



Menü an Kirchweih

18. und 19. Oktober 2026
Mittags & Abends

Terrine von der Wildente

Sauce Cumberland, Orangenfilets, kl. Feldsalat



Cremesuppe von Steinpilzen



Brust und Keule von der Lugeder Ente frisch aus dem Ofen

Apfelblaukraut, Kartoffelknödel, Preiselbeersauce



Blätterteigtarte mit Vanillecreme gebacken

Rahmeis von Vanille und Früchten



Menüpreis p.P. 74,00 €





À-la-carte-Angebot

Sonntag & Montag · 18. & 19. Oktober 2026



Vorspeisen & Suppen

Kleiner marktfrischer Blattsalat <i>mit Apfel-Balsamico-Dressing</i>	7,90 €
Kleiner Feldsalat <i>mit gebratener Entenleber in Portweinsauce</i>	16,90 €
Cremesuppe von Hokaidokürbis <i>mit steirischem Kernöl</i>	9,50 €



Hauptgerichte

Ragout von Lachs & Ebi Garnele in Riesling Sauce <i>Basmatireis, kleiner gem. Blattsalat</i>	kl. P. 24,90 € · 29,90 €
Hirschgulasch mit Preiselbeeren <i>Broccoli Gemüse, Semmelknödel</i>	kl. P. 28,90 € · 34,90 €
1/4 Lugeder Ente (Brust und Keule) frisch aus dem Ofen <i>Apfelblaukraut, Kartoffelknödel, Preiselbeersauce</i>	28,90 €



Desserts

Affogato al Caffè	8,90 €
Sorbet & Eis nach Tagesangebot	5,90 €
Sorbet mit Wodka Aufguss	8,90 €
Apfelkücherl <i>Vanillerahmeis, Zwetschgenröster</i>	12,90 €
Kaiserschmarrn <i>ca. 25 Min. Zubereitungszeit · mit Zwetschgenröster, Apfelkompott, Vanillerahmeis</i>	19,80 €

