Speisenkarte

Weinempfehlung:

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

Maracujaspritz*, Aperol, Prosecco, Maracujasaft, Tafelwasser, Orangenscheibe, Eiswürfel 7,60 Euro*
(auch alkoholfrei, statt Aperol Aperitifo 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

Büffelmozzarella mit Tomaten und Basilikumpesto 12,50

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

Matjesfilet „Hausfrauen Art", Sauerrahm, Zwiebeln, Äpfel und Salzkartoffeln 14,50

Zu unseren Vorspeisen servieren wir ofenfrisches Weißbrot

Beilagensalat, bunte Blattsalate mit Karotten, Gurken und Kirschtomaten 6,00

Suppen:

Klare Rinderbrühe mit Leberspätzle, Gemüsestreifen und Schnittlauch 6,50

Klare Rinderbrühe mit Grießnockerl Gemüsestreifen und Schnittlauch 6,00

Kürbisrahmsuppe mit Kernöl, Kernd´l und Croutons 7,50

Fische:

Gebratenes Saiblingsfilet auf Bandnudeln in Rahm und Lauchzwieberl 26,50

Auf der Haut gebratenes Zanderfilet, Petersilienkartoffeln und bunter Salatteller 25,00

Tagesmenü

Grießnockerlsuppe
⋆⋆⋆
1/4 gebratene Ente vom Lugeder Hof, Blaukraut
und Kartoffelknödel
⋆⋆⋆
Bayrisch Creme mit frischen Früchten 33,50

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 Pfand´l", 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

Kalbsrahmgulasch mit Spinatspätzle 19,50

Fasanenbrust im Speckmantel mit Trauben und Walnüsse auf Weinsauerkraut
und Kartoffelpüree 26,50

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 17,50

Kartoffelgnocchi in Tomatensoße, Grillgemüse
und Feta 18,00

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 Sahne 9,50

Brotzeiten:

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 Speisenkarte über die Zutaten und Stoffe die Allergien und Unverträglichkeiten auslösen können.