



Waidegger Wirt<sup>\*\*\*</sup>



## 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 17:30 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:**

Familie Schluder vlg. Seifried, aus dem Ort und weitere Kärntner Produzenten

**Rindfleisch:**

Familie Schluder vlg. Seifried, aus dem Ort & österreichische Produzenten

**Milch & Milchprodukte:**

Kärntner Milch, Spittal (60 km) & österreichische Produzenten

**Eier:**

Eierring Herzogstuhl & Österreichische Produzenten

**Obst & Gemüse:**

Saisonal aus Kärnten & Osttirol & und aus dem eigenen Garten

**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 aus dem Gailtal:**

Waidegger Alm (Agrargemeinschaft Waidegg)

**Speck aus dem Gailtal:**

Familie Schluder vlg. Seifried, aus dem Ort und weitere Gailtaler Produzenten

**Wir wünschen Ihnen einen Guten Appetit!**  
**Familie Pernull & das Team vom Waidegger Wirt**

100% REGIONAL - 100% GENUSS

## Hausgemachte Suppen

Rindsuppe mit Fritatten	4,20
Rindsuppe mit Fleischkrapferl 	4,60
Rindsuppe mit Speckknödel	4,50
Rindsuppe mit Leberknödel	4,50
Knoblauchcremesuppe mit Croutons	4,60

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

## Salate

Fitnesssteller mit großer Salatgarnitur (Hühnerfilet gebraten auf geröstetem Weissbrot)	12,90
Großer gemischter Salatteller mit gebackenem Gailtaler Almkäse 	13,90
Großer gemischter Salatteller mit Backhend'l-Streifen 	12,90
Kleiner gemischter Salat	4,50
Salate vom Buffet (auf Nachfrage)	4,50
Kleiner grüner Salat	3,50



## Spezialitäten, frisch zubereitet mit Produkten aus der Region

<b>Wienerschnitzel vom Schwein</b> 	mit Pommes frites	13,90
<b>Cordon bleu vom Schwein</b>	mit Pommes frites	15,50
<b>Jägerschnitzel (Schwein)</b>	mit Schwammerlsauce und Reis	15,50
<b>Jägerpfand'l (Schweinemedallions)</b> 	mit Schwammerlsauce, Spätzle & Gemüse	17,90
<b>Hirschragout</b>	mit Semmelknödel und Preiselbeerkompott	13,50
<b>Grillteller</b> 	(Schweinskotelette, Rind, Schweinefilet, Hend'l) mit Gemüse, Pommes frites & Kräuterbutter	17,50
<b>Zwiebelrostbraten (Rind)</b>  	mit Rösti und knusprigen Zwiebeln	16,90
<b>Gailtaler Almkäse-Spätzle</b> 	mit knusprigen Zwiebeln und grünen Salat	15,50



### Jägerpfandl

## Burger

<b>Waidegger Wirt Haus-Burger</b> (100% Rindfleisch aus dem Gailtal)	mit Ringelpommes, würziger Haussauce & Sour Cream	14,90
<b>Schnitzel Burger</b> (Wiener Schnitzel vom Schwein)	mit Pommes frites würziger Haussauce & Sour Cream	14,50
<b>Hend'l Burger (Hühnerfilet gebraten)</b>	mit Ringelpommes, würziger Haussauce & Sour Cream	14,90
<b>Vegi Burger (Gemüselaibchen gebacken)</b> 	mit gemischtem Salat, würziger Haussauce & Sour Cream	12,90



### Hausburger

## Nudeln

<b>Kärntner Kasnudeln - 3 Stück (hausgemacht)</b> 	mit Brauner Butter und Krautsalat	11,90
<b>Kärntner Nudelteller - 5 Stück (handgemacht)</b> 	(Kasnudel, Spinat-Bärlauch, Tomate-Mozzarella, Kartoffel-Kräuter & Kürbis-Kartoffel) mit Krautsalat	12,90
<b>Spaghetti</b> 	mit Fleischsauce oder Tomatensauce	8,50

## Fisch

- Forelle Müllerin (aus Gailtaler Quellwasser)**    
mit Kartoffeln 15,50
- Zanderfilet gebraten**   
mit Reis und Gemüse 15,50

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

*Johannes Wolfgang von Goethe*

## Hend'l Variationen

- Backhend'l Wiener Art** (Zubereitungszeit ca. 20 min.)   
mit Petersilienkartoffeln 14,90
- Hend'l-Cordon bleu**  
(gefüllt mit Gorgonzola und Schinken)  
mit Pommes frites 14,90
- Hend'l-Streifen gebraten**    
dazu Wokgemüse und Basmatireis 12,90
- Fitnesssteller mit großer Salatgarnitur**   
(Hühnerfilet gebraten auf geröstetem Brot) 12,90
- Großer gemischter Salatteller**   
mit Backhend'l-Streifen 12,90

## Backhend'l



## Kleine Gerichte

- Schinken-Käsetoast** 3,90
- Bauerntoast**  
(Schwarzbrot mit Käse, Schinken,  
Zwiebel und Salatgarnitur) 6,50
- Gailtaler Almkäse**  
mit Brot und Butter 8,90
- Speckjause (aus der Region)**   
mit Brot 7,50
- Gailtaler Brettljause**  
(Speck, Hauswurst, Käse, Topfen,  
Gurken, Tomaten, Brot) 10,90

*Man soll dem Leib etwas Gutes bieten,  
damit die Seele Lust hat, darin zu wohnen.*

*Winston Churchill*

## Süßspeisen

- Apfelstrudel mit Schlagobers (hausgemacht)** 4,20
- Topfenstrudel mit Schlagobers (hausgemacht)** 4,20
- Kletzen Nudel mit Honigbutter (handgemacht)**  
gefüllt mit getrockneten Birnen 4,90
- Waidegger Zupfkuchen (hausgemacht)** 4,20
- Großer Kaiserschmarrn (hausgemacht)**  
mit Apfelmus 9,90
- Palatschinke (hausgemacht) 1 Stück**  
mit Marillen, Preiselbeermarmelade oder Schoko 4,20
- Schoko-Nuss-Küchlein**  
mit Schlagobers und Schokosauce 4,20  
mit 1 Kugel Vanilleeis 5,40

# Lieber Gast!

Informationen über Zutaten in unseren Speisen,  
die Allergene oder Unverträglichkeiten auslösen können,  
erhalten Sie gerne von unseren MitarbeiterInnen!

DIE 14 HAUPTALLERGENE auf einen Blick	
 <p><b>Eier</b> alle Arten von Nutzgeflügelereiern z.B. Hühnereier sowie auch Eier von Gans, Enten, Pute, Wachtel, Taube und Strauß ... und Eierezeugnisse wie Eigelb, Eiklar, Eiweiß, Rührei, Eipulver, Café Hag, Voll-, Vollpulver, Speiseeis E322 = Lecithin (E) und E1105 = Lecythin (E)</p>	 <p><b>Schalenfrüchte</b> Mandeln, Haselnüsse, Walnüsse, Cashewnüsse, Pecannüsse, Paranüsse, Pistazien, Macadamianüsse und Queenslandnüsse ... und Erzeugnisse aus Schalenfrüchten wie entsprechende Muscheln, Nusscremes, Nussmilch, Nusspasten und getrocknete Nüsse</p>
 <p><b>Erdnüsse</b> alle Erdnussarten ... und Erdnusserezeugnisse wie Erdnussöl, geröstete Erdnüsse, Erdnussmehl, Erdnussflocken und Erdnussbutter</p>	 <p><b>Schwefeldioxid und Sulfite</b> E220 - 228 in Konzentrationen von mehr als 10 mg/kg oder mg/l, berechnet als SO<sub>2</sub> ... die damit geschwefelten Erzeugnisse wie Wein, Essig, Kartoffelprodukte, Tomatenpaste, Rabe, getrocknete Gemüse und Trockenhefe</p>
 <p><b>Fisch</b> alle Fischarten ... und Fischereierzeugnisse wie Fischgelatine, Lachsener, Kaviar, Roggen, Fischfleisch und Fischsauce</p>	 <p><b>Sellerie</b> alle Selleriesorten ... und Sellerieerzeugnisse wie Selleriesaft, Sellerieextrakt, Sellerieblatt, Selleriepulver (auch in Gewürzen und Kräutermischungen), Gemüsepulver mit Sellerie und Selleriesatz</p>
 <p><b>Glutenhaltiges Getreide</b>  Roggen, Weizen, Hafer, Gerste, Dinkel, Emmer, Dinkel, Kamut oder Hybridkörner ... und Erzeugnisse aus glutenhaltigem Getreide wie Mäke, Mehl, Dinkel, Grieß, Couscous, Polenta, Graupen, Flocken, Reis, Schrot, Edgut, Weizenkeimlinge und Weizenkeimöl</p>	 <p><b>Senf</b> alle Senfsorten ... und Senferzeugnisse wie Senfsaat, Senfpulver, scharfer Senf, altbayrischer Senf, scharfer Senf, Senföl, Senfessenz, Senfblätter und -blätter</p>
 <p><b>Krebstiere</b> alle Arten von Krebstieren z.B. Garnelen, Krabben, Hummer, Langusten, Fluss- oder Tischerkrebs, Garnelen, Shrimps, Scampi ... und Krebstiereerzeugnisse wie Krabbenpulver, Krabbenöl, Krabbutter, Krabbsuppenpulver, Krabbutter, Krabbutter und pasteurisierte Krebstiereerzeugnisse</p>	 <p><b>Sesamkörnern</b> alle Sesamsorten ... und Sesamerzeugnisse wie Sesamöl, schwarzer und weißer Sesam, Sesamöl, Sesampaste (Tahin), Sesamblät, Sesamblät, Sesammehl und Sesamsatz</p>
 <p><b>Lupinen</b> alle Lupinensorten ... und Lupinenerzeugnisse wie Lupinenmehl, Lupinensprossen, Lupinenprotein, Lupinenaustrieht und Lupinensatz</p>	 <p><b>Soja</b> alle Sorten von Sojabohnen ... und Sojaerzeugnisse wie Sojamehl, Sojaglykol, Sojamilch, nicht raffiniertes Sojaöl, Sojaproteinöl, Sojaflocken, Sojasaucen, Sojapaste, Sojapressen, Tofu, Miso, Tempeh und E322 Sojalecithin</p>
 <p><b>Milch</b> alle Arten von Nutztiermilch z.B. Kuhmilch sowie auch Milch vom Ziegen, Schaf, Büffel und Pferd ... und Milcherzeugnisse wie Milch, Rahm, Sauerrahm, Ölmilch, Joghurt, Buttermilch, Dickmilch, Kondensmilch, Joghurt, Käse, Quark, Milchpulver, Molke, Milchweiß, Xanthane, Molkenproteine, Milchsücker (Laktose), Butter, Butterfett und Öle</p>	 <p><b>Weichtiere (Mollusken)</b> alle Arten von Weichtieren z.B. Schnecken, Abalone (Seeohr), Muscheln (Venus-, Mus-, Kamm-, Maier-, Jakobsmuschel, Austern), Tintenfische, Kalmare, Kraken, Neuseeschnecken ... und Weichtiereerzeugnisse wie pasteurisierte Weichtiere, Weichtierdouce, Konserven und Austersauce</p>

gem. § 3 Abs. 2 AllergeninformationsVO  
BGBl. II Nr. 175/2014

LANDHOF ZUM

# Waidegger Wirt

HOTEL • RESTAURANT • BAR

Familie Pernull

9631 Waidegg 2 | Gailtal/Kärnten

+43 (0) 4284 / 404

wirt@waidegg.at www.waidegg.at

#waideggerwirt

Alle Preise in Euro und inkl. MwSt. | Druckfehler vorbehalten  
Stand: 25. Dezember 2023 | © Waidegger Wirt