Setz di her und schmeck' die REGION!

DASLIEBERMANN

Brunch | Lunch | Café

„Das habe ich noch nie vorher versucht, also bin ich völlig sicher, dass ich es schaffe."

PIPPI LANGSTRUMPF

Unsere Philosophie: regional, saisonal und selbstgemacht

Liebe Gäste, unsere Philosophie für das Café DAS LIEBERMANN besteht darin, dass wir mit Überzeugung hinter unserem Angebot stehen können. Wir wollen wissen, woher unsere Produkte kommen, wir bevorzugen Regionales und Saisonales und wir versuchen vieles selbst herzustellen. Wir sammeln in Handarbeit Kräuter, ernten Gemüse und Obst und verarbeiten diese Zutaten zu Sirup, Kräutersalz, Marmelade, Chutney und vielem mehr. Außerdem backen wir täglich frisch Kuchen. Das ist uns wichtig, dahinter stehen wir.

Wenn ihr Fragen zu unseren Rezepten habt, fragt uns einfach :-)

DASLIEBERMANN

Brunch | Lunch | Café

FRÜHSTÜCK BIS 13 UHR

Liebe ist, wenn es ausreicht, einfach nur zusammen zu sein.

Mehrpersonen-Frühstück

Make It Special Add Frizzante

#leckerschmeck ab 2 Personen

Brot/Gebäck, Speck, Bauernschinken, Haussalami, Käse, Gemüse der Saison, Butter, Aufstrich, Marmelade, Joghurt mit Obst und Miris Granola, 1 Frühstücksei, Glas milder Orangensaft

plus 1 Glas Prosecco
plus 1 Glas Frizzante

Frühbucherbonus:

Bestelle dein #leckerschmeck bis 24h im Vorfeld und erhalte 10% Rabatt.

ALLERGENE: Frag unser Team, welche Lebensmittel wir in unseren Speisen verarbeitet haben.

FRÜHSTÜCK BIS 13 UHR

Setz' di her und schmeck' die REGION

DER GEMÜSEGOURMET (vegan)

Brot/Gebäck, zweierlei Hummus, Gemüse der Saison, Chutney, Nussmix, veganes Joghurt mit Obst, Glas milder Orangensaft

DIE KÄSEKENNERIN (vegetarisch)

Brot/Gebäck, Butter, Aufstrich, 3 Sorten regionaler Käse, Gemüse der Saison, Chutney, Walnüsse und Trauben, Glas milder Orangensaft

DER FLEISCHTIGER

Brot/Gebäck, Butter, Aufstrich, Speck, Hauswürstl, Haussalami, Bergkäse, Sauergemüse, saisonales Gemüsespießchen, Glas milder Orangensaft

DER FEINSPITZ

Brot/Gebäck, Butter, Aufstrich, Bauernschinken, Haussalami, Schlosstilsiter Käse, saisonales Gemüsespießchen, Sauergemüse, Glas milder Orangensaft

„Darf's a bissl mehr sein?"

EXTRAS

- Frühstücksei
- Portion Gemüse
- Portion Sauergemüse
- Portion Käse
- Portion Malkokäse
- Portion Bauernschinken
- Portion Haussalami/Hauswürstl
- Portion Speck
- Portion Erdnussbutter
- Portion Honig
- Portion Marmelade
- Portion Butter/Aufstrich
- Portion Hummus
- Portion Chutney
- Semmel
- Kornspitz
- Portion Bauernbrot
- Joghurt mit Granola und Obst

ALLERGENE: Frag unser Team, welche Lebensmittel wir in unseren Speisen verarbeitet haben.

FRÜHSTÜCK BIS 13 UHR

„Kind, bleib neigierig“

DAS OACHKATZL

Süßes Frühstück mit einer Semmel,
Butter und hausgemachter Marmelade

DER UHU

Pikantes Frühstück mit einer Semmel,
Butter, Hauswürstl und/oder Käse

#instafood

GRANOLA BOWL

Miris selbstgemachtes Granola, Nussmix,
Brennnesselsamen, Marmelade,
frisches Obst

- mit Naturjoghurt
- mit Haferjoghurt

PORRIDGE

Haferflocken, Apfel, Zimt, Rosinen,
Mandeln, Honig

- mit Milch
- mit Hafermilch

ALLERGENE: Frag unser Team, welche Lebensmittel wir in unseren Speisen verarbeitet haben.

EIERLEI-EIGERICHTE

Eine EIERLEGENDE EIERLEGENDE kommt irgendwann ans EIERLEGENDE

Eierspeisen mit 3 Eiern von Bauern aus der Region

A NATÜRLICHE
Bauernbrot, Eier, Schnittlauch, Kräutersalze

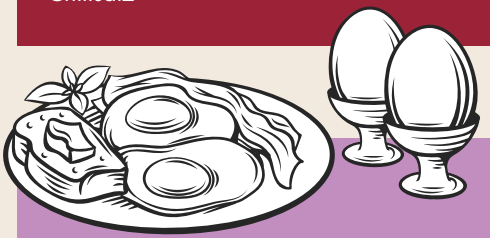
A STEIRISCHE
Bauernbrot, Eier, Kürbiskerne, Kürbiskernöl, Schnittlauch, Kräutersalze

A KASIGE
Bauernbrot, Eier, Käse, Schnittlauch, Kräutersalze

A FLEISCHIGE
Bauernbrot, Eier, Schinken, Schnittlauch, Kräutersalze

A DEFTIGE
Bauernbrot, Eier, Speck, Käse, Schnittlauch, Kräutersalze

A HÖLLISCHE
Bauernbrot, Eier, Schnittlauch, Chili, scharfe Pfefferoni, Chilisalz



SCHINKEN KÜSST EI
Bauernbrot, 3 Spiegeleier, Schinken, milde Pfefferoni, Kräutersalze

ALLERGENE: Frag unser Team, welche Lebensmittel wir in unseren Speisen verarbeitet haben.

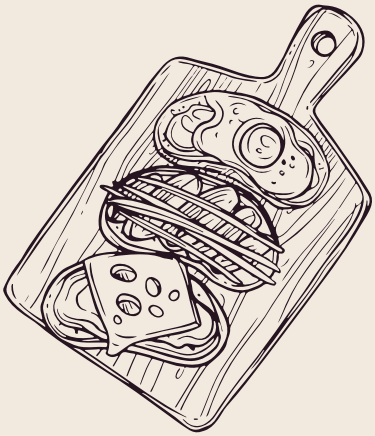
BROTE & KUCHEN

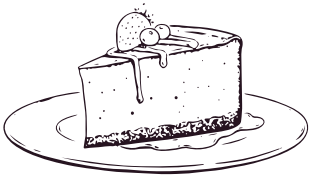
Brotgeruch am Morgen vertreibt Kummer und Sorgen

BAUERNBUA
Speckbrot mit Käse überbacken
Bauernbrot, Speck, Käse, Essiggemüse

ALMDIRNDL
Bauernbrot mit Käse überbacken
Bauernbrot, Käse, Gemüse der Saison

SCHLECKERMÄULCHEN
Bauernbrot mit Erdnussbutter und Obst
Bauernbrot, hausgemachte Erdnussbutter, Obst der Saison, Akazienhonig und Erdnüsse





Kuchen löst keine Probleme, aber Äpfel tun das ja auch nicht

TÄGLICH FRISCH GEBACKEN

Selbstgemacht ist bei uns nicht nur so daher gesagt -
wir backen mit Mehl, Eiern und was sonst noch so dazu gehört. Apfelkuchen, Schokomuffin, Zucchini-Zitronenkuchen und vieles mehr... So können wir deinen süßen Magen mit täglich frisch gebackenen Leckereien verwöhnen. Frag uns, was wir heute im Angebot haben.

ALLERGENE: Frag unser Team, welche Lebensmittel wir in unseren Speisen verarbeitet haben.

Life begins after coffee

WARME GETRÄNKE

#coffeelover

Espresso
Espresso Doppio
Espresso Macchiato
Cappuccino
Cappuccino grande
Verlängerter
Verlängerter mit Milch
Café Latte
Affogato - Espresso mit Vanilleeis

Hafermilch statt Kuhmilch wählbar

Abwarten und Tee trinken

#tealover

Kräutertee
Früchtetee
Schwarzer Tee
Grüner Tee
Pfefferminztee
Rooibos (Rotbusch)

#chocolatefusion

Kinder Cappuccino/Kakao
Original italienische heiße Schokolade

#mooh

Heiße Milch mit Milchschaum
Babyccino (nur Milchschaum)

KALTE GETRÄNKE

Ich bin jetzt in einem Alter, in dem es mir fast egal ist, welche Farbe mein Strohhalm hat

Homemade SIRUP

Sirup mit Leitungswasser
Sirup mit Soda

» Frag uns, welche Sirupe gerade im Angebot sind.

Homemade ICE TEA

Lukis Rooibos Eistee

IN FLASCHEN

#weilsschmeckt

Alpenhighlander Kräuter
Tirola Kola

#leiwossa

Mineral still
Mineral prickelnd

#classics

Apfelsaft naturtrüb
- mit Leitungswasser
- mit Soda

Good Morning Orange
- mit Leitungswasser
- mit Soda

Soda
Soda mit Zitronensaft

ALKOHOLISCHE GETRÄNKE

Ein Anagramm von SPORT ist PROST, falls euch das noch nicht aufgefallen ist

Saisonale Spritzer-variationen

WEIN, weil keine große Geschichte mit Salat beginnt.

#bierig

Stiegl Hell

Stiegl Radler Zitrone

#0,0%

Stiegl 0,0% Freibier

Stiegl 0,0% Zitrone

#einAchterlinEhrn

Weißwein

Rotwein

Spritzer Weiß

Spritzer Rot

Spritzer Weiß 0,0%

Grüner Veltliner BIO
Weingut Armin Huber, Strass – Kamptal

Grüner Veltliner 0,0%
Weingut Migsich, Antau – Rosalia

Gelber Muskateller
Weingut Forstreiter, Hollenburg – Kremstal

Zweigelt Exclusiv
Weingut Pittnauer, Gols – Burgenland

Prosecco Solaris

Frizzante Zweigelt/Regent Rosé
Weingut Grafenbergerin, Flattach – Mölltal

Für besondere Anlässe

Flasche Grüner Veltliner BIO*
Weingut Armin Huber, Strass – Kamptal

Flasche Gelber Muskateller*
Weingut Forstreiter, Hollenburg – Kremstal

Flasche Zweigelt Exclusiv*
Weingut Pittnauer, Gols – Burgenland

Flasche Prosecco Solaris

Frizzante Zweigelt/Regent Rosé
Weingut Grafenbergerin, Flattach – Mölltal

*inklusive einer Flasche Mineralwasser
(still oder prickelnd, 0,75 Liter)