

LUNCH MENÜ

13.04.2026 – 17.04.2026

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

MONTAG

Französische Zwiebelsuppe, Käsecroutons A G L

Ausgelöstes Wiener Paprikahuhn A C

G L M

ODER

Spargel-Ravioli A C G L M

Spargelragout, geriebener

Butternockerl, Rahm, grüner Salat

Bergkäse, grüner Salat

Schokoladebrownie A C G H

DIENSTAG

Kohlrabicremesuppe, Sesamcracker A G L N

Indisches Rindercurry A C F L

Garam Marsala, gebratener Eierreis,

grüner Spargel

ODER

Gebackener Camembert in

Nussbrösel A C G H

Petersilkartoffeln, Preiselbeeren

Mangocreme G

MITTWOCH

Asiatische Hühnersuppe, Zitronengras A F L

Steirisches Wurzelfleisch L M

Wurzel-Krengemüse, Salzkartoffeln

Kichererbsencurry A C F L

Pochiertes Soja-Ei,

Knoblauchstangerl

Fruchtsalat mit Minze O

DONNERSTAG

Spargelcremesuppe, Buttercroutons A G L

Geschmorter Burgunder Rindsbraten

A C G L M

Topfen-Serviettenknödel, Rotkraut

ODER

Eierschwammerl-Spargelstrudel

A C G L

Erdäpfelgratin, Kreuzkümmel-

Liebstöckel-Dip

Topfen-Oberschnitte A C G

FREITAG

Pannonische Landsuppe L

Gebackener Kabeljau A C D G M

Erdäpfel-Vogelersalat, Sauce Tartare

ODER

Hausgemachte Topfenknödel

A C G

In Zimt-Zucker-Brösel,

Sauerkirschragout

Hausgemachte Topfenknödel in Zimt-Zucker-Brösel, Sauerkirschragout 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 Getränkkarte rundet das kulinarische Repertoire ab.

Für mehr Informationen schickt uns gerne eine Anfrage mit Veranstaltungsdatum, Personenanzahl und groben Ablauf an

events@lucullus-catering.at

