## 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 Pölfing-Brunn

**Simmentaler Rind, Waldviertel**
GeRu, Martinsberg, 3664 Martinsberg

---

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

### Apertitif

**Aperol-Spritz**

**Campari Soda**
**Campari Orange**

### Zum Starten

**Unser hausgemachtes Beef Tatar**

Eine persönliche Kreation unseres Sous Chefs Helmut

### Hauptspeisen

**Liebstöckl's Pfannenfrischer Zwiebelrostbraten**

**Traditionelles Wiener Backhenderl im Körbchen serviert**

**Handgemachte Erdäpfelnudeln mit Steinpilz-Trüffelfüllung**

### Für den perfeken Abschluss

**Hausgemachter Schokokuchen mit flüssigem Kern**

Das Meisterwerk unseres Sous Chefs Patrick

Liebstöckl
Wirtshaus & Catering

*Lassen Sie Ihrer kulinarischen Kreativität freien Lauf! Wählen Sie aus À-la-carte Ihre Lieblingsgerichte und gestalten Sie ein einzigartiges Menü ganz nach Ihrem Geschmack.*

# À LA CARTE MENU

## 3-GÄNGE MENU

Suppe
Hauptspeise
Dessert

30

## 4-GÄNGE MENU

Suppe
Vorspeise
Hauptspeise
Dessert

40

Liebstöckl
Wirtshaus & Catering

## 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
Rucola / Parmesan / Olivenöl / Balsamicodressing 14

### KÜRBIS-CARPACCIO
Nüssen / Datteln / Rucola 12

Liebstöckl
Wirtshaus & Catering

## HERZHAFTE HAUPTSPEISEN

### GEBRATENE LAMMKOTELETTS

Braterdäpfeln / Grillgemüse / Calvadosaftl 24

### 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 Röstzwiebel / Senfgurke 22

### SEEHECHT-FILET GEBRATEN

Mediterranes Grillgemüse / Erdäpfeln / Zitronenbutter G,L 20

### STEIRISCHES KRENFLEISCH VOM SCHOPF

Wurzelgemüse / Erdäpfeln / viel Kren L 18

### OFENFRISCHER SCHWEINSBRATEN

Erdäpfelknödel / warmer Speckkrautsalat L 18

## DIE KLASSIKER

### 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

Liebstöckl
Wirtshaus & Catering

# VEGETARISCHE HAUPTSPEISEN

## SAISONALES GEGRILLTES MEDITERRANES GEMÜSE NACH SAISON

Rosmarin Erdäpfeln / hausgemachtes Pesto / Blattsalat 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 / Blattsalat A,C,G 17

## KÄRNTNER KASNUDELN

Parmesan / braune Butter / Blattsalat A,C,G,L 16

## KLASSISCHE KRAUTFLECKERLN

Roter Rübensalat A,C,G 14

## LEICHT GETRÜFFELTE EIERNOCKERLN

Blattsalat A,C,G 14

## 2 STK. ERDÄPFELPUFFER

Avocado-Dip / Blattsalat 15

## VEGGIE-BURGER

Soja-Erbsen-Patty / Kartoffelbrot-Bun / Süsskartoffeln
Knackiger Salat / frische Zwiebel / Tomate 16

*Unsere Weinempfehlung*

**2019 Blauer Zweigelt Reserve, Winzer Krems**
-im Holzfass gereift-

1/8 6 / FL. 32

Liebstöckl
Wirtshaus & Catering

## SALATVARIATIONEN

**GEGRILLTE CALAMARIS**
Blattsalate / saisonales Gemüse 16

**ZIEGENKÄSE IM SPECKMANTEL**
Blattsalate / Parmesan-Crunshies G 15

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

## BEILAGEN

**MEDITERRANES GRILLGEMÜSE**
Nach Saison / frisch gegrillt 6

**WARMER SPECK-KRAUTSALAT**
Mit rauchigem Speck 4

**ERDÄPFELSALAT**
Mit österreichischen Erdäpfeln 4

**GEMISCHTER SALAT**
Eine bunte Mischung 4,5

**BLATTSALAT**
Grüner Salat 3

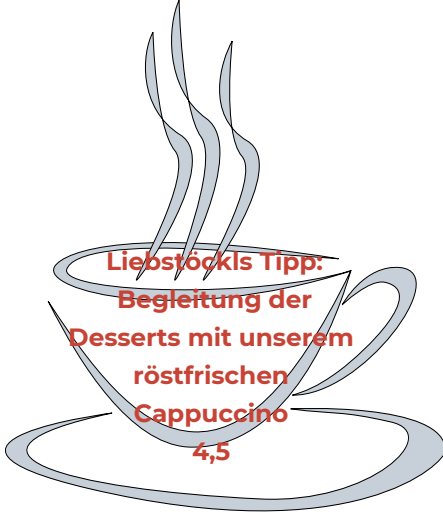
**POMMES FRITES**
Goldbraun gebacken, geht immer 5

**PETERSILERDÄPFELN / BRATKARTOFFEL**
Mit frischer Petersilie / goldbraun gebraten 4

**REIS**
Mit Butter verfeinert 4

**ERDÄPFELKNÖDEL / SEMMELKNÖDEL**
Hausgemacht 3

Liebstöckl
Wirtshaus & Catering




## HAUSGEAMACHTE 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, groldbraun 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

der Liebling
der Gäste

### MILCH-RAHM-STRUDEL
Vanillesauce / frische Früchte A,C,G,F 8

### HAUSGEMACHTE CREMESCHNITTE
Frische Früchte 7

### AFFOGATO AL CAFFE
Frischer Espresso / Vanilleeis 4

Glutenfrei Laktosefrei Vegan

Über Allergene & Inhaltsstoffe unserer Produkte klärt Sie unser Team gerne auf. Fragen Sie nach!

# UNSER GANSL-MENÜ

**GANSLCREMESUPPE / BRÖSELKNÖDEL**

**AUSGELÖSTES GANSL**
APFELROTKRAUT / ERDÄPFELKNÖDEL /
BRATAPFEL MIT MARONI-NUSSFÜLLUNG

**SCHOKO-MARONI-MOUSSE**
AMARENAKIRSCHEN
30

**GANSLCREMESUPPE / BRÖSELKNÖDEL** 6

**CREMIGES GANSL-RISOTTO**
RUCOLA / KIRSCHTOMATEN /PARMESAN 14

**GEBACKENE GANSL-LEBER**
HAUSGEMACHTER ERDÄPFELSALAT /
GEMÜSEMAYONNAISE 18

**GERÄUCHERTE ENTEN-BRUST**
PFLÜCKSALAT / SAUCE CUMBERLAND /
DATTELN / PECAN-NÜSSE 15

**EIN VIERTEL TEILAUSGELÖSTES MARTINI GANSL**
( BRUST ODER HAXERL ) APFELROTKRAUT /
ERDÄPFELKNÖDEL / GLACIERTER BRATAPFEL MIT MARONI-
NUSSFÜLLUNG 30

**PORTION AUSGELÖSTES MARTINI-GANSL**
APFELROTKRAUT /ERDÄPFELKNÖDEL / GLACIERTER
BRATAPFEL MIT MARONI-NUSSFÜLLUNG /
GANSLSAFTL 26

**KLEINE PORTION AUSGELÖSTES MARTINI-GANSL**
APFELROTKRAUT / ERDÄPFELKNÖDEL / GLACIERTER
BRATAPFEL MIT MARONI-NUSSFÜLLUNG / GANSLSAFTL 22