

Aperitif-Empfehlung

„Russian Wildberry“

2 cl Blue Gin & Schweppes Wildberry
0,25 ltr. € 9,50

Erfrischungs-Empfehlung

„Alpen Spritz“

Ingwer, Minze, Limette, Frizzante, Soda
0,25 ltr. € 7,90

Weißwein-Empfehlung

Grüner Veltliner „No. 6“

Weingut Thomas Lehner, Niederösterreich
trocken, feine Würze, Frucht 12,5 %
0,1 ltr. € 4,90 / 0,7 ltr. € 26,00

Rotwein-Empfehlung

Zweigelt No. 2

Weingut Thomas Lehner, Niederösterreich
trocken, weich & samtig 12,5 %
0,1 ltr. € 4,90 / 0,7 ltr. € 29,00

Tageskarte

Dienstag, 22.10.2024

Mittagsmenü (11:30-14:30 Uhr) pro Person € 16,50

Rinderkraftbrühe mit Tageseinlage

Gansjung mit Semmelknödel und Petersilie

Inklusive 1 Espresso

Mittagsgerichte

Gansjung mit Semmelknödel und Petersilie € 11,90

Gefüllte Paprika mit Couscous und Tomatensauce € 11,90

Vorspeisen

Dreierlei Gschmiert's mit Obazda, Griebenschmalz, Meerrettich Frischkäse & Malzbaguette € 9,90

Brezenknödel Carpaccio mit sautierten Waldpilzen, roten Zwiebeln & Salatbouquet € 10,50

Rindertatar fertig angemacht mit geröstetem Malzbaguette **80 g** € 16,50 / **160 g** € 24,00

Suppen

Kräftige Rindssuppe mit Tageseinlage € 7,50

Kürbis-Kokos-Cremesuppe (vegan) mit Kürbiskernen & Kürbiskernöl € 7,90

Salate

Lauwarmer Honig-Ziegenkäse mit gemischtem Blattsalat, Pfirsichspalten, Walnüssen,
French-Dressing & Malzbaguette € 17,90

Steirischer Backhendlsalat mit grünem Blattsalat, Kürbiskernen & Kürbiskern-Dressing € 17,90

Herbstsalat mit gemischtem Blattsalat & Balsamico Dressing € 10,90

Wahlweise mit: sautierten Pfifferlingen + € 8,50 / Rinderlendenstreifen + € 16,00

Vegetarisch

Hausgemachte Käsespätzle mit Bergkäse, Röstzwiebeln & kleinem gemischtem Salat € 16,90

Waldpilze in Rahm mit Semmelknödel & Schnittlauch € 16,90

Kürbis-Ingwer-Honig Ravioli mit Sauerkirschen, Kürbisspalten & Kokossoße € 17,90

Hauptgang

Ofenfrischer Schweinebraten mit Kartoffelknödel & Dunkelbiersoße € 15,90

Bayrische Ochsenbackerl mit Kartoffelstampf, geschmorten Schalotten & Rotweinssoße € 23,50

Hausgemachte Kalbspflanzerl mit Röstzwiebeln & Kartoffelpüree, dazu Kalbsssoße € 18,00

3 Stück Original Berner Würstl mit Pommes & scharfem Senf € 15,50

Schweinswürst'l mit Sauerkraut, scharfen Senf & Kren & Malzbaguette 3 Stück € 13,50 / 6 Stück € 18,00

Braumeistergulasch vom Rind mit Semmelknödel & sautierten Paprika € 19,90

„Münchner Brezenschnitzel“ in süßem Senf marinierte Schweineoberschale
mit Brezenpanade & Kartoffelsalat € 20,50

Original Wiener Schnitzel vom Kalb mit Kartoffel-Gurkensalat & Preiselbeeren € 29,50

Zwiebelrostbraten von der Rinderlende mit Speckbohnen, Bratkartoffeln & Zwiebelsoße € 33,50

Saiblings Filet vom Grill mit Artischocken, Spinat & Babykartoffeln € 26,90

Lugeder's Bayrische Bauernente mit Kartoffelknödel, Blaukraut & kräftiger Entensoße
¼ € 22,50, ½ € 29,50

Desserts

Schokoladenkuchen mit flüssigem Kern dazu Vanilleeis und Sahne € 9,50

Kaiserschmarrn (ohne Rosinen) mit Apfelmus € 12,50

Aperitif recommendation

„Russian Wildberry“

2 cl Blue Gin & Schweppes Wildberry
0,25 ltr. € 7,90

Refreshment recommendation

„Alpen Spritz“

ginger, mint, lime, prosecco, water
0,25 ltr. € 7,90

White wine recommendation

Grüner Veltliner „No. 6“

Winery Thomas Lehner, Lower Austria
dry, fine spice, fruity 12,5 %
0,1 ltr. € 4,90 / 0,7 ltr. € 26,00

Red wine recommendation

Zweigelt No. 2

Winery Thomas Lehner, Lower Austria
dry, soft & velvety 12,5 %
0,1 ltr. € 4,90 / 0,7 ltr. € 29,00



Menu of the day Tuesday, 22.10.2024

Lunch Menu (11:30-14:30 o'clock) per person € 16,50

Beef bouillon with soup filling of the day

Young goose with bread dumpling and parsley

1 Espresso included

Daily Special

Young goose with bread dumpling and parsley € 11,90

Filled paprika with couscous and tomato sauce € 11,90

Starter

Three Kinds of Gschmiert's with obazda, greaves lard, horseradish fresh cheese & malt baguette € 9,90

Pretzel-dumpling-carpaccio with sauteed mushrooms, red onions & salad bouquet € 10,50

Beef tatar ready mixed with maltbaguette **80 g** € 16,50 / **160 g** € 24,00

Soup

Beef bouillon soup of the day € 7,50

Pumpkin-coconut-cream soup (vegan) with pumpkin seeds & pumpkin seed oil € 7,90

Salad

Honey goat cheese with mixed lettuce, peach slices, walnuts, french dressing & malt baguette € 17,90

Styrian fried chicken salad with green leaf salad, pumpkin seeds & pumpkin seed dressing € 17,90

Autumn Salad with mixed salad & balsamic dressing € 10,90

Optionally with: Sauteed chanterelle +€ 8,50 / Beef tenderloin strips + € 16,00

Vegetarian

Homemade cheese spaetzle with mountain cheese, fried onions & small mixed salad € 16,90

Forest mushrooms in cream with bread dumpling & chives € 17,50

Pumpkin ginger honey ravioli with sour cherries, pumpkin wedges & coconut sauce € 17,90

Main Course

Oven-fresh roast pork with crispy crust in dark-beer-sauce & potato dumpling € 15,90

Bavarian ox cheeks with mashed potatoes, braised shallots & red wine sauce € 23,50

Homemade veal patties with fried onions & mashed potatoes, served with veal gravy € 18,00

3 original Bernese sausages with chips & spicy mustard € 15,50

Pork sausage with sauerkraut, spicy mustard, horseradish and malt baguette 3 pieces € 13,50 / 6 pieces € 18,00

Brewmaster beef goulash with bread dumpling & sauteed paprika € 19,90

„Munich pretzel Schnitzel“ escalope marinated pork loin, crispy fried with sweet mustard, & potato salad € 20,50

Veal escalope with potato-cucumber salad & cranberries € 29,50

Pan roasted beef tenderloin with fried potatoes, bacon beans, fried onions & onion sauce € 33,50

Grilled char fillet with artichokes, spinach & baby potatoes € 26,90

„Lugeder's“ bavarian duck with potato dumpling, red cabbage & duck sauce

¼ € 22,50 | ½ € 29,50

Desserts

Chocolate cake with liquid centre served with vanilla ice cream and whipped cream € 9,50

„Kaiserschmarrn“ (without sultanas) with apple puree € 12,50