

LUNCH MENÜ

12.10.2026 – 16.10.2026

Selbstbedienung & zum Mitnehmen von 11:00 - 14:30 Uhr

MONTAG

Gemüsecremesuppe, Eierschwammerl A G

Faschierter Braten Stephanie A C G Erdäpfelpüree, Röstzwiebel, gebackenes Ei und Kürbischutney	ODER	Hausgemachte Erdäpfelgnocchi A C Ingwer-Gemüsesugo und Chinakohlsalat
Schokokuchen A C G H		

DIENSTAG

Italienische Minestrone A L

Asiatisches Hühnercurry A F M N Kokosmilch, Safranreis und Wokgemüse	ODER	Kürbis-Schafskäseknödel A C G Schwammerl-Gemüseragout und geräucherter Gauda
Vanillepudding mit Himbeeren G		

MITTWOCH

Französische Zwiebelsuppe A G L

Tiroler Gröstl A C G Frischer Majoran, lauwarmer Krautsalat und Spiegelei	Überbackene Spinatpalatschinken A C G Sauce Mornay, tomatisiertes Zucchini Gemüse und Gurkensalat
---	---

Somlauer Nockerl A C G H

DONNERSTAG

Maronicremesuppe, Dörrfeigen G H

Schweinsmedaillons in Zitronen- Kapernsauce A C G Makkaroni und Brokkolisoufflée	ODER	Gefüllter Kohlrabi mit Erbsenpüree A G dazu Kräuterpolenta
Traubenragout mit Tonkabohne G		

FREITAG

Rindssuppe, Kaspressknödel A C G

Geschmorter Pulpo D R mit schwarzen Kartoffeln, Fenchel und Olivenchutney	ODER	Crêpe Suzette A C G in Orangenragout, Grand-Marnier-Orangensauce
---	------	--

Crêpe Suzette mit Orangenragout in Grand-Marnier-Sauce A CG

Bitte wenden Sie sich zur Allergenauskunft an das Küchenpersonal. Spuren können nicht ausgeschlossen werden.

A = Gluten, B = Krebstiere, C = Eier, D = Fisch, E = Erdnüsse, F = Soja, G = Milch, H = Schalenfrüchte,

L = Sellerie, M = Senf, N = Sesam, O = Schwefeldioxid und Sulfite, P = Lupinen, R = Weichtiere

2-Gang-Menü € 14,50

3-Gang-Menü € 15,00

Extra Suppe/Dessert € 2,50

1. Glas Leitungswasser gratis, 2. Glas Leitungswasser € 0,50



Wir wollen mit Euch feiern!

Von Montag bis Freitag ist unser Restaurant und unser Garten exklusiv buchbar. Gerne unterstützen wir Euch bei der Planung Eures Festes.

Unser überdachter Gastgarten und unser gemütlicher Innenbereich sind sowohl für private Feste, Hochzeits- und Geburtstagsfeiern als auch für Firmen-Events, Weihnachtsfeiern, Lesungen und Seminare buchbar.

Ob Barbetrieb, Buffet, Fingerfood oder Menü serviert- bei uns ist alles möglich. Unser Küchen-Team zaubert das perfekte Essen für jedes Event. Ein umfangreiches Angebot auf unserer Getränkekarte rundet das kulinarische Repertoire ab.

Für mehr Informationen schickt uns gerne eine Anfrage mit Veranstaltungsdatum, Personenanzahl und groben Ablauf an events@lucullus-catering.at

