

LUNCH MENÜ

21.09.2026 – 25.09.2026

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

MONTAG

Maronicremesuppe, Sauerkirschen G L O

Weinviertler Hokkaido Cordon Bleu A C G mit Bergtopfen, Petersilerdäpfel und gemischter Salat	ODER	Wiener Erdäpfelgulasch A C G M mit Honig-Senfgurken, Spiegelei und Butterlaugen Brezel
Gemischte Kuchen und Desserts A C G F H		

DIENSTAG

Mangold-Buttermilchsuppe, Parmesanchips G

Hausgemachte Selchfleischknödel A C G mit Kümmelsaft'l, Rieslingsauerkraut und Röstzwiebel	ODER	Gebackener Camembert A C G H in Nussbrösel, Preiselbeeren und Erdäpfelpuffer
Schokoladenpudding mit Schlagobers G		

MITTWOCH

Apfel-Fenchelsuppe mit Anisplätzchen A C G

Gebratenes Maishendfilet A G Schwammerlsauce, Kräuterreis und Brokkoli		Spinat-Ricotta Lasagne A C G mit Tomatensauce und Rucola
Karamellcreme G		

DONNERSTAG

Rindssuppe, Grießnockerl A C G L

Geschmorte Rindsroulade A C L in Thymian-Wurzelsauce, Makkaroni und gebackenes Ei	ODER	Muskatkürbis Risotto G Ziegenfrischkäse, Portobello und Rucola
Zwetschenstrudel A C G		

FREITAG

Erdäpfel-Lauchcremesuppe G L

Gebratenes Fischfilet D G in Zitronen-Kräutersauce, Dillerdäpfel und Gemüse	ODER	Gundel Palatschinken A C G H Mit Nuss, Preiselbeeren und Schokosauce
Gundel Palatschinken mit Nuss, Preiselbeeren und Schokosauce A C G H		

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

