

## Vorspeisen & Salate

**Gemischter Salat der Saison**  
mit Honig-Senf-Dressing  
klein 4,90 € / groß 8,90 €

### Salat Hähnchen

marinierte Blattsalate der Saison in Balsamico-Dressing mit Tranchen von der Hähnchenbrust, Mango und Avocado, dazu eine Portion Baguette 14,90 €

## Aus dem Suppentopf

**Grießnockerlsuppe**  
Rinderkraftbrühe mit Grießnockerl, Gemüsestreifen und Schnittlauch 5,50 €

**Kürbiscremesuppe**  
mit gerösteten Kürbiskernen und Kürbiskernöl 5,90 €

## Hauptgerichte

**Ente vom Lugeder Hof**  
mit Apfelblaukraut und Kartoffelknödel auf Cassis-Orangensauce  
1/4 Ente 18,90 €  
1/2 Ente 26,90 €

**Bayerische Bauerngans**  
mit Apfelblaukraut und Kartoffelknödel auf Cassis-Orangensauce  
1/4 Gans 24,90 €  
1/2 Gans 39,90 €

**Hirschedelgulasch**  
mit Apfelblaukraut und Brezenknödel 18,90 €

**Spanferkelfilet vom Grill**  
an grünen Bohnen im Speckmantel und Kartoffelgratin in Dunkelbiersauce 18,90 €

**Hähnchenbrustfilet vom Grill**  
in Erdnuss-Currysauce mit Gemüse und Basmatireis 15,90 €

**Makkaroni du Chef**  
Al dente gekochte Makkaroni mit Flusskrebsfleisch  
und mariniertem Gemüse in Hummer-Lachssauce, verfeinert mit Grana Padano 13,90 €

**Käsespätzle**  
mit würzigem Käse, Röstzwiebeln und kleinem Salat 12,50 €

**Schweinebraten aus der Schweineschulter**  
mit Dunkelbiersauce, Kartoffelknödel und Krautsalat 13,90 €  
Für Beilagenänderungen 1,50 €

## **Schnitzel „Wiener Art“**

vom Schwein in Butterschmalz gebraten mit Pommes Frites und Preiselbeeren,  
dazu ein kleiner gemischter Salat 14,50 €

## **Parsdorfer Schnitzel**

vom Schwein mit Meerrettich und Senf, in knuspriger Panade rausgebraten,  
dazu Preiselbeeren und Bratkartoffeln 15,50 €

## **Cordon Bleu**

vom Schwein in Butterschmalz gebraten  
mit Pommes Frites und Preiselbeeren 15,90 €

## **Zwiebelrostbraten** (ca. 250g)

aus der Rinderlende in Portweinsauce,  
mit hausgemachten Röstzwiebeln und Bratkartoffeln 22,90 €

## **Veganer Teller**

hausgemachtes Riesenrösti mit mariniertem Gemüse, Champignons,  
Avocado und Kürbiskerne, dazu ein Guacamole-Dip 15,90 €

## *Zum Nachtisch*

### **Grießflammerie**

mit Himbeermark, Sahne und Krokant 6,90 €

### **Hausgemachtes Tiramisu**

im Weckglas serviert 5,90 €

### **1 Kugel Eis**

Bourbon Vanille, Erdbeere, Schokolade 1,70 €

### **Gemischter Eisbecher**

3 Kugeln wählbar aus Bourbon Vanille, Erdbeere, Schokolade  
ohne/mit Sahne 4,90 € / 5,60 €

## *Für unsere kleinen Gäste*

**Schweinebraten mit Kartoffelknödel** 7,50 €

**Kinderschnitzel mit Pommes Frites** 7,50 €

**Spätzle mit Bratensauce** 4,90 €

**Kartoffelknödel mit Bratensauce** 4,90 €

Für Beilagenänderungen 1,50 €