



SCHMANKERLMENÜ

Carpaccio vom heimischen Rind
mit Parmigiano Reggiano

* * *

Kürbis-Currysupperl

* * *

Rösche Bauernente

mit Blaukraut und Kartoffelknödel

oder

Geschmorte Kalbsbackerl in Cabernetreduktion

mit Trüffelpüree

oder

Gebratenes Zanderfilet auf getrüffeltem Rahmwirsing

mit frischem Herbsttrüffel und Petersilkartoffel

* * *

Dessertvariation *oder* Käseauswahl

€ 44,00 pro Person

FEINSCHMECKERMENÜ

Gebratene Riesengarnelen in Bouillabaissevinaigrette
mit Bulgursalat

* * *

Taglierini in Trüffelrahm mit frischem Herbsttrüffel

* * *

Medaillons vom Hirschrücken auf Cassissauce
mit Walnusspüree

* * *

Dessertvariation *oder* Käseauswahl

€ 54,00 pro Person



VEGETARISCHES MENÜ

Gratinierter Ziegenkäse
mit Blattsalaten

* * *

Kürbis-Currysupperl

* * *

Taglierini in Trüffelrahm
mit frischem Herbsttrüffel

* * *

Dessertvariation oder Käseauswahl

€ 39,50 pro Person

Vorspeisen & Suppen

Carpaccio vom heimischen Rind mit Parmigiano Reggiano	€ 13,90
Lohmayr's Vorspeisenétagère	€ 13,90
Gratinierter Ziegenkäse mit Blattsalaten	€ 12,90
Knuspergarnelen an Thaisalat mit süßer Chilisauce	€ 13,90
Blattsalate mit gebratenen Kaspressknöderl	€ 10,90
Gebratene Riesengarnelen (2 Stück) in Bouillabaissevinagrette mit Bulgursalat	€ 13,90
Rinderkraftbrühe mit gebratenen Kaspressknöderl	€ 6,50
Kürbis-Currysupperl	€ 6,50



Hauptgänge

Hirschedelgulasch mit Blaukraut und Kartoffelknödel	€ 21,90
Taglierini in Trüffelrahm mit frischem Herbsttrüffel	€ 17,90
Wiener Schnitzel vom Kalbsrücken mit Petersilkartoffel und gemischtem Salat	€ 22,90
Geschmorte Kalbsbackerl in Cabernetreduktion mit Trüffelpüree und frischem Herbsttrüffel	€ 24,90
Lohmayr's rösche Bauernente mit Blaukraut und Kartoffelknödel	€ 23,90
Gebratenes Zanderfilet auf getrüffeltem Rahmwirsing mit frischem Herbsttrüffel und Petersilkartoffel	€ 24,90
Rinderfiletspitzen in Pfefferrahmsauce mit Bohnen und Taglierini	€ 24,90
Black Tiger Garnelen in Knoblauchbutter mit Röstbrot und Salat	€ 26,90
Medaillons vom Hirschrücken auf Cassissauce mit Walnusspüree	€ 35,00

Gedeckpreis pro Person € 1,90

*** * ***

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



Desserts

Kürbiskern-Krokantparfait Schwarzkirschenragout und Mangosorbet	€ 8,90
Mousse au chocolat	€ 8,90
Lohmayr's Dessertteller	€ 9,80
Mit Baileys gerührter Eiskaffee	€ 7,40
Kleines Schokoküchlein mit flüssigem Kern Schwarzkirschenragout und Vanilleeis	€ 8,90
Sorbetteller mit frischen Früchten	€ 8,90
Kleine Käseauswahl	€ 9,90