

Bier Empfehlung

„Maibock“
edelgehopftes, vollmundiges
helles Starkbier 7,5%

0,33 ltr. € 4,30

0,5 ltr. € 4,90



Weißwein-Empfehlung

Grüner Veltliner „No. 6“

Weingut Thomas Lehner, Niederösterreich
trocken, feine Würze, Frucht 12,5 %
0,1 ltr. € 5,50 / 0,25 ltr. € 9,50

Rotwein-Empfehlung

Zweigelt No. 2

Weingut Thomas Lehner, Niederösterreich
trocken, weich & samtig 12,5 %
0,1 ltr. € 5,50 / 0,25 ltr. € 9,90

Tageskarte

Karfreitag, 03.04.2026

Karfreitags Schmankerl

Gebackenes Welsfilet mit Kartoffel-Gurkensalat & Remoulade € 15,50

Forelle im Ganzen gebraten mit Petersilienkartoffeln, Blattspinat & Zitronenbutter € 26,90

Saiblings Filet mit geröstetem Blumenkohlpuree & Bärlauchsauce € 26,90

Spargelrisotto mit 3 Stück Garnelen € 25,50

Vorspeisen

Steirisches Vittelo Kürbiskerncreme, Kapern & Wildkräutersalat € 14,50

Rindertatar fertig angemacht mit geröstetem Malzbaguette **80 g** € 16,90 / **160 g** € 25,50

Suppen

Kräftige Rindssuppe mit Tageseinlage € 7,90

Bärlauch Cremesuppe mit Croutons € 8,50



Frohe Ostern

Salate

Lauwarmer Honig-Ziegenkäse mit gemischtem Blattsalat, Pfirsichspalten, Walnüssen,
French-Dressing & Malzbaguette € 18,50

Steirischer Backhendlsalat mit grünem Blattsalat, Kürbiskernen & Kürbiskern-Dressing € 18,50

Vegetarisch/Vegan

Bärlauch Ravioli (vegan) mit zweierlei Spargel & Kirschtomaten € 19,50

Bärlauch-Käsespätzle mit Bergkäse, Röstzwiebeln & gemischtem Salat € 18,90

(auch als klassische Käsespätzle bestellbar € 17,90)

Hauptgang

Ofenfrischer Schweinebraten mit Kartoffelknödel & Dunkelbiersoße € 17,50

Geschmorte Ochsenbackerl mit Kartoffelstampf & Rotweinzwiebeln € 24,50

Original Wiener Schnitzel vom Kalb mit Kartoffel-Gurkensalat & Preiselbeeren € 32,50

„Münchner Brezenschnitzel“ (Schweineoberschale) mit Brezenpanade & Kartoffel-Gurkensalat € 21,50

Zwiebelrostbraten von der Rinderlende mit Speckbohnen & Zwiebelsoße € 35,50

wahlweise mit: Bratkartoffeln oder Käsespätzle

Lugeder's Bayrische Bauernente mit Kartoffelknödel, Blaukraut & kräftiger Entensoße

¼ € 25,50 | ½ € 33,50

Dessert

Eismarillenknödel auf Himbeerspiegel mit Sahne € 9,50

Kaiserschmarrn (ohne Rosinen) mit Apfelmus € 14,90



Bier Empfehlung

„Maibock“
edelgehopftes, vollmundiges
helles Starkbier 7,5%

0,33 ltr. € 4,30
0,5 ltr. € 4,90



Weißwein-Empfehlung

Grüner Veltliner No. 6
WG Thomas Lehner, Niederösterreich
trocken, feine Würze, Frucht 12,5 %
0,1 ltr. € 5,50 / 0,25 ltr. € 9,50

Rotwein-Empfehlung

Zweigelt No. 2
Thomas Lehner, Niederösterreich
trocken, weich & samtig, 12,5 %
0,1 ltr. € 5,50 / 0,25 ltr. € 9,90

Osterkarte

Sa. 04.04. – Mo. 06.04.2026

Osterschmankerl

Osterschinken im Brotteig mit Sahne-Meerrettichdip & Kartoffel-Endiviensalat € 16,50
Saftiger Lamnbraten mit abgebräuntem Serviettenknödel, Rahmwirsing & Thymianjus € 23,50
Geschmorte Lammhaxe in Rotweinsauce mit Rosmarinkartoffeln & grünen Bohnen € 23,50

Vorspeisen

Steirisches Vittel Kürbiskerncreme, Kapern & Wildkräutersalat € 14,50
Rindertatar fertig angemacht mit geröstetem Malzbaguette **80 g** € 16,90 / **160 g** € 25,50

Suppen

Kräftige Rindsuppe mit Tageseinlage € 7,90
Bärlauch Cremesuppe mit Croutons € 8,50
Spargelcremesuppe mit Spargelstückchen € 8,90

Salate

Salat Ziegenkäse mit Pfirsich, Walnüssen, Malzbaguette & French-Dressing € 18,50
Steirischer Backhendsalat mit grünem Blattsalat, Kürbiskernen & Kürbiskern-Dressing € 18,50

Vegetarisch/Vegan

Birne-Walnuss Ravioli (vegan) mit Babyspinat & Birnenspalten € 18,50
Bärlauch Ravioli (vegan) mit zweierlei Spargel & Kirschtomaten € 19,50
Bärlauch-Käsespätzle mit Bergkäse, Röstzwiebeln & gemischtem Salat € 18,90
(auch als klassische Käsespätzle bestellbar € 17,90)

Frischer Bayerischer Stangenspargel (Qualität: 1)

mit Risoleekartoffeln & zerlassener Butter oder Sauce Hollandaise € 21,50

wahlweise mit:

steirischer Gourmetschinken + € 8,50
kleinem Wiener Schnitzel + € 13,50
gebratenem Saiblings Filet + € 13,50
Garnelen (3 Stück) + € 16,50

Hauptgang

Ofenfrischer Schweinebraten mit Kartoffelknödel & Dunkelbiersauce € 17,50
„Münchener Brezenschnitzel“ (Schweineoberschale) mit Brezenpanade & Kartoffel-Gurkensalat € 21,50
Geschmorte Ochsenbackerl mit Kartoffelstampf, geschmorten Schalotten & Rotweinsauce € 24,50
Original Wiener Schnitzel vom Kalb mit Kartoffel-Gurkensalat & Preiselbeeren € 32,50
Zwiebelrostbraten von der Rinderlende mit Speckbohnen & Zwiebelsauce € 35,50
wahlweise mit: Bratkartoffeln oder Käsespätzle
Lugeder's Bayerische Bauernente mit Kartoffelknödel, Blaukraut & kräftiger Entensauce
¼ € 25,50 | ½ € 33,50

Saiblings Filet mit geröstetem Blumenkohlpuree & Bärlauchsauce € 26,90

Dessert

Kaiserschmarrn (ohne Rosinen) mit Apfelmus € 14,90
Dessertplatte (für 2 Personen) ein Streifzug durch unsere Dessertspezialitäten € 19,50



Beer recommendation

„Maibock“
fine hopped, golden strong
& full-bodied beer 7,5%

0,33 ltr. € 4,30

0,5 ltr. € 4,90



White wine recommendation

Grüner Veltliner „No. 6“
Winery Thomas Lehner, Lower Austria
dry, fine spice, fruity 12,5 %
0,1 ltr. € 5,50 / 0,25 ltr. € 9,50

Red wine recommendation

Zweigelt No. 2
Winery Thomas Lehner, Lower Austria
dry, soft & velvety 12,5 %
0,1 ltr. € 5,50 / 0,25 ltr. € 9,90

Menu of the day



Good Friday, 03.04.2026



Good Friday Special

- Baked catfish** fillet with potato-cucumber salad & tartar sauce € 15,50
- Whole fried trout** with parsley potatoes, spinach leaves & lemon butter € 26,90
- Grilled char fillet** with roasted cauliflower purée & wild garlic sauce € 26,90
- Asparagus risotto** with 3 prawns € 25,50

Starter

Styrian Vittelo pumpkin seed creme, capers & wild herb salad € 14,50

Beef tatar ready mixed with maltbaguette **80 g** € 16,90 / **160 g** € 25,50

Soup

Beef bouillon with daily addition € 7,90

Cream of wild garlic soup with croutons € 8,50



Happy Easter

Salad

Honey goat cheese with mixed lettuce, peach slices, walnuts,
french dressing & malt baguette € 18,50

„Styrian“ fried chicken salad in crunchy coating with green salad & pumpkin seed-dressing € 18,50

Vegetarian/Vegan

Wild garlic ravioli (vegan) with green and white asparagus & cherry tomatoes € 19,50

Wild garlic - cheese spaetzle with mountain cheese, fried onion & mixed salad € 18,90
(also available as normal cheese spaetzle € 17,90)

Main course

Oven-fresh roast pork with potato dumpling & dark-beer-sauce € 17,50

Braised ox cheeks with mashed potatoes & red wine onion € 24,50

Escalope „Vienna Style“ with potato-cucumber salad & cranberries € 32,50

Munich Pretzel Escalope (pork) with pretzel breading & potato-cucumber salad € 21,50

Roasted beef tenderloin with bacon beans & onion sauce € 35,50

optionally with: roasted potatoes or cheese spaetzle

Bavarian duck from „Geflügelhof Lugeder“ with potato dumpling, red cabbage & hearty duck sauce
¼ € 25,50 | ½ € 33,50

Dessert

Iced apricot dumpling with raspberry sauce & whipped cream € 9,50

„Kaiserschmarrn“ sweet cut up pancakes (without rosins) with apple sauce € 14,90



Beer recommendation

„Maibock“

fine hopped, golden strong
& full-bodied beer 7,5%

0,33 ltr. € 4,30

0,5 ltr. € 4,90



White wine recommendation

Grüner Veltliner „No. 6“

Winery Thomas Lehner, Lower Austria
dry, fine spice, fruity 12,5 %
0,1 ltr. € 5,50 / 0,25 ltr. € 9,50

Red wine recommendation

Zweigelt No. 2

Winery Thomas Lehner, Lower Austria
dry, soft & velvety 12,5 %
0,1 ltr. € 5,50 / 0,25 ltr. € 9,90



Easter Menu



Sat. 04.04.– Mon. 06.04.2026

Easter Specials

Easter ham in bread dough with cream-horseradish dip & potato-endive salad € 16,50

Juicy roast lamb with fried bread dumpling, cream savoy cabbage & thyme jus € 23,50

Stewed knuckle of lamb with red wine sauce, Rosmary potatoes & green beans € 23,50

Starter

Styrian Vittelo pumpkin seed creme, capers & wild herb salad € 14,50

Beef tatar ready mixed with maltbaguette **80 g** € 16,90 / **160 g** € 25,50

Soup

Beef bouillon with daily addition € 7,90

Wild garlic cream soup with croutons € 8,50

Cream of asparagus with asparagus pieces € 8,90

Salad

Honey goat cheese with mixed lettuce, peach slices, walnuts, french dressing & malt baguette € 18,50

Styrian fried chicken salad with green leaf salad, pumpkin seeds & pumpkin seed dressing € 18,50

Vegetarian/Vegan

Pear walnut ravioli with baby spinach & pear slices € 18,50

Wild garlic ravioli (vegan) with white & green asparagus & cherry tomatoes € 19,50

Wild garlic cheese noodles with mountain cheese, fried onion & mixed salad € 18,90

(can also be ordered as classic cheese noodles € 17,90)

Fresh bavarian Asparagus (Quality: 1)

with potatoes & melted butter or sauce hollondaise € 21,50

optionally with:

styrian gourmet ham + € 8,50

small escalope „Vienna Style“ + € 13,50

fried char filet + € 13,50

Scampi (3 pcs.) + € 16,50

Main course

Oven-fresh roast pork with potato dumpling & dark-beer-sauce € 17,50

Munich Pretzel Escalope (pork) with pretzel breading & potato-cucumber salad € 21,50

Braised ox cheeks with mashed potatoes & red wine onions € 24,50

Escalope „Vienna Style“ with potato-cucumber salad & cranberries € 32,50

Roasted beef tenderloin with bacon beans & onion sauce € 35,50

optionally with: roasted potatoes or cheese spaetzle

Bavarian duck from „Geflügelhof Lugeder“ with potato dumpling, red cabbage & hearty duck sauce

¼ € 25,50 | ½ € 33,50

Dessert

„**Kaiserschmarrn**“ (without raisins) with apple puree € 14,90

Dessert platter (for 2 people) a journey through our dessert specialities € 19,50

