ZUM

Waidegger Wirt ★★★
HOTEL • RESTAURANT • BAR

Familie Pernull

9631 Waidegg 2 | Tel.: +43 (0) 4284 404
www.waidegg.at | wirt@waidegg.at



#waideggerwirt



/waideggerwirt

Lieber Gast!

Wir verwenden ausschließlich einheimische & österreichische Produkte für unsere frisch zubereiteten Speisen. Hier haben wir eine kleine Aufstellung unserer Lieferanten für Sie!

Schweinefleisch:

Familie Schluder vlg. Seifried, aus dem Ort & Gailtalbauer, Kirchbach (4km) und weitere Kärntner Produzenten

Rindfleisch:

Familie Schluder vlg. Seifried, aus dem Ort & österreichische Produzenten

Milch & Milchprodukte:

Kärntner Milch, Spittal (60 km) & österreichische Produzenten

Eier:

Eierring Herzogstuhl
& Österreichische Produzenten

Obst & Gemüse:

Saisonal aus Kärnten & und aus dem eigenen Garten

Fisch aus dem Gailtal:

Fischzucht Zankl, Weidenburg (15 km)

Hend'l:

Hubers Landhend'l (BIO-Bauer)

Gailtaler Almkäse g.U aus dem Gailtal:

Waidegger Alm (Agrargemeinschaft Waidegg)

Speck aus dem Gailtal:

Familie Schluder vlg. Seifried, aus dem Ort & Gailtalbauer, Kirchbach (4km) und weitere Kärntner Produzenten

**Wir wünschen Ihnen einen Guten Appetit!
Familie Pernull & das Team vom Waidegger Wirt**

Hausgemachte Suppen

Rindsuppe mit Fritatten	3,00
Rindsuppe mit Fleischkrapferl	3,30
Rindsuppe mit Speckknödel	3,20
Rindsuppe mit Leberknödel	3,20
Knoblauchcremesuppe mit Croutons	3,20

Salate

Fitnesssteller mit großer Salatgarnitur (Hühnerfilet gebraten auf geröstetem Weissbrot)	10,50
Großer gemischter Salatteller mit gebackenem Gailtaler Almkäse	11,20
Großer gemischter Salatteller mit Backhend'l-Streifen	10,50
Kleiner gemischter Salat	3,80
Kleiner grüner Salat	2,70

*Kein Genuss ist vorübergehend,
denn der Eindruck, den er zurücklässt,
ist bleibend!*

Johannes Wolfgang von Goethe

Spezialitäten, frisch zubereitet mit Produkten aus der Region

Wienerschnitzel vom Schwein mit Pommes frites	10,50
Cordon bleu vom Schwein mit Pommes frites	12,50
Jägerschnitzel (Schwein) mit Schwammerlsauce und Reis	12,50
Jägerpfand'l (Schweinemedailles) mit Schwammerlsauce, Spätzle & Gemüse	14,90
Hirschragout mit Semmelknödel und Preiselbeerkompott	10,90
Grillteller (Schweinskotelette, Rind, Schweinefilet) mit Gemüse, Pommes frites & Kräuterbutter	13,90
Filetsteak ca. 200g (Lungenbraten - Rind) dazu Gemüse, Pommes frites & Kräuterbutter	21,90
Zwiebelrostbraten (Rind) mit Rösti und knusprigen Zwiebeln	13,50
Gailtaler Almkäse-Spätzle mit knusprigen Zwiebeln und grünen Salat	8,90

Nudeln

Kärntner Kasnudeln - 3 Stück (hausgemacht) mit Brauner Butter und Krautsalat	7,90
Kärntner Nudelteller - 5 Stück (handgemacht) (Kasnudel, Spinat-Bärlauch, Tomate-Mozzarella, Kartoffel-Kräuter & Selchfleischnudel) mit Krautsalat	9,50
Spaghetti (mit Fleischsauce oder Tomatensauce)	7,20

Burger

Waidegger Wirt Haus-Burger (100% Rindfleisch aus dem Gailtal) mit Ringelpommes, würziger Haussauce & Sour Cream	12,50
Schnitzel Burger (Wiener Schnitzel vom Schwein) mit Pommes frites würziger Haussauce & Sour Cream	11,20
Hend'l Burger (Hühnerfilet gebraten) mit Ringelpommes, würziger Haussauce & Sour Cream	11,20
Vegi Burger (Gemüselaibchen gebacken) mit gemischtem Salat, würziger Haussauce & Sour Cream	9,50

Fisch

Forelle Müllerin (aus Gailtaler Quellwasser) mit Kartoffeln	13,50
Zanderfilet gebraten mit Reis und Gemüse	13,50



LANDHOF ZUM
Waidegger Wirt ★★★
HOTEL • RESTAURANT • BAR

Hausbier
frisch gezapft
vom Faß

Hend'l Variationen

1/2 Wiener Backhend'l (Zubereitungszeit ca. 20 min.) mit Petersilienkartoffeln	12,50
Hend'l-Cordon bleu (gefüllt mit Gorgonzola und Schinken) mit Pommes frites	12,50
Hend'l-Streifen gebraten dazu Wokgemüse und Basmatireis	10,50
Fitnesssteller mit großer Salatgarnitur (Hühnerfilet gebraten auf geröstetem Brot)	10,50
Großer gemischter Salatteller mit Backhend'l-Streifen und Gebäck	10,50

*Man soll dem Leib etwas Gutes bieten,
damit die Seele Lust hat, darin zu wohnen.*

Winston Churchill

Kleine Gerichte

Schinken-Käsetoast	3,20
Bauerntoast (Schwarzbrot mit Käse, Schinken, Zwiebel und Salatgarnitur)	4,80
Gailtaler Almkäse mit Brot und Butter	5,90
Speckjause (hausgemacht) mit Brot	6,90
Gailtaler Brettjause (Speck, Hauswurst, Käse, Topfen, Gurken, Tomaten)	8,50

Süßspeisen

Apfelstrudel (hausgemacht)	2,50
Topfenstrudel (hausgemacht)	2,50
Kletzen Nudel mit Honigbutter (handgemacht) gefüllt mit getrockneten Birnen	2,80
Waidegger Zupfkuchen (hausgemacht)	2,50
Großer Kaiserschmarrn (hausgemacht) mit Apfelmus	6,90
Palatschinke (hausgemacht) mit Marillen od. Preiselbeermarmelade	2,90
Mohr im Hemd (Schokosoufflè) mit Schlagobers und Schokosauce	2,80
mit 1 Kugel Vanilleeis	3,80


*Gastfreundschaft besteht aus ein wenig
Wärme, ein wenig Nahrung und viel Ruhe*
Ralph Waldo Emerson

für die Verdauung etwas Gutes

Williamsbirne	2cl	2.50
Marille	2cl	2.50
Obstler / Hausbrand	2cl	2.50
Grappa	2cl	2.50
Haselnussgeist	2cl	2.50
Zirbe	2cl	2.50
Williamsbirne - Gölles	2cl	4.50
Quittenbrand - Gölles	2cl	5.00
Marillenbrand - Gölles	2cl	4.50
Alte Zwetschke (6 Jahre) - Gölles	2cl	4.50
Alter Apfel (6 Jahre) - Gölles	2cl	4.50

Lieber Gast!

Informationen über Zutaten in unseren Speisen,
die Allergene oder Unverträglichkeiten auslösen können,
erhalten Sie gerne von unseren MitarbeiterInnen!

DIE 14 HAUPTALLERGENE auf einen Blick	
	<p>Eier alle Arten von Hühner-Eiweissein z.B. Hühnerei sowie auch Eier von Gans, Ente, Pute, Wachtel, Taube und Iltisauß ... und Eierschnecken wie Eigelb, Eiklar, Eierschnee, Pflanzöl, Speiseöl, Cakes, Vollkorn, Vollkornpulver, Speiseeis, Eizit, Lecithin (E) und L1105 = Lysozym (E)</p>
	<p>Erdnüsse alle Erdnussarten ... und Erdnussbutter wie Erdnussöl, geröstete Erdnüsse, Erdnussmehl, Erdnussflocken und Erdnussbutter</p>
	<p>Fisch alle Fischarten ... und Fischzuzugnisse wie Fischgelatine, Konserve, Kaviar, Roggen, Fischkaviar und Fischsauce</p>
	<p>Glutenhaltiges Getreide Roggen, Weizen, Hafer, Gerste, Dinkel, Emmer, Einkorn, Kamut oder Hybridstämme ... und Zuzugnisse aus glutenhaltigem Getreide wie Stärke, Mehl, Dinkel, Grieß, Couscous, Polenta, Graupen, Flocken, Kleie, Schrot, Bulgur, Weizenkeimlinge und Weizenkeimöl</p>
	<p>Krebstiere alle Arten von Krebstieren z.B. Garnelen, Krabben, Hummer, Langusten, Fluss- oder Tischerkrebs, Garnelen, Shrimps, Scampi ... und Krebstierzuzugnisse wie Krabbenpulver, Krabbenöl, Krabbenbutter, Krabbenpulverpasten, Krabbenkonserven und pasteurisierte Krebstierzuzugnisse</p>
	<p>Lupinen alle Lupinensorten ... und Lupinenzuzugnisse wie Lupinenmehl, Lupinensprossen, Lupinenprotein, Lupinenkonzentrat und Lupinensalat</p>
	<p>Milch alle Arten von Nutztiermilch z.B. Kuhmilch sowie auch Milch vom Ziegen, Schaf, Büffel und Pferd ... und Milchzuzugnisse wie Milch, Rahm, Sauerrahm, Ölsäure, Butter, Buttermilch, Bismilch, Sondersmilch, Joghurt, Käse, Quark, Milchpulver, Molke, Milcheiweiß, Kasein, Molkenprotein, Milchzucker (Laktose), Butter, Butterfett und Ölsäure</p>
	<p>Schalenfrüchte Mandeln, Haselnüsse, Walnüsse, Cashewnüsse, Pecannüsse, Pistazien, Himel, Macadamia- und Queenslandnüsse ... und Erdnüsse aus Schalenfrüchten wie entsprechende Muscheln, Nusskerne, Nussmus, Nusspasten und geröstete Nüsse</p>
	<p>Schwefeldioxid und Sulfite E220 - E228 in Konzentrationen von mehr als 10 mg/l oder mg/l, berechnet als SO₂ ... die damit geschwefelten Zuzugnisse wie Wein, Essig, Kartoffelprodukte, Tomatenpaste, Pflanz, getrocknete Gemüse und Trockenobst</p>
	<p>Sellerie alle Selleriesorten ... und Selleriezuzugnisse wie Selleriesauce, Sellerieöl, Sellerieblatt, Selleriepulver, Saft in Gewürzen und Würstchenmischungen, Getrocknete Sellerie und Sellerieblätter</p>
	<p>Senf alle Senfsorten ... und Senfzuzugnisse wie Senfsaat, Senfpulver, scharfer Senf, altbayrischer Senf, (S) Senf, Senfblätter und -blüten</p>
	<p>Sesamkörner alle Sesamsorten ... und Sesamzuzugnisse wie Sesamsaat, schwarze und weiße Sesame, Sesamöl, Sesamkörner (Tahini), Sesamblüten, Sesamkörner und Sesamkörner</p>
	<p>Soja alle Sorten von Sojabohnen ... und Sojazzuzugnisse wie Sojamehl, Sojagrieß, Sojamilch, nicht koffeinierter Soja, Sojapulver, Sojaflocken, Sojasaucen, Sojapaste, Sojapressen, Tofu, Miso, Tempeh und E222 Sojaeizit</p>
	<p>Weichtiere (Mollusken) alle Arten von Weichtieren z.B. Schnecken, Abalone (Seeohr), Muscheln (Venus-, Meer-, Kaiser-, Kaiser-, Jakobsmuschel, Austern), Tintenfische, Kalmare, Kraken, Meereschnecken ... und Weichtierzuzugnisse wie pasteurisierte Weichtiere, Weichtieröl, Konserve und Austernsauce</p>

gem. § 3 Abs. 2 AllergeninformationsVO
BGBl. II Nr. 175/2014