

Speisenkarte

Weinempfehlung:

Lugana DOC Fl. 0,75 l 29,00 ¼ l 8,90 Euro 1/8 l 5,00 Euro
Italien, Venetien elegant & fruchtig

Klassiker aus der Toskana, Villa Antinori Bianco Fl. 0,75 l 22,00 ¼ l 7,00 Euro 1/8 l 4,00 Euro
Italien, Toscana, frisch, lebendige Säure

Maracujaspritz, Aperol, Prosecco, Maracujasaft, Tafelwasser, Orangenscheibe, Eiswürfel 7,60 Euro
(auch alkoholfrei, statt Aperol Aperitivo alkoholfrei) 7,60 Euro

Vorspeisen, Salate oder kleinen Hunger

Bunte Herbstsalate in Balsamikodressing und gerösteten Sonnenblumenkernen 9,50

Bunte Blattsalate mit gebratenen Putenbruststreifen und frische Früchte 16,50

Lauwarmer Ziegenkäse mit Äpfeln, Walnüssen und Blattsalaten 17,00

*Süß-sauer eingelegtes Saiblingsfilet mit frischem
Meerrettich und Blattsalaten 16,50*

*Scheiben von der geräucherten Entenbrust auf einem Waldorfsalat
mit Trauben und Walnüssen 17,50*

Zu unseren Vorspeisen servieren wir ofenfrisches Weißbrot

*Beilagensalat, bunte Blattsalate im weißen Balsamikodressing mit
Karotten, Gurken, Kirschtomaten 6,00*

Suppen:

Klare Rinderbrühe mit Leberspätzle, Gemüsestreifen und Schnittlauch 6,50

Klare Rinderbrühe mit Griesnockerl Gemüsestreifen und Schnittlauch 6,00

Kürbisrahmsuppe mit Kernöl, Kernöl und Croutons 7,50

Fische:

*Gebratenes Saiblingsfilet auf Bandnudeln in Rahm,
Lauchzwiebel und Pfifferlingen 27,50*

*Auf der Haut gebratene Doradenfilets, Petersilienkartoffeln
und bunter Salatteller 25,50*

Tagesmenü

Grießnockerlsuppe

*¼ gebratene Ente vom Lugeder Hof dazu Blaukraut
und Kartoffelknödel*

Mandelcreme im Glas 30,00

Hauptgerichte

*Schweinebraten in Dunkelbiersoße, Semmelknödel
und Krautsalat 17,50*

*Schweineschnitzel „Wiener Art“, Pommes frites
und bunter Salatteller 19,50*

*Portion Spanferkelbraten in Dunkelbiersoße, Kartoffelknödel
und Krautsalat 20,50*

*„Alm Pfandl“, Medaillons vom Schweinefilet mit einer Champignonrahmsoße,
buntes Gemüse und Spätzle 22,00*

*¼ gebratene Ente vom Lugeder Hof, dazu Blaukraut
und Kartoffelknödel 25,00*

*Gekochter Tafelspitz mit frisch geriebenem Meerrettich,
Rahmwirsing und Petersilienkartoffeln 23,00*

Rinderroulade mit hausgemachtem Kartoffelpüree 23,00

Ragout vom Hirsch, Blaukraut und Butterspätzle 24,50

*Geschnetzeltes von der Putenbrust in thailändischer Soße,
Gemüse und Basmatireis 20,50
(ohne Fleisch = glutenfrei und vegan 17,00 €)*

*Mit Kräuterquark gefüllter Ofenkartoffel
und Blattsalaten 14,50
... und Kalbsfiletstreifen 21,00*

*„Alm Tascherl“ mit Bergkäse und Kartoffel gefüllte Teigtaschen
und Kirschtomaten 18,00*

Kartoffelgnocchi in Tomatensoße mit gebratenen Pfifferlingen 19,50

Frische Champignons in Kräuterrahm mit Semmelknödel 16,50

Desserts:

Zwei Stück Apfelkücherl in Zimtzucker, Vanilleeis und Sahne 9,00

Bayrisch Creme mit frischen Früchten 8,50

Lauwarmes Schokoküchlein, Walnusseis und Wafeln 9,50

Brotzeiten:

Gebratener Leberkäse mit Spiegelei und Kartoffelsalat 14,50

Zwei Paar Schweinswürstel, Sauerkraut und Brot 13,50

Saurer Knödelsalat mit Zwiebeln Speckscheiben, Gurken und Schnittlauch 10,50

Wurstsalat (von der Regensburger)¹⁺³ mit Zwiebelringen und Hausbrot 11,50

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.