Litziger Lay
... ECHT ÖSTERREICHISCH

Willkommen in der Litziger Lay,

einfach – ehrlich – gut

Wir kochen frisch. Ohne Umwege. Ohne Kompromisse.
Viele unserer Gerichte werden traditionell zubereitet – manchmal etwas anders als man es aus Deutschland kennt.

Unsere Küche verbindet österreichische Klassiker mit regionalen Produkten und ausgewählten Zutaten direkt aus unserer Heimat Österreich – wie Käse und Kürbiskernöl – von Produzenten, denen wir vertrauen.

Alle Speisen werden täglich frisch und mit viel Sorgfalt für Euch zubereitet. Qualität braucht Zeit – wir danken Euch daher für Eure Geduld und Euer Verständnis.

Habt Ihr Fragen oder Wünsche, sprecht uns gerne jederzeit an. Eure Zufriedenheit liegt uns am Herzen.

Beim Teilen von Hauptspeisen erlauben wir uns, für ein zusätzliches Gedeck eine Servicegebühr von € 5 zu berechnen. Räuberteller für Kinder sind selbstverständlich kostenfrei.

Wir freuen uns sehr, dass Ihr hier seid – und auf eine genussvolle Zeit mit Euch.

Euer Litziger Lay – Team

Suppen und Vorspeisen

Bregenzerwälder Käsesuppe mit Röstzwiebeln vegetarisch 8,50
mit würzigem Vorarlberger Berg- und Räßkäse

Kaspressknödelsuppe 9
Rinderkraftbrühe vom Tafelspitz mit gebratenem Kaspressknödel

Flädlesuppe 7,50
Rinderkraftbrühe vom Tafelspitz mit Kräuterflädle

Kürbiscremesuppe vegetarisch 8
Geröstete Kürbiskerne – steirisches Kürbiskernöl

Rote Beete Carpacchio vegetarisch
Rote Beete – Himbeerdressing – Wildkräutersalat –
Ziegenfrischkäse 15

„Steirische Backhendlstreifen“ mit gerösteten
Kürbiskernen und Kürbiskernöl
… auf lauwarmem Kartoffel-Vogerl-Salat
… auf buntem Gartensalat
als Vorspeise 12

Gebratener Kaspressknödel vegetarisch
auf buntem Gartensalat
als Vorspeise 12

Unser Servicepersonal informiert Euch auch gerne über mögliche Allergene.

Salate

lauwarmer Kartoffel-Vogerl-Salat als Beilagensalat 6,50

bunter Gartensalat als Beilagensalat vegetarisch 5

„Steirische Backhendlstreifen“ mit gerösteten Kürbiskernen und Kürbiskernöl
… auf lauwarmem Kartoffel-Vogerl-Salat
… auf buntem Gartensalat
als Hauptgang 18
für die richtig guten Esser 22

Gebratene Kaspressknödel auf buntem Gartensalat vegetarisch
als Hauptgang 18
für die richtig guten Esser 22

Bunter Salatteller mit Brot 13

Hauptspeisen

Wiener Gulasch vom Rind pikant!
mit Butterknöpfle *oder* Semmelknödel
20
für die richtig guten Esser 23

Original Wiener Schnitzel aus der Kalbsoberschale - in Butterschmalz ausgebacken - dazu wahlweise Pommes *oder* Kartoffel-Vogerl-Salat *oder* bunter Gartensalat
26
für die richtig guten Esser 30

Vorarlberger Käsknöpfle mit Röstzwiebeln vegetarisch
dazu wahlweise Apfelmus *oder* Beilagensalat
16
für die richtig guten Esser 19

Unser Servicepersonal informiert Euch auch gerne über mögliche Allergene.

Kürbis-Schupfnudeln vegetarisch
Schupfnudeln – Kürbis – Bergkäse – Kürbiskernöl – geröstete Kürbiskerne

18
für die richtig guten Esser 21

„Krutknöpfle“
Knöpfle mit Weinsauerkraut, Speck und Zwiebeln

15
für die richtig guten Esser 18

„Salzburger Jaganocken“ mit Beilagensalat
Knöpfle – Zwiebel – Speck – Käse – Sahne

17
für die richtig guten Esser 20
… ohne Speck als vegetarische Variante verfügbar!

„Wäldertöpfle“
saftige Schweinemedaillons an Champignonrahmsoße mit Käsknöpfle und Röstzwiebeln

21
für die richtig guten Esser 24

„Kürbispfännchen“
saftige Schweinemedaillons an Schupfnudeln in einer Kürbisrahmsoße mit Bergkäse, Kürbiskernen und Kürbiskernöl verfeinert

22
für die richtig guten Esser 25

„Paprikahendl“
Hähnchenbrust an einer Paprika-Sauerrahm-Soße mit Knöpfle

18
für die richtig guten Esser 21

Knödeltrio vegetarisch
Spinatknödel, Rote Beete Knödel und Käseknödel mit brauner Butter und Bergkäse

auf Wirsing-Lauch-Gemüse 23
an buntem Gartensalat 20

Unser Servicepersonal informiert Euch auch gerne über mögliche Allergene.

Kaiserschmarrn‘ nach Oma Berta‘s Art
wahlweise mit Zwetschkenröster 19
oder Apfelmus
oder Vanille-Eis
… mit oder ohne Rosinen? Beides ist möglich!

Desserts

Apfelstrudel 5
mit Vanille-Soße 7
mit Eis und Sahne 8

Waldviertler Schupfnudeln 10
in Mohn-Butter geschwenkte Schupfnudeln mit Vanilleeis

Kaiserschmarrn‘ nach Oma Berta‘s Art als Dessert
wahlweise mit Zwetschkenröster 12
oder Apfelmus
oder Vanille-Eis
… mit oder ohne Rosinen? Beides ist möglich!

Variation von Vorarlberger Käsesorten 10

Eis

Heiße Liebe 8
Vanilleeis - heiße Himbeeren - Sahne - Mandeln

Coup Dänemark 8
Vanille- und Schokoeis - Schokoladensoße - Sahne - Mandeln

Krokantbecher 8
Vanilleeis - Karamellsoße - Sahne - Krokant

Steirerbecher 9
Vanilleeis - Kürbiskernöl - karamellisierte Kürbiskerne - Sahne

gemischtes Eis mit Sahne 6
Erdbeere - Vanille - Schokolade

Unser Servicepersonal informiert Euch auch gerne über mögliche Allergene.