



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



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:

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**

mit **Fleischkrapferl**

mit **Speckknödel**

mit **Leberknödel**

Cremige Knoblauchsuppe mit Croutons

Tagessuppe



4,⁹⁰

5,⁵⁰

5,²⁰

5,²⁰

5,⁵⁰

auf Anfrage

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

Ralph Waldo Emerson

Knackige Salate

Fitnesssteller mit großer Salatgarnitur

(BIO Hendlfilet gebraten auf geröstetem Weissbrot)



14,⁹⁰

Großer gemischter Salatteller

mit **gebackenem original Gailtaler Almkäse**



15,⁵⁰

Großer gemischter Salatteller

mit **gebackenen Hendlstreifen (BIO)**



14,⁹⁰

Kleiner gemischter Salat

5,⁵⁰

Salate vom Buffet (auf Nachfrage)

5,⁵⁰

Kleiner grüner Salat

4,²⁰



Spezialitäten, frisch zubereitet mit Produkten aus der Region

- Wienerschnitzel** vom Gailtaler Schwein
mit Pommes frites  15^{,90}
- Cordon bleu** vom Gailtaler Schwein
mit Pommes frites 16^{,90}
- Jägerschnitzel** vom Gailtaler Schwein
mit Schwammerlsauce und Reis 16^{,90}
- Jägerpfand'l** (Medaillons vom Gailtaler Schwein)
mit Schwammerlsauce, Spätzle & Gemüse  19^{,90}
- Hirschragout vom Kärntner Wild**
mit Semmelknödel und Preiselbeerkompott 15^{,90}
- Grillteller „Alpenstyle“**
(Schweinskotelette, Rind, Schweinefilet, Hendl)
mit Speck, Gemüse, Pommes frites & Kräuterbutter  19^{,90}
- Zwiebelrostbraten** vom Gailtaler Rind
mit Rösti und knusprigen Zwiebeln   18^{,90}
- Käsespätzle** mit original Gailtaler Almkäse
mit knusprigen Zwiebeln und grünen Salat  15^{,90}



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**
(Gemüselaibchen gebacken)
mit gemischtem Salat, würziger Haussauce &
Sour Cream 14,⁹⁰ 



Nudeln

- Original Kärntner Kasnudeln – 3 Stück (hausgemacht)**
mit Brauner Butter und Krautsalat  13,⁹⁰
- Gemischter Kärntner Nudelteller – 5 Stück (handgemacht)**
(Kasnudel, Spinat-Bärlauch, Tomate-Mozzarella,
Kartoffel-Kräuter & Kürbis-Kartoffel)
mit Krautsalat  14,⁹⁰
- Spaghetti**
mit Fleischsauce oder Tomatensauce  10,⁹⁰

Fisch

Forelle „Müllerin Art
(aus Gailtaler Quellwasser)
mit Petersilienkartoffeln



18,90

Zanderfilet gebraten
mit Reis und Gemüse



18,50

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

Johann Wolfgang von Goethe

Hendl

Backhendl Wiener Art (Zubereitungszeit ca. 20 min.)
mit Petersilienkartoffeln



16,90

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

18,50

Hendl-Streifen gebraten
dazu Wokgemüse und Basmatireis



14,90

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



14,90

Großer gemischter Salatteller
mit gebackenen Hendlstreifen (BIO)



14,90



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) 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 ^{.80} 6 ^{.00}
Topfenstrudel mit Schlagobers (hausgemacht)	4 ^{.80}
Kletzen Nudel mit Honigbutter (handgemacht) gefüllt mit getrockneten Birnen	4 ^{.90}
Waidegger Zupfkuchen (hausgemacht)	4 ^{.80}
Großer Kaiserschmarrn (hausgemacht) mit Apfelmus	13 ^{.90}
Schoko-Nuss-Küchlein mit Schlagobers und Schokosauce mit 1 Kugel Vanilleeis	4 ^{.70} 5 ^{.90}
Palatschinke (hausgemacht) 1 Stück mit Marillen, Preiselbeermarmelade oder Schoko	4 ^{.90}
Eispalatschinke Hausgemachte Palatschinke mit Vanilleeis, Schlagobers & Schokosauce	9 ^{.90}

