

<u>Klare Rinderbrühe</u>	6,90
mit kleinem Kaspressknödel	
<u>Erbsencremesuppe</u>	6,90
mit Kresse und Croutons	
<u>Garnelencocktail</u>	13,50
mit Salatspitzen und Baguette	
<u>Vorspeisensalat</u>	7,80
kleiner bunter Salat, mit Hausdressing, Gurken, Kirschtomaten, Kernen und Croutons	
<u>Kleiner Beilagensalat</u>	5,50

Hauptgänge:

<u>Ofenfrischer Schweinebraten</u>	16,50
Hals und knuspriges Wammerl, in Dunkelbiersoße, mit Kartoffelknödel und Sauerkraut	
<u>Zwiebelrostbraten</u> von der Rinderlende	25,90
mit Bratkartoffeln, Kräuterbutter 1908 Röstzwiebeln und Karotten/Bohngengemüse	



Trüffelnudeln Tagliatelle mit Trüffelrahm 16,50

wahlweise mit:

+ Rinderlendensteak 29,00

+ Black Tiger Riesengarnelen 25,00

+ Schweinefilet 22,00

Cordon Bleu 19,50

oder

Schnitzel „Wiener Art“ 17,50

mit Pommes und kleinem Salat

mit Bratkartoffeln und kleinem Salat

Forellenfilet auf der Haut gebraten 19,50

mit Kartoffel/Gurkensalat und kleinem Beilagensalat

Hirschragout aus der Schulter 22,50

mit Spätzle, Blaukraut und kaltgerührten Preiselbeeren

Großer bunter Salatteller

mit Baguette und Hausdressing, wahlweise mit:

- gebackenem Camembert und Preiselbeeren 17,50

- Backhendl von der Hähnchenbrust, 17,50

mit Kürbiskerndip



Freitag zusätzlich

Kesselfleisch 15,00
mit Blut- und Leberwurst, Kartoffeln und Sauerkraut

Sonntag zusätzlich

1/4 Ente „vom Lugeder Hof“ 19,50
mit Kartoffelknödel und Blaukraut

Desserts:

Kaiserschmarrn 10,50
mit Vanilleeis

Sorbet drei verschiedene Kugeln 8,50
mit Waldfruchtragout

Gebackene Apfelkücherl 8,50
mit Schokoladensoße und Vanilleeis

Informationen über Zutaten in unseren Speisen die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen können, erhalten Sie gern über unsere Mitarbeiter*innen!

