

So, Mo, Di, Mi, Do, Fr, von 10-16h Restaurantbetrieb

Samstag Ruhetag

Menüplan von 9.2. bis 15.2.2026 KW 7



NEU: TAGESDESSERT
nur in Kombination mit einem Mittagsmenü
**Hausgemachte Palatschinke mit
Marillenmarmelade 3**

**Jetzt digitalen Stempelpass holen & Gratis-
Mittagsmenü sichern!"**

Alle Aktionen & Angebote direkt am Handy

Unsere Lieferzeiten zur Mittagszeit: "frisch gekocht mit Volldampf geliefert"

Lieferfenster "früh" zwischen 10:45 und 12:15



Lieferfenster "spät" zwischen 13:15 und 14:30

Bestellungen ab 11h sind automatisch Lieferfenster "spät"



Firmen und Großkunden ausgenommen

Gerne unterstützen wir sie bei der Auswahl ihres Lieferfensters...Ihr Liebstöckl-Team!



Montag: Rindsuppe / Grießnockerl / Wurzelgemüse

Menü I: Cremiges Orzotto (vom Rollgerstl) / gegrillte Salatherzen / Fenchel / blaue Elise 	15
Menü II: Klassisches Paprikahendl ausgelöst ohne Haut / Hörnchen	15
Menü III: Kräuterseitling-Sellerie-Lasagne / Miso-Pilzsauce / gebackene Reisbällchen 	18
Menü IV: Wiener Backfleisch von der Kalbinnen-Beiried / Erdäpfel-Vogerlsalat	24

Dienstag: Rindsuppe / Fleischstrudel / Wurzelgemüse

Menü I: Frühlingsrolle / Asia-Gemüse / Tahinsauce / Basmatireis 	15
Menü II: Grillkotelett vom Schweinskarree / Maiskolben / Braterdäpfeln / Reis	15
Menü III: Kräuterseitling-Sellerie-Lasagne / Miso-Pilzsauce / gebackene Reisbällchen 	18
Menü IV: Wiener Backfleisch von der Kalbinnen-Beiried / Erdäpfel-Vogerlsalat	24

Mittwoch: Rote-Rübensuppe "Borschtsch" / Wurzelgemüse

Menü I: Wiener Erdäpfelgulasch / Hausbrot 	15
Menü II: Ofenfrischer Schweinsbraten / warmer Speckkrautsalat / Erdäpfelknödel	15
Menü III: Kräuterseitling-Sellerie-Lasagne / Miso-Pilzsauce / gebackene Reisbällchen 	18
Menü IV: Wiener Backfleisch von der Kalbinnen-Beiried / Erdäpfel-Vogerlsalat	24


Über Allergene und Zusatzstoffe informieren wir sie gerne

Liefergebühr 1,50 ab 25,- Gratzustellung

www.liebstoeckl.at Tel: +43 699 1 314 00 65

Alle Preise in Euro und inkl. aller Steuern und gesetzlicher Abgaben.

Donnerstag: Rindsuppe / Nudeln / Wurzelgemüse


Menü I: Cremespinat / 2 Spiegeleier / Erdäpfelstampf	15
Menü II: Variation von Fleischknödeln / Gabelkraut / Grammeln / Bratensaftl	15
Menü III: Kräuterseitling-Sellerie-Lasagne / Miso-Pilzsauce / gebackene Reisbällchen 	18
Menü IV: Wiener Backfleisch von der Kalbinnen-Beiried / Erdäpfel-Vogerlsalat	24

Freitag:

Tagesteller:

Frisches Kabeljaufilet gebacken, Gemüsemayonnaise, hausgemachter Erdäpfelsalat	20
Kleine Portion	16
Tagessuppe dazu, um...	2,5

Erdäpfel-Schwammerl-Creme-Suppe

Menü I: Hausgemachter Topfenschmarrn / Marillenröster	15
Menü II: Geröstete Kalbsleber / Zwiebel-Majoransaftl / Petersilerdäpfeln	15
Menü III: Kräuterseitling-Sellerie-Lasagne / Miso-Pilzsauce / gebackene Reisbällchen 	18
Menü IV: Wiener Backfleisch von der Kalbinnen-Beiried / Erdäpfel-Vogerlsalat	24

Sonntag:

Erdäpfel-Schwammerl-Creme-Suppe

Wiener Schnitzel vom Kalb mit Reis Erdäpfelsalat und Preiselbeeren	25
--	----

Über Allergene und Zusatzstoffe informieren wir sie gerne