

„Home Cooking - leicht gemacht“

Keine Lust, selbst stundenlang am Herd zu stehen?
Bestellt einfach bei uns und wärmt es zu Hause auf – ein Festmahl für Familie
und Freunde – einfacher geht's nicht!



Feiert schön!



Festtagsschmankerl-Menü

Bitte die gewünschte Anzahl neben das Kästchen schreiben.

- Topinambur-Cremesuppe** G,Z3,Z6 5,00 €
mit geröstetem Speck und Gartenkräutern (auch vegetarisch möglich)
- Hokkaido-Kürbi-Cremesuppe** B,G,H7,Z3,Z6 7,00 €
mit Black Tiger Prawns und Kokoscreme (auch vegetarisch möglich) 5,00 €
- ***
- Saiblingilet** D,G,L,M 20,00 €
auf der Haut gebraten, mit winterlichem Ofengemüse
(Urkarotte, Steckrübe, Petersilienwurzel, gelbe Karotte, Rote Beete)
Grenaille-Kartoffeln und cremiger Senfkönersoße
- Geschmorte Rehkeule vom Gutshof Polting** A1,C,G,L 22,00 €
auf Petersilienwurzelpüree mit hausgemachtem Apfelblaukraut
und gerösteten Serviettenbreznknödel-Würfel, dazu Rehjus
- Hirschgulasch** A1,C,G 17,00 €
mit Spätzle, Blaukraut und Preiselbeeren
- Handgemachte Steinpilzmaultaschen** A1,C,G 18,00 €
von Herrn Kächele, auf cremigem Wirsinggemüse mit sautierten Steinpilzen und Steinpilzkraut
- ¼ Bauernente vom Lugeder Hof** A1,O,L 16,00 €
mit Blaukraut und einem Kartoffelknödel, dazu Entenjus
- ½ Bauernente vom Lugeder Hof** A1,O,L 25,00 €
mit Blaukraut und einem Kartoffelknödel dazu Entenjus
- Duroc Schweinebacken** L,G 15,00 €
mit Knollenselleriepüree und Brokkoli
- ***
- Hausgemachter Kaiserschmarrn (reicht für 2 Personen)** A1,C,G 15,00 €
aus frischen Eiern aus Freilandhaltung, dazu hausgemachtes Apfelmus oder Zwetschgenröster
jedes weitere Glas mit Mus oder Röster + 2,00 €

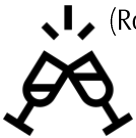
Allergenliste findet ihr auf unserer Webseite. Bestellung bitte 1 Tag im Voraus bis 18:00 Uhr.
Bei einer Bestellung von 6 Menüs (Vorspeise, Hauptgang, Dessert) geben wir Euch eine Flasche
Prosecco Trevison Bertoldi Rosé als Geschenk auf's Haus.

Für den „Koch-Profi“ zu Hause

<input type="checkbox"/>	Schweinebratensoße <small>A1,L</small> Klassische Natur Jus vom Schwein, ohne Alkohol	0,2l	0,5l
<input type="checkbox"/>	Pilzsoße <small>A1,C,G</small> Frische gemischte Pilze, in Butter angebraten und mit Sahne verfeinert	2,00 €	4,00 €
<input type="checkbox"/>	Jack Daniels BBQ Soße <small>A1,L,M</small> Hausrezept für unsere Ribs und Burger, mit Charakter und leicht scharf	4,00 €	8,00 €
<input type="checkbox"/>	Senfkörner Soße <small>A1,G</small> Grobe Senfkörner mit Sahne verfeinert	3,00 €	5,00 €
<input type="checkbox"/>	Blaukraut	2,50 €	5,00 €
<input type="checkbox"/>	Kartoffelknödel	1,20 €	3,00 €
<input type="checkbox"/>	Hausgemachte Gulaschsuppe <small>o</small>	pro Stück	2,50 €
		500ml	10,00 €

Glühwein

<input type="checkbox"/>	Zum Vorglügen - hausgemachter Kongress Bar Glühwein (Rotwein, Martini Rosso, Wermut, Bénédictine)		1l - 18,00 €
--------------------------	---	--	--------------



Schaumwein | Champagner

<input type="checkbox"/>	Prosecco Rosé Bertoldi <small>DOC o Trentino – Italien</small>		0,75l – 26,00 €
<input type="checkbox"/>	Crémant de Limoux Pink 1531 <small>o</small> Brut Aimery		0,75l – 32,00 €
<input type="checkbox"/>	Deutz Champagne Brut <small>o</small> Cuvée		0,75 l – 90,00 €

Flaschenwein



Weiß			
<input type="checkbox"/>	Grüner Veltliner <small>o</small> Ried Kollmütz – Smaragd – Rudi Pichler – Wachau – Österreich – 2016		0,75 l – 70,00 €
<input type="checkbox"/>	Riesling <small>o</small> Dr Bürklin-Wolf – Langenmorgen – G C – Pfalz – Deutschland – 2013		0,75 l – 85,00 €
Rot			
<input type="checkbox"/>	OP Eximium Cuvée No. 28 <small>o</small> Albert Gesellmann – Burgenland Österreich – 2015		0,75 l – 50,00 €
<input type="checkbox"/>	Rosenberg <small>o</small> Gerhard Markowitsch – Carnuntum – Österreich – 2014 – 2008		0,75 l – 60,00 € 1,50 l – 160,00 €

Abholung immer von 12.00 bis 20.30 Uhr möglich.
Sonntag Abend ab 18.00 und Montag geschlossen.
24.12. ab 14.00 Uhr & 25.12. ganztags geschlossen.
01.01.2022 geschlossen