



Löckerwirt's Tagesempfehlung

Eine wärmende Suppe vorab?

Knoblauchcremesuppe Croutons	4,50€
Bio Angus Rindsuppe Fleischstrudel Frittaten	3,80€

Unser Küchen-Team empfiehlt unsere Fleischgerichte:

Gekochtes Rindfleisch im Topf serviert (Bio Angus Rind aus unserer Löckerwirt GenussQuelle) Wurzelgemüse Blattspinat Bio Bratkartoffeln	16,50€
--	--------

Geschmorte Lammteile im Topf serviert (Bio Lamm aus unserer Löckerwirt GenussQuelle; etwas Fett durchzogen) Wurzelgemüse Bio Kartoffeln Kren Salatteller	15,50€
---	--------

Wie früher – klassische „Geröstete Nierndln“ (aus unserer Löckerwirt GenussQuelle) Spätzle Salat	12,50€
---	--------

Feines Wildragout (Wildbret aus unseren heimischen Nockbergen; Jäger: Johann Löcker sen.) Blaukraut Semmelknödel	14,50€
---	--------

Zart gegrilltes Hühnerbrustfilet mit Fülle aus Schinken & Lauch Reis Wintergemüse	14,50€
---	--------

„Holzfällersteaks“ – gegrillte Schweinerückensteaks Speck Zwiebel Champignons Bio Brat Kartoffeln Salat	13,50€
---	--------

„Löckerwirts Haustoast“ 3erlei vom Fleisch Bio Spiegelei Cocktailsauce Salat	13,50€
--	--------

Oder heute lieber Fisch?

Nudeln „Fischerin“

Gegrilltes Lachsfilet | Kräutersauce | Nudeln | Wintergemüse

17,50€

Oder doch das vegetarische Gericht?

Semmelknödel in der Schwammerlsauce

Salat

11,50€

Ein süßer Ausklang mit Liebe hausgemacht:

Topfenschmarren mit Zimtzwetschen

10,80€

*„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.