

# LUNCH MENÜ

18.05.2026 – 22.05.2026

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

## MONTAG

Zucchini-cremesuppe, Zimtcroustons A G L

Erdäpfelgulasch A G L M  
Geräucherte Hirschwurst, Honig-  
Senfgurken, Wachauer

ODER

Gebackenes Gemüse A C G M  
Petersilerdäpfel und Sauce  
Tartare

Topfen-Heidelbeerstrudel A C G

## DIENSTAG

Rindssuppe, Nudeln und Gemüse A C L

Gegrillte Schweinsmedaillons C G  
L M

Solo Spargel, Petersilerdäpfel und  
Sauce Hollandaise

ODER

Spinat-Ricotta-Ravioli  
A C G L M  
Kurkuma-Spargelragout, Grana  
Padano und gemischter  
Blattsalat

Vanillecreme mit Himbeeren C G

## MITTWOCH

Gelbe Paprikaschaumsuppe, Apfelchips G L

Asiatisches Hühnercurry F L  
mit Ingwer, Kokosmilch,  
Wokgemüse und Basmatireis

ODER

Schwammerlgulasch A C G L M  
mit Semmelknödel und  
Endiviensalat

Hausgemachter Mohnkuchen A C G H

## DONNERSTAG

Kalbscremesuppe, Zuckererbsen A GL

Gedünstetes  
Esterhazyrindsschnitzel A C G L M  
Wurzel-Kapernsauce,  
Erdäpfelkroketten

ODER

Mexikanisches Gemüseomelette  
C G ML  
Guacamole, Tomatensalsa,  
Pimentos

Schokomousse mit Eierlikör C G F

## FREITAG

Andalusische Tomatensuppe, Basilikumobers G L

Gegrilltes Lachssteak D G L O  
in Weißwein-Zitronensauce,  
Spargelrisotto und knusprige  
Kapern

ODER

Hausgemachte Powidlbüchtl  
A C G H  
mit Vanillesauce

Hausgemachte Powidlbüchtl mit Vanillesauce 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 € 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 Getränkemkarte rundet das kulinarische Repertoire ab.

Für mehr Informationen schickt uns gerne eine Anfrage mit Veranstaltungsdatum, Personenanzahl und groben Ablauf an [events@lucullus-catering.at](mailto:events@lucullus-catering.at)

