

Tageskarte

Freitag, 19. Januar 2018

Aperitifempfehlung: Sloeberrycocktail 4,80 €

Unsere Weinempfehlung

Sauvignon blanc 2016

Weingut Tement Steiermark 0,2 l 5,90 €

Altbayerische Brotsuppe mit abgeschmolzenen Zwiebeln, Weißwurstscheiben und Sauerrahm	4,60 €
Kartoffel-Lauchsuppe mit Croutons mit Grönlandkrabben	4,90 € 7,90 €
Ententeller vom Lugederhof: Ausgelöste Brust und Keule mit eigener Soße, Apfelkompott, Blaukraut und Reibeknödel	16,90 €
Stierwangerl mit aromatischen Kräutern und Zweigelt geschmort Wurzelgemüse, Blaukraut, Kartoffel-Krenpüree	16,00 €
Milchkalbshaxe gebraten in eigener Sauce, Semmelknödel, bunter Salatteller	14,90 €
Hirschedelgoulasch mit Bratapfel, Preiselbeeren, Apfelblaukraut, Semmelknödel	16,90 €
Hausgemachte Schlachtplatte	10,40 €
Schweineleber gebraten mit Röstzwiebeln und Apfelscheiben, Kartoffelpüree und Chinakohlsalat mit Frenchdressing	9,90 €
Seelachsfilet gebacken mit Remouladensoße und Kartoffel-Endiviensalat	11,40 €
Zanderfilet auf der Haut cross gebraten auf Rahmsauerkraut mit Creme fraiche, Speckkrusteln und Kartoffelpüree	18,90 €
Skreifilet (Norwegischer Winterkabeljau) aus dem Gemüse-Weißweinsud, Senf-Dillsoße, Petersilienkartoffel	14,90 €
Ein hausgemachter Marillenknödel mit Sauerrahmsoße und Zimt-Brösel (Zubereitung ca. 15-20 Minuten)	4,50 €
Erdbeerpalatschinke frisch aus der Pfanne mit Vanilleeis gefüllt, heißes Erdbeermark und frischen Erdbeeren	7,90 €

Am Samstag 20.01.18 ist unser Restaurant geschlossen