

## **Tageskarte 30.09.2022**

### **Weinempfehlung:**

**2021er Grüner Veltliner / Qualitätswein / trocken / Schloss Gobelsburg / Langenlois**  
0,2l 6,90 €

**Rindsuppe / Leberknödl / Schnittlauch**  
5,90 €

**Kürbissuppe vom gelben Hokaidokürbis / Brezncroutons / Kernöl**  
6,40 €

**¼ Ente vom Lugederhof: eigener Soße / Apfelkompott / Blaukraut / Reibeknödel**  
19,90 €

**Wilderer Platte für 2 Personen vom Reh und Hirsch**  
**Hirschedelgulasch / Rehrückenfilet rosa gebraten / Steinpilze und Pfifferlinge in Rahm**  
**Gewürzblaukraut / Kartoffel-Selleriepüree**  
pro Person 26,40 €

**Zwiebelrostbraten aus der Rinderlende saftig gebraten/  
mit Zwiebelsoße / Röstzwiebeln / Bratkartoffeln**  
23,90 €

**Saures Kalbslüngerl / Semmelknödel**  
12,90 €

**Kalbsleber / gebraten / Balsamicosoße / Röstzwiebel / Apfelringe /  
Kartoffelpüree**  
18,90 €

**Pfifferlinge in feinem Olivenöl sautiert**  
**hausgemachten Gnocchi / Tomatenragout / Basilikumpesto / gehobelter Parmesan**  
17,90 €

**Rotbarschfilet in der Pankokruste gebacken / Remouladensoße / Kartoffel-Gurkensalat**  
14,40 €

**Zanderfilet gebraten / Kürbisgemüse / Kartoffelpüree**  
21,90 €

**Geeister Cappucino / Schlagsahne**  
6,40 €

**Hausgemachter Marillenknödel / Zimt-Brösel / zerlassene Butter oder Sauerrahmsoße**  
5,40 €