

# 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*

\*\*\*

*¼ Ente vom Lugeder Hof dazu Blaukraut  
und Kartoffelknödel*

\*\*\*

*Lebkuchencreme mit Sauerkirschen im Glas 30,50*

## *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*

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

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

*Kalbsrahmgulasch mit Spinatspätzle 19,50*

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

*Rehragout mit Austernpilzen, Blaukraut  
und Semmelknödel 24,50*

*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 Edelkastanienfüllung, brauner Butter,  
Kirschtomaten und Rucola 17,50*

*Frische Champignons in Kräuterrahm  
und Semmelknödel 15,50*

**Desserts:**

*Zwei Stück Apfelkücherl in Zimtzucker, Vanilleeis und Sahne 8,50*

*Lebkuchencreme mit Sauerkirschen 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)<sub>1+3</sub> mit Zwiebelringen und Hausbrot 10,50*

*Schweizer Wurstsalat (von der Regensburger)<sub>1+3</sub> mit Zwiebelringen und Brot 12,50*

mit Phosphat, <sub>2</sub> mit Geschmacksverstärker, <sub>3</sub> mit Konservierungsstoff <sub>10</sub> 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.