

Herzlich Willkommen im Liebstöckl! Wir freuen uns, Ihnen unsere mit Leidenschaft gezauberten Kreationen zu präsentieren.

Unsere Gerichte werden nicht nur schonend zubereitet, um alle wichtigen Inhaltstoffe und Vitamine zu bewahren, sondern auch nur mit den besten Produkten hergestellt. Eine hochwertige Qualität liegt uns besonders beim Fleisch auf dem Herzen. Daher beziehen wir dieses ausschließlich von regionalen, österreichischen Bauern:

Waldviertler Roggenschwein

Silvia & Norbert Prinz, 3921 Langschlag

Kärntner Hühner

Traditionsunternehmen Wech, 9433 St. Andrä

Sulmtaler Huhn, Steiermark

Familie Tschiltsch, 8544 Pöfing-Brunn

Simmentaler Rind, Waldviertel

GeRu, Martinsberg, 3664 Martinsberg

Um Ihnen Ihre Auswahl zu erleichtern eine kleine Übersicht unserer Herzensempfehlungen:

Zum Starten

Unser hausgemachtes Beef Tatar

*Eine persönliche
Kreation unseres
Sous Chefs
Helmut*

Hauptspeisen

Liebstöckl's Pfannenfrischer Zwiebelrostbraten

Traditionelles Wiener Backhendl im Körbchen serviert

Handgemachte Erdäpfelnudeln mit Steinpilz-Trüffelüllung

Für den perfekten Abschluss

Hausgemachter Schokokuchen mit flüssigem Kern

*Das Meisterwerk
unseres Sous Chefs
Ferenc*



APERITIF ZUM STARTEN?

APEROL SPRITZ

Aperollikör, Prosecco,
Soda, Orangenscheibe

6

HUGO

Holundersirup
Prosecco, Soda, Mize

6

CAMPARI SODA/ORANGE

fein-bitterer Camparilikör,
Orangensaft / Soda, Eis

6

SUPPEN

KRÄFTIGE RINDSSUPPE

Wurzelgemüse als Einlage / Leberknödel / Grießnockerl
oder Frittaten A,C,G,L,M 5

KÜRBISCREMESUPPE

Sautierte Kürbiswürfel / Kernöl L 7

FRANZÖSISCHE ZWIEBELSUPPE

Parmesancroutons G,L 7

VORSPEISEN

HAUSGEMACHTES BEEF TATAR

-feingehacktes Rinderfilet pikant gewürzt & mit extra nativem Olivenöl vollendet-

vom zarten Rinderfilet / gebackenem Wachtelei / schwarze Nüsse /
getoastetes Brot / Butter 18

CARPACCIO VOM RIND **NEU**

Rucola / Parmesan / Olivenöl / Balsamicodressing 14

HERZHAFTE HAUPTSPESIEN

GEBRATENE LAMMKOTELETTS MIT SOLOSPARGEL **NEU**

Petersilerdäpfeln / Sauce Bernaise 22

LIEBSTÖCKL'S PFANNENFRISCHER ZWIEBELROSTBRATEN

-Unser Zwiebelrostbraten ist ein zeitloser Klassiker, den wir nach dem Rezept unserer Großmutter zubereiten. Das zart gegrillte Waldviertler Beiried, umschlossen von goldbraunen, knusprigen Zwiebeln wird mit einem sämigen Bratensaft begleitet. Die Senfgurken, Röstzwiebel & das Rindfleisch verschmelzen zu einem einzigartigem Geschmack-

vom Simmentaler Rind aus dem Waldviertel, butterweiches Beiried / Braterdäpfeln / hausgemachten Röstzwiebeln / Senfgurke 22

SEEHECHT-FILET GEBRATEN

Mediterranes Grillgemüse / Erdäpfeln / Zitronenbutter G,L 20

LACHSFILET MIT SOLOSPARGEL **NEU**

Petersilerdäpfeln / Broccolieröschen / Sauce Hollandaise 25

GEDÄMPFTER SOLOSPARGEL **NEU**

Petersilerdäpfeln / Sauce Hollandaise 20

DIE KLASSIKER

OFENFRISCHER SCHWEINSBRATEN

Erdäpfelknödel / warmer Speckkrautsalat L 18

WIENER SCHNITZEL VOM KALB

Petersilerdäpfeln / Preiselbeeren A,C,G,L,M 22

TRADITIONELLES WIENER BACKHENDL IM KÖRBCHEN SERVIERT

-vom Sulmtaler Huhn aus der Steiermark,
innen zart und saftig, außen unheimlich knusprig-

Ausgelöst / frische Petersilerdäpfeln / Preiselbeeren A,C,G,L,M 20

WIENER SCHNITZEL VOM KALB "PARISER ART"

Butterreis / Preiselbeeren A,C,G,L,M 22

GEBACKENES HÜHNERBRUSTFILET

Petersilerdäpfeln / Preiselbeeren A,C,G,L,M 16

GEBACKENES SCHWEINSSCHNITZEL

Petersilerdäpfeln / Preiselbeeren 16

ÖSTERREICHISCHE KALBSLEBER GEBACKEN

Hausgemachter Erdäpfelsalat / Gemüse-Mayonnaise 22



VEGETARISCHE HAUPTSPESIEN

SAISONALES GEGRILLTES MEDITERRANES GEMÜSE NACH SAISON

Rosmarin Erdäpfeln / hausgemachtes Pesto G,O 18

HANDGEMACHTE ERÄPFELNUDELN MIT STEINPILZ-TRÜFFELFÜLLUNG

-Saftige Pilze treffen auf die subtile Eleganz von Trüffeln, die selbst anspruchsvolle Gaumen beeindrucken wird. Die süßen, saftigen Tomaten verleihen dem Gericht eine frische Note, während der Parmesan mit seiner salzigen Tiefe für die perfekte Balance sorgt-

Mediterranes Gemüse / Cherry-Tomaten / Parmesan A,C,G 17

KÄRNTNER KASNUDELN

Parmesan / braune Butter / Blattsalat A,C,G,L 17

KLASSISCHE KRAUTFLECKERLN

Roter Rübensalat A,C,G 14

LEICHT GETRÜFFELTE EIERNOCKERLN

Blattsalat A,C,G 14

2 STK. ERDÄPFELPUFFER

Avocado-Dip / Blattsalat 15

Unsere Weinempfehlung

Der Sommerfrische
Winzer Kreams
Cuvee Weiß 2023
Rose 2023

1/8 4.-

SALATVARIATIONEN

HÜHNERSTREIFEN

Blattsalate / saisonales Gemüse 15

ZIEGENKÄSE IM SPECKMANTEL

Blattsalate / Parmesan-Crunshies G 15

STEIRISCHER BACKHENDLSALAT

Kürbiskerne / Erdäpfel-Blattsalat A,C,G,L,M 15

BEILAGEN

GESCHMORTES GEMÜSE **NEU**

Nach Saison 6

WARMER SPECK-KRAUTSALAT

Mit rauchigem Speck 4

ERDÄPFELSALAT

Mit österreichischen Erdäpfeln 4

GEMISCHTER SALAT

Eine bunte Mischung 4,5

BLATTSALAT

Grüner Salat 3

POMMES FRITES

Goldbraun gebacken, geht immer 5

PETERSILERDÄPFELN / BRATERDÄPFELN

Mit frischer Petersilie / goldbraun gebraten 4

REIS

Mit Butter verfeinert 4

ERDÄPFELKNÖDEL

Hausgemacht 3

HAUSGEMACHTE MEHLSPEISEN

APFELSTRUDEL

Frische Früchte / Fruchtsauce A,C,E,O 6

TOPFENSTRUDEL

Frische Früchte / Fruchtsauce A,C,E,O 7

ERDBEER-KARDINALSCHNITTE

Frische Früchte / Fruchtsauce A,C,G 7

HAUSGEMACHTE PALATSCHINKEN

-Hauchdünn, goldbraun gebacken-

Mit feiner Marillenmarmelade A,C,G,O 6

HAUSGEMACHTER SCHOKOKUCHEN MIT FLÜSSIGEM KERN

-der samtige Kuchen & der flüssige Schokokern zerschmelzen auf dem Gaumen-

Schlagobers / Frucht Eis / frische Früchte / Schokosauce 8,5

MILCH-RAHM-STRUDEL

Vanillesauce / frische Früchte A,C,G,F 8

HAUSGEMACHTE CREMESCHNITTE

Frische Früchte 7

AFFOGATO AL CAFFE **NEU**

Frischer Espresso / Vanilleeis 4

KARAMELLISIERTER KAISERSCHMMARN

mit Zwetschkenröster A,C,G 8



der Liebling
der Gäste