

Schmankerlmenü

Carpaccio vom heimischen Ochsen
Rucola und Parmesan

* * *

Klare Tomatenessenz
Pfeffernockerl

* * *

Aperolsorbet

* * *

„Surf and Turf“

Rinderfilet „Sous-vide“ gegart & Gebratene Riesengarnelen
Bio-Gemüse und Speckkartoffeln

* * *

Mousse au chocolat

Menüpreis EUR 45,00



Vorspeisen

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

Suppen

Rinderkraftbrühe mit Pfannkuchenstreifen	Euro	4,90
Rinderkraftbrühe mit Kaspressknödel	Euro	5,90
Klare Tomatenssenz mit Basilikum-Pfeffernockerl	Euro	5,50
Kübis-Currysuppe mit Einlage	Euro	7,50
Hummercremesuppe mit eigener Einlage	Euro	8,50

Hauptgänge - fleischlos

Bio-Gemüseteller mit Salzkartoffeln und Sauce Hollandaise	Euro	16,90
Käsespätzle mit Röstzwiebeln	Euro	14,00



Hauptgänge

Winterlicher Salat mit Garnelen in Kräuterbutter gebraten	Euro	20,90
Hausgemachte Tagliarini mit Lachsstreifen Bio-Gemüse	Euro	18,90
Zanderfilet gebraten auf Paprikarahmkraut mit Bio-Gemüse und Kartoffelnockerl	Euro	23,50
Saiblingsfilet gebraten mit Wok-Gemüse und Basmatireis	Euro	23,50
In Kräuterbutter gebratene Garnelen mit Basmatireis Zitronengras-Chilisauce und Bio-Gemüse	Euro	26,50
Brüsterl vom heimischen Bio-Gockel mit Kartoffel-Speck-Roulade und Bio-Gemüse	Euro	22,50
Wiener Schnitzel vom Reichenhaller Bio-Kalb an Speckkartoffeln und hausgemachten Preiselbeeren mit kleinem Salat	Euro	21,90
Geschmorte Backerl vom Bio-Kalb an hausgemachterKartoffel-Speckroulade und Gemüse	Euro	21,90
„Surf and Turf“ Rinderfilet & Gebratene Garnelen mit Bio-Gemüse und Speckkartoffeln	Euro	27,50



„Luisenbad Klassiker“

Gekochter Rindertafelspitz mit Meerrettichsauce, Rahmspinat und Salzkartoffeln	Euro	15,50
Portion Bauernente im Safterl mit Blaukraut und Kartoffelknödel	Euro	21,90
Rehragout mit Enzianrahm, Blaukraut und Spätzle	Euro	21,90
Pfeffersteak „Luisenbad“ Rinderfilet „Sous-vide“ gegart mit pikanter Pfefferrahmsauce Bio-Gemüse und Kartoffel-Speckroulade	Euro	27,50

Desserts

Gemischtes Eis mit Sahne	Euro	6,50
Wintersorbet mit Sekt	Euro	5,50
Hausgemachtes Kokoseis mit Ananas-Carpaccio	Euro	7,50
Mousse au Chocolat	Euro	8,50
Crème Brûlée	Euro	8,50
Kaiserschmarrn mit Calvadosapfel und Zimteis	Euro	9,90

