

Speisenkarte

Weinempfehlung:

Lugana DOC ¼ l 8,90 Euro 1/8 l 4,50 Euro
Italien Venetien elegant & fruchtig

Primitivo Alto Bello 1/4 l 7,90 Euro 1/8 l 4,50 Euro
Italien, Salento, trocken, beerig

Maracujaspritz, Aperol, Prosecco, Maracujasaft, Tafelwasser, Orangenscheibe, Eiswürfel 7,20 Euro
(auch alkoholfrei, statt Aperol Aperitifo alkoholfrei) 7,20 Euro

Vorspeisen, Salate oder kleinen Hunger

Bunte Herbstsalate in Balsamikodressing und gerösteten Sonnenblumenkernen 9,50

*Beilagensalat, verschiedene Blattsalate im weißen Balsamikodressing
mit Gurken, Karotten und Tomaten 5,50*

Bunte Blattsalate mit gebratenen Putenbruststreifen und frische Früchte 16,50

*Rindercarpaccio in Limettenmarinade, gehobelten Parmesan, Trüffelöl
und Rucola 17,00*

Lauwarmer Ziegenkäse mit Äpfeln, Walnüssen und Blattsalaten 15,00

Zu unseren Vorspeisen servieren wir ofenfrisches Weißbrot

Suppen:

Klare Rinderbrühe mit Leberspätzle, Gemüse und Schnittlauch 5,80

Klare Rinderbrühe mit Grießnockerl, Gemüse und Schnittlauch 5,50

Kürbiscremesuppe mit Kernöl und Croutons 6,50

Fische:

Gegrilltes Saiblingsfilet auf Bandnudeln mit Rieslingsoße 22,00

*Gebratenes Zanderfilet dazu Kartoffel-Gurkensalat,
Butter und Zitrone 21,00*

Tagesmenü

Grießnockerlsuppe

*Portion Spanferkelbraten in Dunkelbiersoße dazu Kartoffelknödel
und Krautsalat*

Vanillecreme mit Kaiserschmarrn und Apfelmus im Glas 27,50

Hauptgerichte:

*1/4 knusprige Ente vom Lugeder Hof,
Kartoffelknödel und Blaukraut 23,50*

*Schweinebraten in Dunkelbiersoße, Semmelknödel
und Krautsalat 17,00*

*Schweineschnitzel „Wiener Art“ mit Pommes frites
und bunter Salatteller 18,00*

*Portion Spanferkelbraten in Dunkelbiersoße dazu
Kartoffelknödel und Krautsalat 19,50*

*Geschmorte Schweinsbackerl, Speckbohnen, frisch geriebener
Meerrettich und Kartoffelrösti 18,50*

*„Alm Pfand'l“ Medaillons vom Schweinefilet mit einer Champignonrahmsoße,
buntes Gemüse und Spätzle 21,50*

*Gekochter Rindertafelspitz mit Rahmwirsing, Petersilienkartoffeln
und frisch geriebener Meerrettich 21,00*

*Rosa gebratener Wildhasenrücken mit einer Preiselbeerssoße, Speckrosenkohl
und Butterspätzle 27,50*

Ragout vom Hirsch mit Blaukraut und Semmelknödel 23,50

Geschnetzeltes von der Putenbrust in thailändischer Soße, 19,00
Gemüse und Basmatireis (ohne Fleisch = glutenfrei und vegan 16,00 €)

Mit Kräuterquark gefüllter Ofenkartoffel
und Blattsalaten 11,50
... und geschnetzeltem Rinderfilet 21,00

Ravioli mit einer Bergkäsefüllung, brauner Butter,
Kirschtomaten und Rucola 17,50

Frische Champignons in Kräuterrahm
und Semmelknödel 15,50

Desserts:

Zwei Stück Apfelkücherl in Zimtucker, Vanilleeis und Sahne 8,50

Vanillecreme mit Kaiserschmarrn und Apfelmus im Glas 6,80

Schokoküchlein mit flüssigem Kern Walnusseis und Sahne 9,00

Brotzeiten:

Kalter Braten mit frisch geriebenem Meerrettich, Essiggurken und Brot 13,50

Saurer Knödelsalat mit Zwiebeln Speckscheiben, Gurken und Schnittlauch 9,50

Wurstsalat (von der Regensburger)₁₊₃ mit Zwiebelringen und Hausbrot 10,50

Schweizer Wurstsalat (von der Regensburger)₁₊₃ mit Zwiebelringen und Brot 12,50

mit Phosphat, ₂ mit Geschmacksverstärker, ₃ mit Konservierungsstoff ₁₀ mit Antioxydationsmittel

Sehr verehrter Gast, bitte haben Sie dafür Verständnis, dass wir auf Änderungswünsche unserer Gerichte nicht immer eingehen können. Auf Wunsch erhalten Sie von unserem Servicepersonal eine Speisekarte über die Zutaten und Stoffe die Allergien und Unverträglichkeiten auslösen können.