



LANDHOF ZUM

**Waidegger Wirt** \*\*\*  
HOTEL • RESTAURANT • BAR



## Familien- & Betriebsfeiern

Gründe zum Feiern gibt es genug: Egal ob Taufe, Erstkommunion, Firmung, Hochzeit, Jubiläum, Geburtstag, Weihnachten, Firmenfeiern oder „einfach nur so“.

In den Räumlichkeiten des Landhofes können **bis zu 120 Personen** Einkehr finden. **Familie Pernull** weiß um die Wünsche Ihrer Gäste Bescheid und kümmert sich liebevoll um die Details für Ihren ganz besonderen Tag.

---

## 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**



Schnell & Einfach  
Tisch reservieren  
mit WhatsApp

Familie Pernull

9631 Waidegg 2 | Gailtal/Kärnten

+43 (0) 4284 / 404

wirt@waidegg.at www.waidegg.at

#waideggerwirt



Digitale  
Visitenkarte

---

*Lieber Gast!*  
*<< 100% Regional - 100% Genuss >>*

**Wir verwenden ausschließlich regionale & 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)  
und weitere Kärntner Produzenten

**Rindfleisch**

Familie Schluder vlg. Seifried (aus dem Ort)  
& österreichische Produzenten

**Milch & Milchprodukte:**

bioARGEeslo Jenig (2 km), Baierlehof Goderschach (8 km)  
Kärntner Milch, Spittal (60 km) &  
österreichische Produzenten

**Eier:**

Eierring Herzogstuhl  
& Österreichische Produzenten

**Obst & Gemüse:**

Saisonal aus Kärnten & Osttirol

**Fisch aus dem Gailtal:**

Fischzucht Zankl, Weidenburg (15 km)

**Hend'l:**

Hubers Landhend'l (BIO-Bauer)  
Geflügel eck - Kärnten (BIO-Bauer)

**Gailtaler Almkäse g.U:**

Gailtaler Almkäse Almen

**Speck aus dem Gailtal:**

Familie Schluder vlg. Seifried (aus dem Ort)  
und weitere Gailtaler Produzenten

**Honig und Honigprodukte:**

Imkerei Schluder Manuel (aus dem Ort)

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

## Hausgemachte Suppen

Rindsuppe mit <b>Fritatten</b>	4,60
Rindsuppe mit <b>Fleischkrapferl</b>	4,90
Rindsuppe mit <b>Speckknödel</b>	4,80
Rindsuppe mit <b>Leberknödel</b>	4,80
<b>Knoblauchcremesuppe</b> mit Croutons	4,90



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

## Salate

<b>Fitnesssteller mit großer Salatgarnitur</b> (Hühnerfilet gebraten auf ge östetem Weissbrot)	13,50
Großer gemischter Salatteller mit <b>gebackenem Gailtaler Almkäse</b>	13,90
Großer gemischter Salatteller mit <b>Backhend'l-Streifen</b>	13,50
<b>Kleiner gemischter Salat</b>	4,80
<b>Salate vom Buffet</b> (auf Nachfrage)	4,60
<b>Kleiner grüner Salat</b>	3,60



## Spezialitäten, frisch zubereitet mit Produkten aus der Region

**Wienerschnitzel vom Schwein**  
mit Pommes frites



13,90

**Cordon bleu vom Schwein**  
mit Pommes frites

15,90

**Jägerschnitzel** (Schwein)  
mit Schwammerlsauce und Reis

15,90

**Jägerpfand'l** (Schweinemedallions)  
mit Schwammerlsauce, Spätzle & Gemüse



18,90

**Hirschragout**  
mit Semmelknödel und Preiselbeerkompott

13,50

**Grillteller**  
(Schweinskotelette, Rind, Schweinefilet, Hendl  
mit Gemüse, Pommes frites & Kräuterbutter



18,50

**Zwiebelrostbraten** (Rind)  
mit Rösti und knusprigen Zwiebeln



16,90

**Gailtaler Almkäse-Spätzle**  
mit knusprigen Zwiebeln und grünen Salat



15,50



*Jägerpfandl*

## Burger

- Waidegger Wirt Haus-Burger**  
(100% Rindfleisch aus dem Gailtal  
mit Ringelpommes, würziger Haussauce &  
Sour Cream 15<sup>,90</sup>
- Schnitzel Burger**  
(Wiener Schnitzel vom Schwein)  
mit Pommes frites würziger Haussauce &  
Sour Cream 14<sup>,90</sup>
- Hend'l Burger (Hühnerfilet gebraten)**  
mit Ringelpommes, würziger Haussauce &  
Sour Cream 14<sup>,90</sup>
- Vegi Burger (Gemüselaibchen gebacken)**  
mit gemischtem Salat, würziger Haussauce &  
Sour Cream 13<sup>,90</sup>



## Nudeln

- Kärntner Kasnudeln – 3 Stück (hausgemacht)**  
mit Brauner Butter und Krautsalat 12<sup>,90</sup>
- Kärntner Nudelteller – 5 Stück (handgemacht)**  
(Kasnudel, Spinat-Bärlauch, Tomate-Mozzarella,  
Kartoffel-Kräuter & Kürbis-Kartoffel  
mit Krautsalat 13<sup>,90</sup>
- Spaghetti**  
mit Fleischsauce oder Tomatensauce 8<sup>,90</sup>



## Fisch

**Forelle Müllerin (aus Gailtaler Quellwasser)**  
mit Kartoffel



16,90

**Zanderfilet gebrat**  
mit Reis und Gemüse



16,90

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

*Johannes Wolfgang von Goethe*

## Hend'l Variationen

**Backhend'l Wiener Art** (Zubereitungszeit ca. 20 min.)  
mit Petersilienkartoffel



14,90

**Hend'l-Cordon bleu**  
(gefüllt mit Gorgonzola und Schinken)  
mit Pommes frites

16,50

**Hend'l-Streifen gebraten**  
dazu Wokgemüse und Basmatireis



13,50

**Fitnesssteller mit großer Salatgarnitur**  
(Hühnerfilet gebraten auf ge östetem Brot)



13,50

**Großer gemischter Salatteller**  
mit Backhend'l-Streifen



13,50



*Backhend'l*

## Kleine Gerichte

<b>Schinken-Käsetoast</b>	3 <sup>.90</sup>
<b>Bauerntoast</b> (Schwarzbrot mit Käse, Schinken, Zwiebel und Salatgarnitur)	6 <sup>.50</sup>
<b>Gailtaler Almkäse</b> mit Brot und Butter	8 <sup>.90</sup>
<b>Speckjause (aus der Region)</b> mit Brot	8 <sup>.90</sup>
<b>Gailtaler Brettljause</b> (Speck, Hauswurst, Käse, Topfen, Gurken, Tomaten, Brot)	12 <sup>.90</sup>



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

*Winston Churchill*

## Süßspeisen

<b>Apfelstrudel mit Schlagobers (hausgemacht)</b>	4 <sup>.50</sup>
<b>Topfenstrudel mit Schlagobers (hausgemacht)</b>	4 <sup>.50</sup>
<b>Kletzen Nudel mit Honigbutter (handgemacht)</b> gefüllt mit getrockneten Birnen	4 <sup>.90</sup>
<b>Waidegger Zupfkuchen (hausgemacht)</b>	4 <sup>.50</sup>
<b>Großer Kaiserschmarrn (hausgemacht)</b> mit Apfelmus	10 <sup>.90</sup>
<b>Palatschinke (hausgemacht) 1 Stück</b> mit Marillen, Preiselbeermarmelade oder Schoko	4 <sup>.50</sup>
<b>Schoko-Nuss-Küchlein</b> mit Schlagobers und Schokosauce mit 1 Kugel Vanilleeis	4 <sup>.50</sup> 5 <sup>.70</sup>

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><b>Eier</b> alle Arten von Nutzgeflügel-Eiern z.B. Hühnereier sowie auch Eier von Gans, Ente, Pute, Wachtel, Taube und Strauß ... und Eierzeugnisse wie Eigelb, Eiklar, Fischmehl, Flüssig-, Eipulver, Galmeis, Voll-, Vollraupulver, Eiprotein, E322 = Lecithin (E) und E1105 = Lysozym (E)</p>	 <p><b>Schalenfrüchte</b> Mandeln, Haselnüsse, Walnüsse, Cashewnüsse, Pecannüsse, Paranüsse, Pistazien, Macadamia- und Queenslandüsse ... und Erzeugnisse aus Schalenfrüchten wie entsprechende Nussöle, Nusscremes, Nussmus, Nusspasten und geröstete Nüsse</p>
 <p><b>Erdnüsse</b> alle Erdnussarten ... und Erdnusszeugnisse wie Erdnussöl, geröstete Erdnüsse, Erdnussmehl, Erdnussflocken und Erdnussbutter</p>	 <p><b>Schwefeldioxid und Sulfite</b> E220 - 228 (in Konzentrationen von mehr als 10 mg/l oder mg/l, berechnet als SO<sub>2</sub>) ... die damit geschwefelten Erzeugnisse wie Wein, Essig, Kartoffelprodukte, Tomatenpüree, Pilze, getrocknetes Gemüse und Trockenobst</p>
 <p><b>Fisch</b> alle Fischarten ... und Fischerzeugnisse wie Fischgelatine, Konserven, Kaviar, Roggen, Fischextrakt und Fischsaucen</p>	 <p><b>Sellerie</b> alle Selleriesorten ... und Sellerieerzeugnisse wie Selleriesaat, Sellerieknolle, Sellerieblatt, Selleriepulver (auch in Gewürzen und Kräutermischungen), Gemüsesäfte mit Sellerie und Selleriesatz</p>
 <p><b>Glutenhaltiges Getreide</b> Roggen, Weizen, Hafer, Gerste, Dinkel, Emmer, Einkorn, Kamut oder Hybridstämme ... und Erzeugnisse aus glutenhaltigem Getreide wie Stärke, Mehl, Dunst, Grieß, Couscous, Polenta, Graupen, Flocken, Kleie, Schrot, Bulgur, Weizenkeimlinge und Weizenkeimöl</p>	 <p><b>Senf</b> alle Senfsorten ... und Senferzeugnisse wie Senfsaat, Senfpulver, scharfer Senf, alpbayerischer Senf, süßer Senf, Senföl, Senfsprossen, Senfblätter und -blößen</p>
 <p><b>Krebstiere</b> alle Arten von Krebstieren z.B. Garnelen, Krabben, Hummer, Langusten, Fluss- oder Taschenkrebse, Garnelen, Shrimps, Scampi ... und Krebstierzeugnisse wie Krebstopulver, Krebsmehl, Krebsbutter, Krebsuppenpasten, Krebskonserven und pasteurisierte Krebstierzeugnisse</p>	 <p><b>Sesamsamen</b> alle Sesamsorten ... und Sesamerzeugnisse wie Sesamsaat (schwarzer und weißer Sesam), Sesamöl, Sesampasten (Tahini), Sesambutter, Sesammehl und Sesamsatz</p>
 <p><b>Lupinen</b> alle Lupinensorten ... und Lupinerzeugnisse wie Lupinenmehl, Lupinensprossen, Lupinenprotein, Lupinenkonzentrat und Lupinenisolat</p>	 <p><b>Soja</b> alle Sorten von Sojabohnen ... und Sojaerzeugnisse wie Sojamehl, Sojagrieß, sojamilch, nicht raffiniertes Sojaöl, Sojaeiweiß, Sojaflocken, Sojasaucen, Sojapaste, Sojasprousen, Tofu, Miso, Tempeh und E322 Sojalecithin</p>
 <p><b>Milch</b> alle Arten von Nutztiermilch z.B. Kuhmilch sowie auch Milch von Ziege, Schaf, Büffel und Pferd ... und Milcherzeugnisse wie Milch, Rahm, Sauerrahm, Crème fraîche, Buttermilch, Dickmilch, Kondensmilch, Joghurt, Kefir, Käse, Quark, Milchpulver, Molke, Milcheiweiß, Kasein(sate), Molkenproteine, Milchsücker (Laktose), Butter, Butterschmalz und Ghee</p>	 <p><b>Weichtiere (Mollusken)</b> alle Arten von Weichtieren z.B. Schnecken, Abalone (Seeohr), Muscheln (Venus-, Mies-, Kamm-, Messer-, Jakobsmuschel, Auster), Tintenfische, Kalmare, Kraken, Meeresschnecken ... und Weichtierzeugnisse wie pasteurisierte Weichtiere, Weichtierdauerkonserven und Austernsaucen</p>

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

LANDHOF ZUM

# Waidegger Wirt

HOTEL • RESTAURANT • BAR

Familie Pernull

9631 Waidegg 2 | Gailtal/Kärnten

+43 (0) 4284 / 404

wirt@waidegg.at | www.waidegg.at

#waideggerwirt