

LUNCH MENÜ

10.08.2026 – 14.08.2026

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

MONTAG

Gemüsecremesuppe, Buttercroutons A G L

Eierschwammerl Cordon Bleu A C G mit Bergkäse, Petersilerdäpfel und gemischter Salat	ODER	Gebratene Chinesische Eiernudeln A C F Hoisinsauce und Wokgemüse
Beerenkaltschale mit Joghurt und Tonkabohne G		

DIENSTAG

Rindssuppe, Kräuterroyal A C G L

Überbackene Lasagne A C G Büffelmozzarella, Basilikum und Blattsalat	ODER	Überbackene Gemüselasagne A C G Büffelmozzarella, Basilikum und Blattsalat
Schoko-Kokoskuchen A C G		

MITTWOCH

Gurkenkaltschale, Dilljoghurt G

Grillbuffet auf der Sonnenterrasse D G Fleisch und Fisch, dazu provenzalisches Gemüse, Folienerdäpfel & Kräuterrahm		Gemüse vom Grill G Folienerdäpfel, Kräuterrahm & Salatbuffet
Panna Cotta mit Marille-Minzsirup G		

DONNERSTAG

Kalbscremesuppe, Zuckererbsen G L

Gebratenes Steirisches Hühnerfilet A G H Rosmarin, auf sommerlicher Salatbowl, Hawaii-Kokos- Vinaigrette und Knoblauchbaguette	ODER	Hausgemachte Spinat- Schafskäseknödel A C G Tomaten-Basilikum- Olivenragout
Zitronenkuchen A C G		

FREITAG

Apfel-Fenchelsuppe G

Spanische Paella B D R mit Fisch, Meeresfrüchte und Gemüse	ODER	Hausgemachte Marillenknödel A C G in Zimt-Brösel und Traubenragout
Hausgemachte Marillenknödel in Zimt-Brösel und Traubenragout A C G		

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 € 13,50

3-Gang-Menü € 14,00

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

