

## 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**

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

## **Suppen**

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

## Hauptgänge

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

## 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