

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

Freitag, 26.07.2024

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

Rinderkraftbrühe mit Tageseinlage

Räucherlachs mit Rösti

Inklusive 1 Espresso

Mittagsgerichte

Räucherlachs mit Rösti € 11,90

Marillenpalatschinken mit Vanilleeis und Sahne € 11,90

Vorspeisen

Fleischsalat von der Metzgerei Haller mit 3 Scheiben Malzbaguette € 10,90

Shrimps Cocktail mit geröstetem Malzbaguette € 13,50

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

Suppen

Kräftige Rindssuppe mit Tageseinlage € 7,50

Aufg'schmolzene Brezensuppe mit Speckwürfel € 7,50

Salate

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

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

Sommerliche Blattsalate mit Tomate, Gurke, Karottenstreifen, Radieserl und Balsamicodressing € 10,90

Wahlweise mit: gebratener Sweet Chili Pute + € 7,90 / Rinderlendenstreifen + € 16,00

Vegetarisch

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

Frische Pfifferlinge in Rahm mit Semmelknödel & Petersilie € 17,50

Süßkartoffel-Erdnuss Ravioli (vegan) mit gerösteten Erdnüssen & Kokossoße € 17,90

Teigtaschen mit Pfifferlingsfüllung in brauner Butter, mit frischen Pfifferlingen & Frühlingszwiebeln € 17,90

Hauptgang

Ofenfrischer Schweinebraten mit Kartoffelknödel & Dunkelbiersoße € 15,90

Hausgemachte Kalbspflanzerl mit Röstzwiebeln & Kartoffelpüree, dazu Kalbsssoße € 18,90

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 € 19,00

Currywurst XXL (180g) mit Pommes & Spezial-Curry-Soße € 15,90

„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 Friday, 26.07.2024

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

Beef bouillon with soup filling of the day

Smoked samlon with rösti

1 Espresso included

Daily Special

Smoked samlon with rösti € 11,90

Apricot pancakes with vanilla ice cream and whipped cream € 11,90

Starter

Meat salad from the Haller butcher's shop with 3 slices of malt baguette € 10,90

Shrimp cocktail with toasted malt baguette € 13,50

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

Soup

Beef bouillon soup of the day € 7,50

Melted pretzel soup with bacon cubes € 7,50

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

Summer salad with tomato, cucumber, carrot strips, radish and balsamic dressing € 10,90

Optionally with: Roasted sweet chilli turkey + € 7,90 / Beef tenderloin strips + € 16,50

Vegetarian

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

Fresh chanterelles in cream with bread dumplings & parsley € 17,50

Sweet potato and peanut ravioli (vegan) with roasted peanuts & coconut sauce € 17,90

Ravioli with chanterelle filling in brown butter, with fresh chanterelles & spring onions € 17,90

Main Course

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

Homemade veal patties with fried onions & mashed potatoes, served with veal gravy € 18,90

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

Curry sausage XXL (180g) with fries & special curry sauce € 15,50

Pork sausage with sauerkraut, spicy mustard, horseradish and malt baguette 3 pieces € 13,50 / 6 pieces € 19,00

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

Veal escalope with parsley potatoes & 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