



LANDHOF ZUM

Waidegger Wirt ★★★
HOTEL • RESTAURANT • BAR



-lich Willkommen

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 18:00 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](https://www.instagram.com/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:

Fleischerei Schluder Bernd (aus dem Ort)
und weitere Kärntner Produzenten

Rindfleisch:

Fleischerei Schluder Bernd (aus dem Ort)
& österreichische Produzenten

Milch & Milchprodukte:

bioARGEeslo Jenig (2 km), Baierlehof Godersbach (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 Wech - Kärnten (BIO-Bauer)

Gailtaler Almkäse g.U:

Gailtaler Almkäse Almen

Speck aus dem Gailtal:

Fleischerei Schluder Bernd (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

Kräftige Rindsuppe vom Gailtaler Rind

mit Fritatten 5,30

mit Fleischkrapferl LACTOSEFREI 5,90

mit Speckknödel 5,60

mit Leberknödel 5,60

Cremige Knoblauchsuppe mit Croutons 5,90

Tagessuppe auf Anfrage

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

Knackige Salate

Fitnesssteller mit großer Salatgarnitur LACTOSEFREI
(BIO Hendlfilet gebraten auf geröstetem Weissbrot) 15,90

Großer gemischter Salatteller VEGETARISCH
mit gebackenem original Gailtaler Almkäse 16,50

Großer gemischter Salatteller LACTOSEFREI
mit gebackenen Hendlstreifen (BIO) 15,90

Kleiner gemischter Salat 5,80

Salate vom Buffet (auf Nachfrage) 5,80

Kleiner grüner Salat 4,40



Spezialitäten, frisch zubereitet mit Produkten aus der Region

Wienerschnitzel vom Gailtaler Schwein <small>LACTOSEFREI</small> mit Pommes frites	16 ^{.90}
Cordon bleu vom Gailtaler Schwein mit Pommes frites	17 ^{.90}
Jägerschnitzel vom Gailtaler Schwein mit Schwammerlsauce und Reis	17 ^{.90}
Jägerpfand'l (Medaillons vom Gailtaler Schwein) mit Schwammerlsauce, Spätzle & Gemüse	20 ^{.90}
Hirschragout vom Kärntner Wild mit Semmelknödel und Preiselbeerkompott	15 ^{.90}
Grillteller „Alpenstyle“ <small>GLUTENFREI</small> (Schweinskotelette, Rind, Schweinefilet, Hendl) mit Speck, Gemüse, Pommes frites & Kräuterbutter	20 ^{.90}
Zwiebelrostbraten vom Gailtaler Rind <small>LACTOSEFREI / GLUTENFREI</small> mit Rösti und knusprigen Zwiebeln	19 ^{.90}
Käsespätzle mit original Gailtaler Almkäse <small>VEGETARISCH</small> mit knusprigen Zwiebeln und grünen Salat	16 ^{.50}



Jägerpfandl

Burger

Waidegger Wirt Hausburger vom Gailtaler Rind
mit Ringelpommes, würziger Haussauce &
Sour Cream

17^{.90}

Schnitzel Burger (Wiener Schnitzel vom Gailtaler Schwein)
mit Pommes frites würziger Haussauce &
Sour Cream

16^{.90}

Hendl Burger (Gebratenes BIO Hendlfilet)
mit Ringelpommes, würziger Haussauce &
Sour Cream

16^{.90}

Vegi Burger VEGETARISCH
(Gemüselaibchen gebacken)
mit gemischtem Salat, würziger Haussauce &
Sour Cream

14^{.90}



Nudeln

Original Kärntner Kasnudeln – 3 Stück (hausgemacht) VEGETARISCH
mit Brauner Butter und Krautsalat

14^{.90}

Gemischter Kärntner Nudelteller – 5 Stück (handgemacht) VEGETARISCH
(Kasnudel, Spinat-Bärlauch, Tomate-Mozzarella,
Kartoffel-Kräuter & Kürbis-Kartoffel)
mit Krautsalat

15^{.90}

Spaghetti
mit Fleischsauce oder Tomatensauce VEGETARISCH

10^{.90}

Fisch

Forelle „Müllerin Art GLUTENFREI / LAKTOSEFREI

(aus Gailtaler Quellwasser)
mit Petersilienkartoffeln

19.⁹⁰

Zanderfilet gebraten LAKTOSEFREI

mit Reis und Gemüse

18.⁹⁰

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

Johann Wolfgang von Goethe

Hendl

Backhendl Wiener Art (Zubereitungszeit ca. 20 min.) LAKTOSEFREI

mit Petersilienkartoffeln

17.⁹⁰

Cordon bleu vom BIO Hendl
gefüllt mit Gorgonzola und Schinken
mit Pommes frites

18.⁹⁰

Hendl-Streifen gebraten LAKTOSEFREI / GLUTENFREI

dazu Wokgemüse und Basmatireis

15.⁹⁰

Fitnessteller mit großer Salatgarnitur LAKTOSEFREI

(BIO Hendlfilet gebraten auf geröstetem Weissbrot)

15.⁹⁰

Großer gemischter Salatteller LAKTOSEFREI

mit gebackenen Hendlstreifen (BIO)

15.⁹⁰



Kleine Gerichte

Schinken-Käsetoast	4 ^{.50}
Bauerntoast (Schwarzbrot mit Käse, Schinken, Zwiebel und Salatgarnitur)	7 ^{.50}
Gailtaler Almkäse mit Brot und Butter	9 ^{.90}
Speckjause (aus der Region) <small>LAKTOSEFREI</small> mit Brot	9 ^{.90}
Gailtaler Brettljause (Speck, Hauswurst, Käse, Topfen, Gurken, Tomaten, Brot, ...)	14 ^{.90}
Saure Wurst mit Gebäck	9 ^{.90}

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

Winston Churchill

Süßspeisen

Apfelstrudel mit Schlagobers (hausgemacht) mit 1 Kugel Vanilleeis	4 ^{.90} 6 ^{.40}
Topfenstrudel mit Schlagobers (hausgemacht)	4 ^{.90}
Kletzen Nudel mit Honigbutter (handgemacht) gefüllt mit getrockneten Birnen	5 ^{.20}
Waidegger Zupfkuchen (hausgemacht)	4 ^{.90}
Großer Kaiserschmarrn (hausgemacht) mit Apfelmus	13 ^{.90}
Schoko-Nuss-Küchlein mit Schlagobers und Schokosauce mit 1 Kugel Vanilleeis	4 ^{.90} 6 ^{.40}
Palatschinke (hausgemacht) 1 Stück mit Marillen, Preiselbeermarmelade oder Schoko	4 ^{.90}
Eispalatschinke Hausgemachte Palatschinke mit Vanilleeis, Schlagobers & Schokosauce	9 ^{.90}

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

DIE 14 HAUPTALLERGENE auf einen Blick



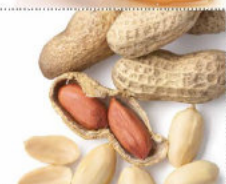
Eier

alle Arten von Nutzgeflügelieiern
z.B. Hühnereier sowie auch Eier von Gans, Ente,
Pute, Wachtel, Taube und Strauß
... und Eiererzeugnisse
wie Eigelb, Eiklar, Eischnee, Flüssigel, Eipulver,
Gefrierai, Vollei, Vollleipulver, Eiweiß,
E322 = Lecithin (E) und E1105 = Lysozym (E)



Schalenfrüchte

Mandeln, Haselnüsse, Walnüsse, Cashewnüsse,
Pecannüsse, Paranüsse, Pistazien, Macadamia-
und Queenslandnüsse
... und Erzeugnisse aus Schalenfrüchten
wie entsprechende Nussöl, Nusscremes, Nussmus,
Nusspasten und geröstete Nüsse



Erdnüsse

alle Erdnussorten
... und Erdnusserzeugnisse
wie Erdnussöl, geröstete Erdnüsse, Erdnussmehl,
Erdnussflocken und Erdnussbutter



Schwefeldioxid und Sulfite

E220 - 228 (in Konzentrationen von mehr als 10 mg/kg
oder mg/l berechnet als SO₂)
... die damit geschwefelten Erzeugnisse
wie Wein, Essig, Kartoffelprodukte, Tomatenpüree,
Pilze, getrocknetes Gemüse und Trockenobst



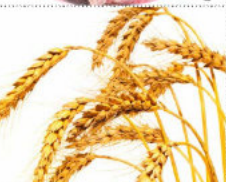
Fisch

alle Fischarten
... und Fischerzeugnisse
wie Fischgelatine, Konserven, Kaviar, Rogen,
Fischextrakt und Fischsaucen



Sellerie

alle Selleriesorten
... und Sellerieerzeugnisse
wie Selleriesaat, Sellerieknolle, Sellerieblatt,
Selleriepulver (auch in Gewürzen und
Kräutermischungen), Gemüsesäfte mit Sellerie
und Selleriesalz



Glutenhaltiges Getreide

Roggen, Weizen, Hafer, Gerste, Dinkel, Emmer,
Einkorn, Kamut oder Hybridstämme
... und Erzeugnisse aus glutenhaltigem Getreide
wie Stärke, Mehl, Dursli, Grieß, Couscous,
Polenta, Graupen, Flocken, Kleie, Schrot, Bulgur,
Weizenkeimlinge und Weizenkeimöl



Senf

alle Senfsorten
... und Senferzeugnisse
wie Senfsaat, Senfpulver, scharfer Senf,
altbayerischer Senf, süßer Senf, Senföl,
Senfsprossen, Senfblätter und -blüten



Krebstiere

alle Arten von Krebstieren
z.B. Garnelen, Krabben, Hummer, Langusten, Fluss-
oder Taschenkreise, Garnelen, Shrimps, Scampi
... und Krebstiererzeugnisse
wie Krebsterpulver, Krebstermehl, Krebsterbutter,
Krebstersuppenpasten, Krebsterkonserven und
pasteurisierte Krebstiererzeugnisse



Sesamsamen

alle Sesamsorten
... und Sesamerzeugnisse
wie Sesamsaat (schwarzer und weißer Sesam),
Sesamöl, Sesampasteten (Tahin), Sesambutter,
Sesammehl und Sesamsalz



Lupinen

alle Lupinenarten
... und Lupinenerzeugnisse
wie Lupinenmehl, Lupinensprossen, Lupinenprotein,
Lupinenkonzentrat und Lupinensalat



Soja

alle Sorten von Sojabohnen
... und Sojaerzeugnisse
wie Sojamehl, Sojagrieß, Sojamehl, nicht raffiniertes
Sojaöl, Sojaölweiß, Sojaflöckchen, Sojasauce,
Sojapaste, Sojasproussen, Tofu, Miso, Tempeh und
E322 Sojalecithin



Milch

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, Milchweiß,
Kasein[ate], Molkenproteine, Milchsäure (Laktose),
Butter, Butterschmalz und Ghee



Weichtiere (Mollusken)

alle Arten von Weichtieren
z.B. Schnecken, Abalone (Sesohr), Muscheln
(Venus-, Mies-, Kamm-, Messer-, Jakobsmuschel,
Austern), Tintenfische, Kalmare, Kraken,
Meeresschnecken
... und Weichtiererzeugnisse
wie pasteurisierte Weichtiere, Weichtierdauer-
konserven und Austernsauce

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