

Schmankerlmenü

**Carpaccio vom heimischen Ochs
Rucola und Parmesan**

**Klare Tomatenessenz
mit Pfeffernockerl und Gemüse**

Aperolsorbet

**„Surf and Turf“
Rinderfilet „Sous-vide“ gegart
mit gebratenen Garnelen,
Bio-Gemüse und Speckkartoffeln**

Mousse au chocolate

EUR 45,00

Vorspeisen

Kleiner gemischter Salat	€ 6,50
Winterlicher Salat mit hausgemachten Kaspressknödel	€ 9,90
Carpaccio vom heimischen Ochsen mit Rucola und Parmesan	€ 13,90
Hausgebeizter Lachs an Honig-Senf-Dillsauce und Kräutersalat	€ 13,90

Suppen

Rinderkraftbrühe mit Kaspressknödel	€ 6,50
Rinderkraftbrühe mit Pfannkuchenstreifen	€ 5,50
Klare Tomatenessenz mit Pfeffernockerl und Gemüse	€ 7,90

Hauptgänge

Zanderfilet gebraten auf Paprikarahmkraut mit Bio-Gemüse und Kartoffelnockerl	€ 23,50
Saiblingsfilet gebraten mit Wok-Gemüse und Basmatireis	€ 23,50
In Kräuterbutter gebratene Garnelen mit Basmatireis, Zitronengras-Chilisauce und Bio-Gemüse	€ 26,50
Brüsterl vom heimischen Bio-Gockel mit Kartoffel-Speck-Roulade und Bio-Gemüse	€ 22,50
Wiener Schnitzel vom Reichenhaller Bio-Kalb an Speckkartoffeln und hausgemachten Preiselbeeren mit kleinem Salat	€ 19,90
Geschmorte Backerl vom Bio-Kalb an hausgemachter Kartoffel-Speckroulade und Gemüse	€ 19,90
„Surf and Turf“ Rinderfilet „Sous-vide“ gegart und gebratene Garnelen mit Bio-Gemüse und Speckkartoffeln	€ 27,50

Desserts

Gemischtes Eis mit Sahne	€ 6,50
Hausgemachtes Kokoseis mit Ananas-Carpaccio	€ 7,50
Mousse au Chocolat	€ 8,50
Crème Brûlée	€ 8,50

„Luisenbad Klassiker“

Kürbis – Currysuppe € 7,50

Hummercremesuppe mit Einlage € 8,50

* * *

Winterlicher Salat mit Garnelen in Kräuterbutter gebraten € 19,90

Matjesfilet „Hausfrauen Art“ mit Salzkartoffeln € 14,50

Hausgemachte Tagliarini mit Lachsstreifen und Bio-Gemüse € 18,90

Bio-Gemüseteller mit Salzkartoffeln und Sauce Hollandaise € 15,90

Käsespätzle mit Röstzwiebeln € 13,50

Gekochter Rindertafelspitz mit Meerrettichsauce, Rahmspinat und Salzkartoffeln € 15,50

Portion Bauernente im Safterl mit Blaukraut und Kartoffelknödel € 19,90

Rehragout mit Enzianrahm, Blaukraut und Spätzle € 21,90

**Pfeffersteak „Luisenbad“
Rinderfilet „Sous-vide“ gegart mit pikanter Pfefferrahmsauce,
Bio-Gemüse und Kartoffel-Speckroulade** € 27,50

* * *

Apfelkaiserschmarrn mit Vanilleeis und Zwetschgenröster € 9,50