

## 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 Inhaltsstoffe 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:



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

---

### CARPACCIO VOM RIND **NEU**

Rucola / Parmesan / Olivenöl / Balsamicodressing 14

## HERZHAFTE HAUPTSPESIEN

### GEBRATENE LAMMKOTELETTS **NEU**

Morchel-Tagliatelle / Creme-Brasato 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

## 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" **NEU**

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

### GEBACKENES HÜHNERBRUSTFILET

Petersilerdäpfeln / Preiselbeeren A,C,G,L,M 17

### 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 / zerlassene Butter / geschmolzenes Gemüse A,C,G,L 18

### KLASSISCHE KRAUTFLECKERLN

Roter Rübensalat A,C,G 15

### LEICHT GETRÜFFELTE EIERNOCKERLN

Blattsalat A,C,G 15

### 3 STK. ERDÄPFELPUFFER

Kräuter-Dip / Blattsalat 18

#### 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 5,5

### BLATTSALAT

Grüner Salat 4

### 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

### 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-**

Kugel Eis / frische Früchte / Schokosauce 8,5

*der Liebling  
der Gäste*

### 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