

Tageskarte 17.03.2023

Weinempfehlung:

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

Tafelspitzbrühe / Leberknödl oder Palatschinkestreifen
5,90 €

Bärlauchsuppe / Brezncroutons
6,90 €

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

Ochsenbackerl mit aromatischen Kräutern in Portwein geschmort / Wurzelgemüse /
Gewürzblaukraut / Kartoffelgratin
19,90 €

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

Kalbsleber gebraten / Berliner Art / Röstzwiebel / Apfelringe / Kartoffelpüree
18,90 €

Vier Grüne Spinatknödel mit Bergkäse und Emmentaler / flüssiger Salbeibutter
gerösteten Kürbiskernen (Zubereitungszeit ca. 20 Minuten)
13,90€

Seelachs in der Pankokruste gebacken / Remouladensoße / Kartoffel-Endiviensalat
14,90 €

Zanderfilet auf der Haut kross gebraten
Wasabisoße / sautierte Radischen Frischkäse-Kartoffelpüree
22,90 €

Hausgemachte Bandnudeln / Frühlingskräutersahnesoße / Grönlandkrabben / Lachswürfel /
Babyspinat
17,90 €

Erdbeerpalatschinke frisch aus der Pfanne mit Vanilleeis gefüllt / heißes Erdbeermark
8,90 €

Warme Topfenockerl / Zimtbrösel / Marillenröster / Marillensorbet
10,90 €