

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 :-)



DAS LIEBERMANN 
Brunch | Lunch | Café

Setz' di her und schmeck' die REGION

WISSEN, WO ES HERKOMMT

UNSERE LIEFERANTEN

Wir bauen auf verlässliche Partner und deren Handschlagqualität. Deshalb beziehen wir unsere fleischlichen Produkte zu 100% aus dem Mölltal. Milch, Eier, Käse und saisonales Gemüse kommen ebenso direkt aus unserem wunderschönen Tal und wir sind ständig auf der Suche nach weiteren regionalen Produzenten.

Speck, Wurstwaren und Frischfleisch	<ul style="list-style-type: none">- Bauernladen Walter, Obervellach- Saupper Hof, Mallnitz- Unterbacherhof, Stall
Milch und Milchprodukte	<ul style="list-style-type: none">- Mar Bauer, Tresdorf- Kärntnermilch, Spittal an der Drau
Käse	<ul style="list-style-type: none">- Malko Käsemanufaktur, Obervellach- Kärntnermilch, Spittal an der Drau
Brot und Gebäck	<ul style="list-style-type: none">- Naturbäckerei Lagler, Klagenfurt- Bauernladen Walter, Obervellach- Kniesek, Mallnitz- Wiesengemüse, Stall
Eier	<ul style="list-style-type: none">- Leitner BIO Eier, Rangersdorf
Saisonales Gemüse und Kräuter	<ul style="list-style-type: none">- Slowfood Garten, Obervellach- Eigenanbau, Obervellach
Milcheis und Sorbet	<ul style="list-style-type: none">- Lissi's KUHLES Bauerneis, Gundersheim
Honig	<ul style="list-style-type: none">- Pichler Claudia, Rangersdorf
Frizzante Zweigelt/Regent Rosé	<ul style="list-style-type: none">- Weingut, Grafenbergerin, Flattach
Carinthia Wasser & Apfelspritzer, Apfelsaft	<ul style="list-style-type: none">- APO Fruchtsäfte, Millstatt
Torten	<ul style="list-style-type: none">- Donath Marzipan Pralinen, Mallnitz
Kaffeebohnen	<ul style="list-style-type: none">- La Mattina, Villach
Sirupe & Erdbeermarmelade (Erdbeeroase)	<ul style="list-style-type: none">- Eigenproduktion, Obervellach

FRÜHSTÜCK BIS 12 UHR

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



#leckerschmeck

(unser Mehrpersonenfrühstück ab 2 Personen)

#fleischig

Brot & Gebäck, regionaler Speck,
Bauernschinken, Bauernsalami,
Käse, Butter, Aufstrich, Marmelade,
Gemüse der Saison, Sauergemüse,
Joghurt mit Obst und Miris Granola,
Leitners BIO Frühstücksei, Glas
milder Orangensaft



#vegetarisch

Brot & Gebäck, Käsevariationen
(Malko-Käse, Schlosstilsiter, Gouda,
Camembert) Chutney, Butter,
Aufstrich, Marmelade, Gemüse
der Saison, Nussmix und Trauben,
Joghurt mit Obst und Miris Granola,
Leitners BIO Frühstücksei, Glas
milder Orangensaft



Frühbucherbonus:

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

#prickelnd

plus 1 Glas Prosecco
plus 1 Glas Frizzante

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

Setz' di her und schmeck' die REGION!

Unsere Frühstücksteller

DIE GÄRTNERIN (vegan)

Brot & Gebäck, Avocado, Hummus, Marmelade, Gemüse der Saison, Nussmix und Trauben, veganes Joghurt mit Obst, Glas milder Orangensaft

DIE SENNERIN (vegetarisch)

Brot & Gebäck, 4 Sorten Käse, Butter, Aufstrich, Gemüse der Saison, Chutney, Nussmix und Trauben, Glas milder Orangensaft

DER BERGSTEIGER

Brot & Gebäck, Bauernschinken, Bauernsalami, Schlosstilsiter Käse, Butter, Aufstrich, saisonales Gemüse-spießchen, Sauergemüse, Glas milder Orangensaft



KINDERFRÜHSTÜCK

Kinderkakao, Semmel, Butter, Marmelade oder Honig

DAS MURMELTIER

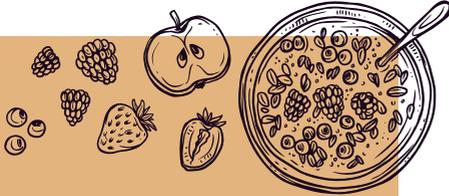
Kleines süßes Frühstück mit einer Semmel, Butter und selbst-gemachter Marmelade oder Honig, Obstgarnierung

DER FUCHS

Kleines pikantes Frühstück mit einer Semmel, Butter, Bauernsalami und/oder Käse, Gemüse-garnierung

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

#instafood



GRANOLA BOWL

Miris selbstgemachtes Granola,
Nussmix, Chia Samen,
Marmelade, frisches Obst

- mit Naturjoghurt
- mit Haferjoghurt
- (auch mit Hafer- oder Kuhmilch möglich)



„Darf's a bissl
mehr sein?“

EXTRAS

- Leitners BIO Frühstücksei
- Portion Gemüse
- Portion Sauergemüse
- Portion Käse
- Portion Malkokäse
- Portion Bauernschinken
- Portion Bauernsalami
- Portion regionaler Speck
- Portion Erdnussbutter
- Portion Avocado
- Portion Honig von Pichler Claudia
- Portion Marmelade
- Portion Butter/Aufstrich
- Portion Hummus
- Portion Chutney
- Semmel
- Gebäck
- Portion Bauernbrot
- Joghurt mit Granola und Obst

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

Eine EIERLEGENDE EIERLEGENDE kommt irgendwann ans EIERLEGENDE

Eierspeisen mit 3 Eiern von Leitners BIO Eier

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

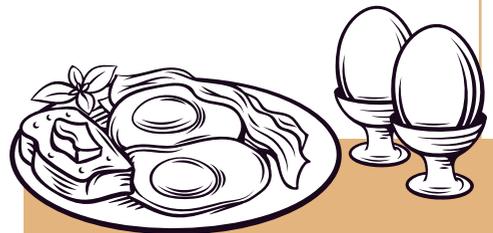
A HÖLLISCHE

Bauernbrot, Eier, Chili,
Schnittlauch, scharfe
Pfefferoni, Chilisalze



LIEBERMANDL PFANDL

Eier, geröstetes Brot, Speck,
Käse, Schnittlauch,
Kräutersalze, Essiggemüse



SCHINKEN KÜSST EI

Bauernbrot, 3 Spiegeleier,
Schinken, milde Pfefferoni,
Kräutersalze

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

SUPPEN & KUCHEN

Mit unseren Suppen wird dir warm ums Herz - regionale Zutaten, saisonal geerntet und verarbeitet. Nur solange der Vorrat reicht.

Let's make your day
SOUPER!

ALLE SUPPEN:

plus 1 Portion Bauernbrot

Wir probieren gerne neue Gerichte aus, daher gibt es immer wieder unterschiedliche Suppen, frag einfach nach, was wir momentan im Angebot haben.

Auch zum
Mitnehmen!

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

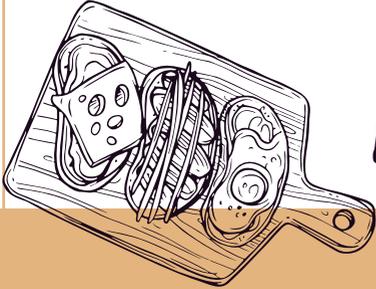


TÄGLICH FRISCH GEBACKEN

Selbstgemacht ist bei uns nicht nur so daher gesagt - wir backen mit Mehl, Butter, Eiern und was sonst noch so dazu gehört: Apfelkuchen, Kirschkomplott, Norwegische Cremekuchen, unsere Butterkekse zum Kaffee und vieles mehr... So können wir deinen süßen Magen mit täglich frisch gebackenen Leckereien verwöhnen. Schau in unsere Kuchenvitrine oder frag uns, was wir heute im Angebot haben.

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

BROTE & TOASTS



Brotgeruch am Morgen vertreibt Kummer und Sorgen

BAUERNBUA

Speckbrot mit Käse überbacken

Bauernbrot, Speck, Käse und Essiggemüse

ALMDIRNDL

Bauernbrot mit Käse überbacken

Bauernbrot, Käse, Schnittlauch und Gemüse der Saison

BERGBAUERNBUA

Speckbrot mit Käse überbacken und Spiegelei

Bauernbrot, Speck, Käse, Spiegelei und Essiggemüse

AVOCADOLIEBE

Sauerteigbrot mit Avocado

Hartweizen/Dinkel-Sauerteigbrot, Avocado, Tomate, Kresse, geröstete Sonnenblumenkerne, Sesam, 2 Spiegeleier

» *make it vegan*
auch vegan möglich (ohne Spiegeleier)

Let's get TOASTED



REGIO TOAST

Toastbrot, Bauernschinken, Käse, Sauergemüse, selbstgemachtes Ketchup

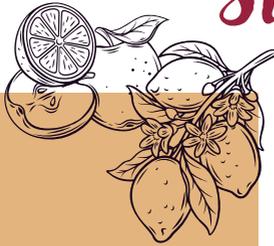
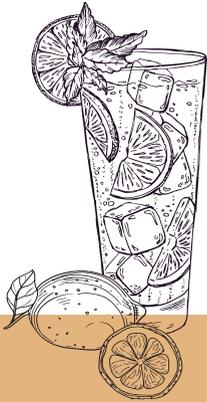
PEANUTBUTTER JELLY TIME

Toastbrot, selbstgemachte Erdnussbutter & Marmelade, frische Früchte

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

KALTE GETRÄNKE

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



#classics

Apfelsaft naturtrüb

- mit Leitungswasser
- mit Soda

Good Morning Orange

- mit Leitungswasser
- mit Soda

Soda

Soda mit Zitronensaft

IN FLASCHEN

#weißschmeckt

Alpenhighlander Kräuter
Tirola Kola
Tirola Kola light

#zumMitnehmen

PET Carinthia Wasser
PET Carinthia Apfelspritzer
naturtrüb

#leiwossa

Mineral still
Mineral prickelnd

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

KALTE GETRÄNKE

Homemade

SIRUP

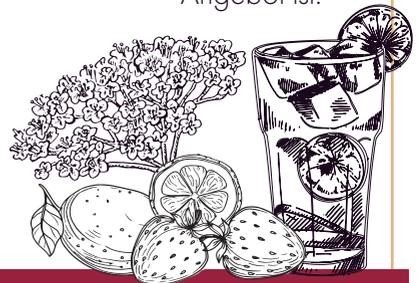
Wir stellen **alle Sirupe** selbst her: in Handarbeit wird gesammelt, sortiert und verarbeitet.

Unsere Classics

- HOLLER
- LAVENDEL
- ZITRONENMELISSE



Wir probieren gerne Neues aus, frag uns, was gerade im Angebot ist.



Sirup

- mit Leitungswasser
- mit Soda

Saisonale
Spritzer-
variationen

Auch alkoholisch

Saisonale Spritzer-Variation



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

Life begins after coffee

#coffeelover

Espresso
Espresso Doppio
Espresso Macchiato
Flat White
Kleiner Cappuccino
Cappuccino
Verlängerter
Verlängerter mit Milch
Café Latte
Pumpkin Spice Latte

Hafermilch statt Kuhmilch



#chocolatefusion

Kakao
Kakao mit Schlag
Original italienische heiße
Schokolade

WARME GETRÄNKE



Abwarten und Tee trinken

#tealover

Kräutertee
Früchtetee
Schwarzer Tee
Grüner Tee
Pfefferminztee
Rooibos (Rotbusch)

Chai Latte
(entweder mit Rooibos
oder schwarzem Tee)

#mooh

Heiße Milch mit Milchschaum
Babyccino (nur Milchschaum)*
* für die Kleinen unter 2 Lebensjahren

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

ALKOHOLISCHE GETRÄNKE

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

WEIN,
weil keine große
Geschichte mit Salat beginnt.



Saisonale
Spritzen-
variationen

#bierig

Stiegl Hell
Stiegl Radler Zitrone
Franziskaner Weißbier

Stiegl Hell

#0,0%

Stiegl 0,0% Freibier
Stiegl 0,0% Zitrone

#einAchterlinEhrn

Weißwein

Rotwein

Spritzen Weiß

Spritzen Rot

Spritzen 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)

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