



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 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



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 Goderschach (8 km)
Kärntner Milch, Spittal (60 km) &
österreichische Produzenten

Eier:

Eierring Herzogstuhl
& Österreichische Produzenten

Obst & Gemüse:

Saisonale 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 <small>LACTOSEFREI</small>	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

Salat mit geb. Almkäse



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 Preiselbeercompott	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
Käsepätzle mit original Gailtaler Almkäse <small>VEGETARISCH</small> mit knusprigen Zwiebeln und grünen Salat	16,- ⁵⁰



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
(Gemüseläibchen gebacken)
mit gemischtem Salat, würziger Haussauce &
Sour Cream

14,90

Hausburger



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

19,⁵⁰

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 GLUTENFREI / LAKTOSEFREI
dazu Wokgemüse und Basmatireis

15,⁹⁰

Fitnesssteller mit großer Salatgarnitur LAKTOSEFREI
(BIO Hendlfilet gebraten auf geröstetem Weissbrot)

15,⁹⁰

Großer gemischter Salatteller LAKTOSEFREI
mit gebackenen Hendlstreifen (BIO)

15,⁹⁰

Backhendl



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, dazin 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

 <p>Eier alle Arten von Nutzgeflügelern: z.B. Höhnerierei sowie auch Eier von Gans, Ente, Pute, Wachtel, Taube und Strauß ... und Eiererzeugnisse wie Eigelb, Eiklar, Eischnee, Rölligei, Eipulver, Gefriersei, Vollsei, Vollpulver, Eiprotein, E322 = Lecithin (E) und E1105 = Lysozym (E)</p>	 <p>Schalenfrüchte Mandeln, Haselnüsse, Walnüsse, Cashewnüsse, Pecannüsse, Paranüsse, Pistazien, Macadamia- und Queenstandnüsse ... und Erzeugnisse aus Schalenfrüchten wie entsprechende Nussele, Nusscremes, Nussmus, Nusspasteten und geröstete Nüsse</p>
 <p>Erdnüsse alle Erdnusssorten ... und Erdnuserzeugnisse wie Erdnussöl, geröstete Erdnuss, Erdnussmehl, Erdnussflocken und Erdnussbutter</p>	 <p>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</p>
 <p>Fisch alle Fischarten ... und Fischerzeugnisse wie Fischgelatine, Konserven, Kaviar, Rogen, Fischextrakt und Fischsauce</p>	 <p>Sellerie alle Selleriesorten ... und Sellerieerzeugnisse wie Selleriesaat, Sellerienkolle, Sellerienblatt, Selleriepulver (auch in Gewürzen und Kräutermischungen), Gemüsesäfte mit Sellerie und Selleriesalz</p>
 <p>Glutenhaltiges Getreide Roggen, Weizen, Hafer, Gerste, Dinkel, Emmer, Einkorn, Kamut oder Hybridsäume ... und Erzeugnisse aus glutenhaltigem Getreide wie Stärke, Mehl, Durst, Grieß, Couscous, Polenta, Graupen, Flocken, Kleie, Schrot, Bulgur, Weizenkeimlinge und Weizenkeimöl</p>	 <p>Senf alle Senfsorten ... und Senferzeugnisse wie Senfsaat, Senfpulver, scharfer Senf, altbayerischer Senf, süßer Senf, Senföl, Senfprossen, Senfblätter und -blüten</p>
 <p>Krebstiere alle Arten von Krebstieren z.B. Garnelen, Krabben, Hummer, Langusten, Russ- oder Taschenkrebs, Garnelen, Shrimps, Scampi ... und Krebstiererzeugnisse wie Krebspulver, Krebsmehl, Krebsbutter, Krebssuppenpasten, Krebskonserven und pasteurisierte Krebserezeugnisse</p>	 <p>Sesamsamen alle Sesamsorten ... und Sesamerzeugnisse wie Sesamsaat (schwarzer und weißer Sesam), Sesambi, Sesampasten (Tahini), Sesambutter, Sesammehl und Sesamsalz</p>
 <p>Lupinen alle Lupinensorten ... und Lupinenerzeugnisse wie Lupinenmehl, Lupinensprossen, Lupinenprotein, Lupinenkonzentrat und Lupinensalat</p>	 <p>Soja alle Sorten von Sojabohnen ... und Sojamerzeugnisse wie Sojamehl, Sojagrieß, Sojamilch, nicht raffiniertes Sojööl, Sojaweiß, Sojaflocken, Sojasauce, Sojapaste, Sojaprossen, Tofu, Miso, Tempeh und E322 Sojalecithin</p>
 <p>Milch alle Arten von Nutztiernmilch z.B. Kuhmilch sowie auch Milch von Ziege, Schaf, Büffel und Pferd ... und Milcherzeugnisse wie Milch, Rahm, Sauermilch, Crème fraîche, Buttermilch, Dickmilch, Kondensmilch, Joghurt, Kefir, Käse, Quark, Milchpulver, Molke, Milchweizé, Käseweizé, Molkeneiweiß, Milchzucker (Laktose), Butter, Butterschmalz und Chese</p>	 <p>Weichtiere (Mollusken) alle Arten von Weichtieren z.B. Schnecken, Abalone (Seeohr), Muscheln (Venus-, Mies-, Komm-, Messer-, Jakobsmuschel, Austern), Tintenfische, Kalmar, Kraken, Meeresschnecken ... und Weichtiererzeugnisse wie pasteurisierte Weichtiere, Weichtierdauerconserven und Austernsauce</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