

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 :-)



MEIN LIEBERMANN MOMENT

FRÜHSTÜCK (BIS 12:00 UHR)

SEITEN 4-6

EIERLEI EIGERICHTE (BIS 15:30 UHR)

SEITE 7

BROTE UND TOAST (BIS 15:30 UHR)

SEITE 8

SUPPEN (BIS 15:30 UHR) **UND KUCHEN**

SEITE 9

WARME GETRÄNKE

SEITE 10

KALTE GETRÄNKE

SEITE 11

ALKOHOLISCHE GETRÄNKE

SEITEN 12-13

Setz' di her und schmeck' die REGION!

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.

Ein Partner von



**Slow Food®
Village**

OBERVELLACH
KÄRNTEN

Speck, Wurstwaren und Frischfleisch

- Bauernladen Walter, Obervellach
- Saupper Hof, Mallnitz
- Unterbacherhof, Stall

Milch und Milchprodukte

- Mar Bauer, Tresdorf
- Kärntnermilch, Spittal an der Drau

Käse

- Malko Käsemanufaktur, Obervellach
- Jürgen Zeitzmann, Rattendorfer Alm
- Kärntnermilch, Spittal an der Drau

Brot und Gebäck

- Naturbäckerei Lagler, Klagenfurt
- Bauernladen Walter, Obervellach
- Kniesek, Mallnitz
- Wiesengemüse, Stall

Eier

- Leitner BIO Eier, Rangersdorf

Saisonales Gemüse und Kräuter

- Slowfood Garten, Obervellach
- Eigenanbau, Obervellach

Milcheis und Sorbet

- Lissi's KUHLES Bauerneis, Gundersheim

Honig

- Pichler Claudia, Rangersdorf

Frizzante Zweigelt/Regent Rosé

- Weingut, Grafenbergerin, Flattach

Carinthia Wasser & Apfelspritzer, Apfelsaft

- APO Fruchtsäfte, Millstatt

Torten

- Donath Marzipan Pralinen, Mallnitz

Kaffeebohnen

- La Mattina, Villach

Sirupe & Erdbeermarmelade (Erdbeeroase)

- Eigenproduktion, Obervellach

MEHR-PERSONEN-FRÜHSTÜCK

AB 2 PERSONEN - BIS 12:00 UHR

#DasLeckerschmeck

FLEISCHIGE PLATTE

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

VEGETARISCHE PLATTE

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

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



#prickelnd

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 verarbeitet haben.

UNSERE FRÜHSTÜCKSTELLER

BIS 12:00 UHR

DIE GÄRTNERIN (vegan)

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

DIE SENNERIN (vegetarisch)

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

DER BERGSTEIGER

Brot & Gebäck, Bauernschinken, Bauernsalami, Käse, Butter, Aufstrich, saisonales Gemüsespießchen, Sauergemüse, Glas Orangensaft

KLEINES FRÜHSTÜCK

BIS 12:00 UHR

KINDERFRÜHSTÜCK

Kinderkakao, Semmel, Butter, Marmelade oder Honig

DAS MURMELTIER

Kleines süßes Frühstück mit einer Semmel, Butter und selbstgemachter Marmelade oder Honig, Obstgarnierung

DER FUCHS

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

FRÜHSTÜCK EXTRAS

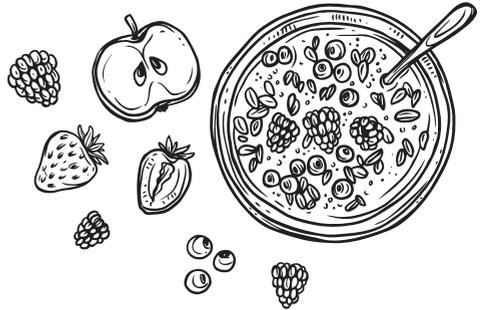
BIS 12:00 UHR

GRANOLA BOWL

Miris selbstgemachtes Granola, Nussmix, Chia Samen, Marmelade, frisches Obst (auch mit Hafer- oder Kuhmilch möglich)

- mit Naturjoghurt

- mit Haferjoghurt



EXTRA PORTIONEN

- Leitners BIO Frühstücksei
- Portion Gemüse
- Portion Käse
- Portion Bauernschinken
- Portion Bauernsalami
- Portion regionaler Speck
- 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.

EIERLEI EIGERICHTE

EIERSPEISEN MIT 3 EIERN VON LEITNERS BIO EIER - BIS 15:30 UHR

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



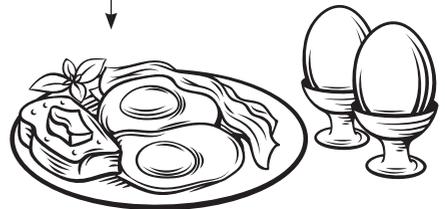
Bauernbrot, Eier, Chili,
Schnittlauch, scharfe
Pfefferoni, Chilisalze

LIEBERMANDL PFANDL

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

SCHINKEN KÜSST EI

Bauernbrot, 3 Spiegeleier,
Schinken, milde Pfefferoni,
Kräutersalze



*„Eine EIERLEGENDE
EIERLEGENDE kommt
irgendwann ans EIERLEGENDE.“*

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

..... 7

B R O T E

BIS 15:30 UHR

BAUERNBUA

Speckbrot mit Käse überbacken

Bauernbrot, Speck, Käse und Essiggemüse

BERGBAUERNBUA

Speckbrot mit Käse überbacken und

Spiegelei - Bauernbrot, Speck, Käse, Spiegelei und Essiggemüse

ALMDIRNDL

Bauernbrot mit Käse überbacken

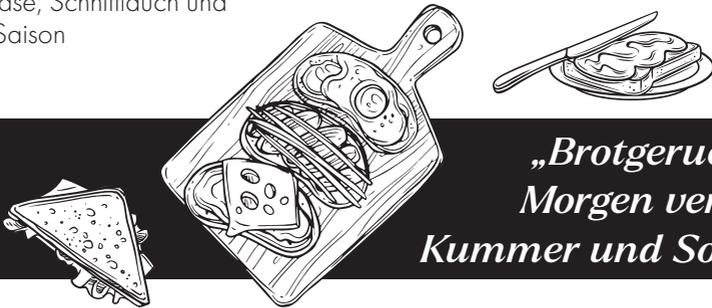
Bauernbrot, Käse, Schnittlauch und Gemüse der Saison

AVOCADOLIEBE

Sauerteigbrot mit Avocado

Hartweizen/Dinkel-Sauerteigbrot, Avocado, saisonales Gemüse, Sesam, geröstete Sonnenblumenkerne, 2 Spiegeleier

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



„Brotgeruch am
Morgen vertreibt
Kummer und Sorgen.“

T O A S T

BIS 15:30 UHR

REGIO TOAST

Toastbrot, Bauernschinken, Käse, Sauergemüse, selbstgemachtes Ketchup

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

SUPPEN (auch zum Mitnehmen) BIS 15:30 UHR

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

ALLE SUPPEN

plus 1 Portion Bauernbrot

*„Let's make your
day SOUPer!“*

KUCHEN

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.

Preise findest du in der Vitrine.



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

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

..... 9

WARMER GETRÄNKE



Life begins after COFFEE

Espresso

Espresso Doppio

Espresso Macchiato

Flat White

Kleiner Cappuccino

Cappuccino

Verlängerter

Verlängerter mit Milch

Café Latte

»Hafermilch statt Kuhmilch

#chocolatefusion



Kakao

Kakao mit Schlag

Original italienische heiße
Schokolade

Abwarten und TEE trinken

Kräutertee

Früchtetee

Schwarzer Tee

Grüner Tee

Pfefferminztee

Rooibos (Rotbusch)

Chai Latte
(entweder mit Rooibos
oder schwarzem Tee)

#milky

Heiße Milch mit Milchschaum

Babyccino (nur Milchschaum)*
*für die Kleinen unter 2 Lebens-
jahren

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

..... 10

KALTE GETRÄKE

#classics

Apfelsaft naturtrüb

- mit Leitungswasser
- mit Soda

Orangensaft

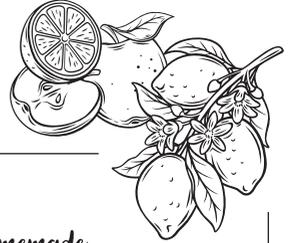
- mit Leitungswasser
- mit Soda

Soda

Soda mit Zitronensaft



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



#softdrinks

Alpenhighlander Kräuter

Tirola Kola

Tirola Kola light

#zumMitnehmen

PET Carinthia Wasser

PET Carinthia Apfelspritzer naturtrüb

#leiwossa

Mineral still

Mineral prickelnd

Homemade

SIRUP

Wir stellen **alle Sirupe** selbst her: in Handarbeit wird gesammelt, sortiert und verarbeitet. Wir probieren gerne Neues aus, frag uns, was gerade im Angebot ist.

SIRUP

- mit Leitungswasser
- mit Soda

*»auch alkoholisch
Spritzer-Variationen*

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

ALKOHOLISCHE GETRÄNKE

*„WEIN,
weil keine große
Geschichte mit Salat beginnt.“*

#einAchterlinEhrn

Weißwein

Rotwein

Spritzer Weiß

Spritzer Rot

Grüner Veltliner BIO - Weingut Armin Huber, Strass – Kamptal

Gelber Muskateller - Weingut Forstreiter, Hollenburg – Kremstal

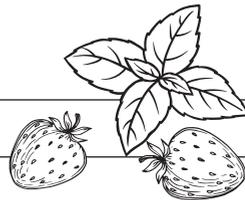
Zweigelt Exclusiv - Weingut Pittnauer, Gols – Burgenland

Prosecco Solaris

Frizzante Zweigelt/Regent Rosé - Weingut Grafenbergerin, Flattach – Mölltal

SAISONALE SPRITZER VARIATION

Weißweinspritzer mit einem Schuss Sirup deiner Wahl



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

ALKOHOLISCHE GETRÄNKE

#bierig

Stiegl Hell

Stiegl Radler Zitrone

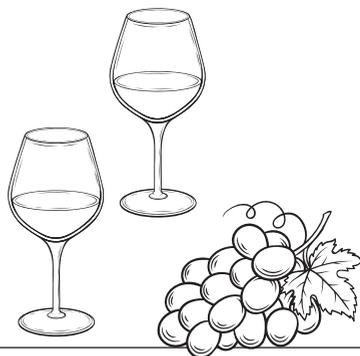
Franziskaner Weißbier

#bierig0,0%

Stiegl 0,0% Freibier

Stiegl 0,0% Zitrone

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



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

Frizzante Zweigelt/Regent Rosé - Weingut Grafenbergerin, Flattach – Mölltal

Flasche Prosecco Solaris

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