



Löckerwirts Tagesempfehlung

Eine wärmende Suppe vorab?

Knoblauchcremesuppe Croutons	4,50€
Kasknödel in der Zwiebelsuppe (2 Stück)	5,20€
Bio Angus Rindsuppe Frittaten Fleischstrudel	3,80€

Unser Küchen-Team empfiehlt unsere Fleischgerichte:

Gegrillte Beiried-Schnitte

(Bio Angus Rind aus unserer Löckerwirt GenussQuelle)

Kroketten | Gemüse | pikante Pfeffersauce 24,50€

Zart gegrillte Lamm-Kotelettes

(Bio Lamm aus unserer Löckerwirt GenussQuelle)

Rosmarin-Polenta | Gemüse | Preiselbeeren 22,50€

Klassisches „Cordon bleu“

Bio Petersilienkartoffeln | bunter Salatteller | Preiselbeeren 14,50€

Feines Wildragout

(Wildbret aus unseren heimischen Nockbergen; Jäger: Johann Löcker sen.)

Blaukraut | Semmelknödel | Preiselbeeren 14,50€

„Wilder“ Salat

Lungauer Berghirsch – rosa gebraten | großer Salatteller

glacierte Apfelscheiben | Walnüsse | Preiselbeeren 14,50€

Wie friahra: Blutwurst-Gröstl

im Pandl | herzhaftes Sauerkraut 11,50€

Oder heute lieber Fisch?

Nudeln „Fischerin“

Gegrilltes Lachsfilet | Kräutersauce | Nudeln | Gemüse 17,50€

Oder doch das vegetarische Gericht?

Spinat-Topfenknödel

Nussbutter | geriebener Käse | bunter Salatteller 11,80€

Kasnockn im Pfandl

bunter Salatteller 11,80€

Ein süßer Ausklang mit Liebe hausgemacht:

Warmes Schokoladenküchlein | Himbeersauce | Vanille Eis | Schlagobers 5,80€

Topfen Grieß Zimt Törtchen | Glühweinkirschen | Schlagobers 5,80€

Feiner Apfelstrudel | Vanille Eis | Schlagobers 4,20€

Lauwarmer Topfenstrudel | Fruchtsauce | Schlagobers 4,20€

Spekulatius Parfait | Zimt | Glühweinkirschen | Schlagobers 5,80€

*„Qualität ist unsere wichtigste Zutat“ –
wie Sie hier sehen können, hat die Verwendung
von hofeigenen und regionalen Produkten bei uns höchste Priorität!*



Unser Service – Team informiert Sie gerne über die
„allergenen“ Zutaten in unseren Gerichten.

*Wir wünschen Ihnen einen guten Appetit
und ein paar schöne Stunden in unserem Landgasthof*

Bitte beachten Sie, dass wir Rechnungen nur tischweise vornehmen können.