

Vorspeisen

Beef Tartar vom Mühlviertler Angus-Stier

Wasabi, Fasslbutter und Toast

ACDLMO

Als Vorspeise € 16,00

Als Hauptspeise € 25,00

Grammel-Jakob

Gebratene Jakobsmuscheln und hausgemachte Grammelknödel
auf Rahmkraut und Weißweinschaum

ACGLMOR

€ 20,-

Vitello Tonnato

Rosa gebratenes Kalbsfilet auf Thunfischsauce mit Kapernbeeren

ADLMO

€ 18,-

Suppen

Kürbiscremesuppe Asia Style

mit Kürbiskernstangerl und Kernöl

ACGLO

€ 7,80

Tafelspitzbouillon

mit Frittaten oder Leberknödel

ACGL

€ 6,00

Gansleinmachsuppe

mit Bröselknödel

ACGLO

€ 9,00

Beilagen Salate

Gemischter Salat

MO

€ 5,80

Blattsalate

MO

€ 5,80

Vegie

Risotto

mit Waldpilzen und Parmesan

GLO

€ 20,00



Strozzapreti mit Luftenberger Kürbis

vegan € 17,-

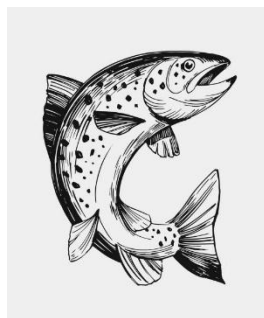
ALO

mit gebratenen Maishenderlstreifen € 22,-

AGLO



Fisch



Filet vom schwarzen Heilbutt

auf Waldpilzrisotto

DGLO

€ 29,00

Klassiker aus unserer Hofküche

Luftenberger Hofburger

180g Beef-Faschiertes im Grahamgebäck mit Tomaten, Salat, Spiegelei,
Speck und Spezialsauce, dazu Pommes Frites

ACMN

€ 19,00

Schnitzerl Wiener Art

vom Voralpen Landschwein oder Henderl mit Erdäpfeln und Preiselbeeren

ACG

€ 16,00

Cordon Bleu vom Voralpen Landschwein

mit Reis und Preiselbeeren

ACG

€ 18.00



Knusprige halbe Bauernente

mit Semmelknödeln und Rotkraut

€ 29,00

Wilde Impressionen



Sauftflierter Rücken vom Reh

Steinpilzsauce, Selleriecreme und glacierte Maroni

CGLMO

€ 40,00

Entrecote vom Hirsch

Honig-Kräuterkruste, Wildglace, getrüffelte Kartoffelgnocchi und Speckfisolen

ACGLO

€ 39,00

Klassisches Hirschragout

mit Kroketten, Preiselbeeren und Gemüse

ACGLO

€ 29,00

Fasanenbrust im Speck

Pfeffersauce, Bratapfelcreme und glacierte Trauben

GHLMO

€ 32,00

zu allen Wildgerichten servieren wir

unser hausgemachtes Rotkraut

Alle angegebenen Preise verstehen sich inklusive gesetzlicher Mehrwertsteuer