



Vorspeisen

Blattsalate mit gebratenen Kaspressknöderl	€ 8,90
Knuspergarnelen an Thaisalat mit süßer Chilisauce	€ 10,90
Jakobsmuscheln mit Bulgursalat und Trüffelvinaigrette	€ 14,90
Carpaccio vom Lungauer Rind mit Parmigiano Reggiano	€ 12,90
Lohmayr's Vorspeisenétagère	€ 10,90
Kleine Portion Taglierini in Trüffelrahm mit frischem Trüffel	€ 12,90
Gratinierter Ziegenkäse mit Blattsalaten	€ 9,90

Suppen

Rinderkraftbrühe mit Kaspressknöderl	€ 5,60
Rote Bete-Rahmsupperl	€ 5,60
Kleiner sizilianischer Fischtopf mit Röstbrot	€ 10,90

*Unsere Speisen und Getränke können Allergene enthalten.
Bitte fragen Sie nach unserer Allergikerkarte!*



Hauptgänge

Taglierini in Trüffelrahm mit frischem Trüffel	€ 17,90
Thailändisches Geflügelcurry mit Basmatireis	€ 14,50
Hirschedelgulasch mit Blaukraut und Kartoffelknödel	€ 17,90
Geschmorte Kalbsbackerl in Cabernetreduktion mit Trüffelpüree und frischem Trüffel	€ 21,90
Wiener Schnitzel vom Kalbsrücken mit Bratkartoffeln und gemischtem Salat	€ 19,50
Lohmayr's Rösche Bauernente mit Blaukraut und Kartoffelknödel	€ 19,50
Medaillons vom Hirsch auf Cassissauce mit Wirsing und Walnußpüree	€ 24,90
Rinderfilet-Medaillons auf Pfefferrahmsauce mit Bohnen und Taglierini	€ 24,90
<hr/>	
Zanderfilet auf getrüffeltem Rahmwirsing mit frischem Trüffel und Kartoffelr	€ 22,90
Sizilianischer Fischtopf mit Röstbrot	€ 19,50
Gebratene Jakobsmuscheln auf Krustentierisotto	€ 23,90



Desserts

Lebkuchenparfait auf Punschsauc mit Blutorangensorbet	€ 7,90
Mousse au chocolat	€ 7,90
Sorbetteller mit frischen Früchten	€ 7,90
Lohmayr's Dessertteller	€ 8,90
Vanillekipferl-Mousse auf Kirschragout mit Bratapfelsorbet	€ 7,90
Mit Baileys gerührter Eiskaffee	€ 7,20
Kleine Käseauswahl	€ 8,90



Schmankerlmenü

Carpaccio vom Lungauer Rind
mit Parmigiano Reggiano

* * *

Rote Bete-Rahmsupperl

* * *

Rösche Bauernente

mit Blaukraut und Kartoffelknödel

oder

Geschmorte Kalbsackerl in Cabernetreduktion

mit Trüffelpüree und frischem Trüffel

oder

Gebratenes Zanderfilet auf getrüffeltem Rahmwirsing

mit frischem Trüffel und Kartoffelr

* * *

Dessertvariation oder Käseauswahl

€ 38,50 pro Person

6-Gang Überraschungsmenü € 52,00 pro Person

Winterliches Feinschmeckermenü

Gebratene Jakobsmuscheln

in Orangenvinaigrette mit Vogerlsalat

* * *

Taglierini in Trüffelrahm mit frischem Trüffel

* * *

Medaillons vom Hirsch auf Cassissauce

mit Wirsing und Walnußpüree

* * *

Dessertvariation oder Käseauswahl

€ 48,00 pro Person