

Bier Empfehlung
„Augustiner Maximator“
Der süffige, dunkle Doppelbock
klösterlichen Ursprungs
im geeisten Willibecher
7,5% 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

Silvester & Neujahrskarte 31.12.2025 & 01.01.2026

Silvester Schmankerl

Entrecôte
mit getrüffelem Kartoffelgratin, Speckbohnenröllchen & Portweinjus € 38,50

Gebratener Seeteufel
mit lila Kartoffeln, grünem Spargel & Safranschaum € 32,50

Vorspeisen

Brezenknödel Carpaccio mit sautierten Waldpilzen, roten Zwiebeln & Salatbouquet € 13,50
Rindertatar fertig angemacht, mit geröstetem Malzbaguette
80g € 16,90 / 160g € 25,50

Suppen

Rinderkraftbrühe mit Tageseinlage € 7,90
Maronencreme mit glacierten Zimtkirschen € 8,50

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

Hausgemachte Käsespätzle mit Bergkäse, Röstzwiebeln & gemischtem Salat € 17,90
Waldpilze in Rahm mit Semmelknödel & Schnittlauch € 17,50
Kürbis-Ingwer-Orangen Ravioli mit Sauerkirschen, Kürbisspalten & Kokossoße € 18,50

Hauptgang

Ofenfrischer Schweinebraten mit Kartoffelknödel & Dunkelbiersoße € 17,50
Kalbsrahmbraten mit hausgemachten Spätzle & Waldpilz-Rahmsoße € 24,50
Geschmorte Ochsenbackerl mit Kartoffelstampf, geschmorten Schalotten & Rotweinsauce € 24,50
Edelhirschgulasch mit Semmelknödel & Preiselbeerbirne € 26,50
Lugeder's Bayrische Bauernente mit Kartoffelknödel, Blaukraut & kräftiger Entensoße
¼ € 25,50 | ½ € 32,50
„Münchner Brezenschnitzel“ (Schweineoberschale) mit Brezenpanade & Kartoffel-Gurkensalat € 21,50
Original Wiener Schnitzel mit Kartoffel-Gurkensalat & Preiselbeeren € 32,50
Zwiebelrostbraten von der Rinderlende mit Speckbohnen & Zwiebelsoße € 35,50
wahlweise mit: Bratkartoffeln oder Käsespätzle
Lachsfilet vom Grill auf Esterhazy-Gemüse, Petersilienkartoffeln & Limettensoße € 26,90

Dessert

Apfelkücherl (4 Stück) mit Vanilleeis und Sahne € 10,00
Kaiserschmarrn (ohne Rosinen) mit Apfelmus € 14,90
Dessertplatte (für 2 Personen) ein Streifzug durch unsere Dessertspezialitäten € 24,50



Happy New Year!

2026

Beer recommendation
"Augustiner Maximator"

Dark "Doppelbock"
of monastic origin
in an iced Willi-cup
7,5% 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



New Year's Eve & New Year's Day Menu
31.12.2025 & 01.01.2026



New Year's delicacy

Entrecôte

with truffled potato gratin, bacon bean rolls & port wine jus € 38,50

Fried monkfish

with purple potatoes, green asparagus & saffron foam € 32,50

Starter

Pretzel-dumpling-carpaccio with sauteed mushrooms, red onion & salad bouquet € 13,50

Beef tatar ready mixed with maltbaguette

80 g € 16,90 / 160 g € 25,50

Soup

Beef bouillon soup with daily addition € 7,90

Chestnut cream with glazed cinnamon cherries € 8,50

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

Homemade cheese spaetzle with mountain cheese, fried onions & mixed salad € 17,90

Forest mushrooms in cream with bread dumpling & chives € 17,50

Pumpkin ginger orange ravioli with sour cherries, pumpkin wedges & coconut sauce € 18,50

Main Course

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

Roast veal in cream with homemade spaetzle & creamy forest mushroom sauce € 24,50

Braised ox cheeks with mashed potatoes, braised shallots & red wine sauce € 24,50

Venison goulash with bread dumplings & cranberry pear € 26,50

„Lugeder's“ bavarian duck with potato dumpling, red cabbage & duck sauce

¼ € 25,50 | ½ € 32,50

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

Vienna escalope with potato-cucumber salad & cranberries € 32,50

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

optionally with: roasted potatoes or cheese spaetzle

Grilled salmon fillet on Esterhazy vegetables, parsley potatoes & lime sauce € 26,90

Dessert

Apple cakes (4 pieces) with vanilla ice cream and whipped cream € 10,00

„Kaiserschmarrn“ (without sultanas) with apple sauce € 14,90

Dessert platter (for 2 people) a journey through our dessert specialities € 24,50

