

LUNCH MENÜ

19.10.2026 – 23.10.2026

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

MONTAG

Rindssuppe, Grießnockerl A C L

Gekochter Rindertafelspitz A C G O	ODER	Cremespinat A C G 2 Spiegeleier und Erdäpfelschmarren
Cremespinat, Erdäpfelschmarren und Apfelkren		

Karottenkuchen A C G H

DIENSTAG

Polentacremesuppe, Salamigrammeln A G

Knuspriges Hühnerfilet in der Cornflakeskruste A C G	ODER	Gebackener Kürbis A C G M Erdäpfelsalat und Sauce Tartare
Marinierter Hokkaidokürbis, Avocadodip		

Schokomousse mit Weichseln C F G

MITTWOCH

Steirische Klachelsuppe, Liebstöckel A G L

Augsburger A C G Wirsing Kohl und Erdäpfelpuffer	Kärntner Kasnudeln A C G Braune Knoblauchbutter, gegrillter Romana und Vorarlberger Bergkäse
---	---

Tiramisu A C G

DONNERSTAG

Spinatcremesuppe A G L

Geschmorter Hirschbraten A C G L O (Colloredo/Donau Auen), Apfel- Rotkraut, Erdäpfelkroketten und Preiselbeeren	ODER	Kichererbsen Curry L M Chili Ananas und Kurkumareis
---	------	--

Apfelstrudel A G H

FREITAG

Fischsuppe Marseille A C D R

Marinierter Graved Lachs D G M F Erdäpfel, Wasabipüree und Kimchikraut	ODER	Powidl Tascherl A C G H in Zimt-Nussbrösel , Zwetschkenröster
--	------	---

Powidl Tascherl in Zimt-Nussbrösel und Zwetschkenröster 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

Gansl Essen im Lucullus

13. und 14. November 2026 ab 18 Uhr

3 Gang Menü

GANSLCREMESUPPE

mit Bröselknödel

WEINVIERTLER WEIDEGANS

mit Erdäpfelknödel, Rotkraut und Quitten

MARONI SOUFFLÉ

mit Sauerkirschen und Zimt-Sabayon

Preis pro Person: 56 €

Nur mit Reservierung unter events@lucullus-catering.at

