

APERITIF

Luitpold Riesling Sekt brut 0,1l | € 6,90

Ruinart Champagner brut 0,1l | € 14,80
0,75l | € 90,00

Luitpold Spritz 0,2l | € 7,90

Prosecco, Rhabarbersaft, Himbeersirup, frische Himbeeren, Limette und ein Spritzer Soda

Luitpold Mule in der Kaffeekanne 0,2l | € 9,80

Absolut Wodka, Ginger Beer, weißer Schokoladen- & Himbeersirup, frische Himbeeren und Minze

WEINTAPAS

Oliven, Mandeln, Parmesan
und Balsamicoreduktion
€ 9,90

VORSPEISE

Ceviche vom Label Rouge Lachs mit Avocado, Gurke
und Frischkäse € 16,90

Caesar Salad mit Baby Romana, Croutons und Parmesan € 15,00

Wahlweise mit Garnelen + € 4,00

oder mit Kalbstreifen + € 6,00

Superfood Salat mit Granatapfelvinaigrette, Spinat, Avocado, Amaranth,
Birnenpalten Blaubeeren, Chia Samen, Haselnüsse, Pistazien, Quinoa und
Cranberries € 17,90

Wahlweise mit gebratenen Rinderfiletstreifen + € 7,00

oder mit Garnelen + € 7,00

SUPPEN

Kartoffel-Lauch-Cremesuppe mit Chorizochip
und Rote Beete Sprossen € 7,60

Ochenschwanz-Consommé mit Praline vom Ochsen
und Gemüsewürfeln € 7,90

HAUPTGANG

Geschmortes Bürgermeisterstück von Irischen Rind auf Selleriepüree,
glasierten Baby Karotten und frittiertes Petersilie € 26,60

Wiener Kalbsschnitzel mit Röstkartoffeln, kaltgerührten Preiselbeeren
und kleiner Salatvielfalt € 23,80

Rosa gebratenes Kalbsfilet (ca. 160g) mit Kartoffelbaumkuchen,
Schwarzwurzelragout, Buttermilch und Petersilienöl € 32,00
mit Foie Gras + € 7,00

FLAMMKUCHEN

Flammkuchen Klassik mit Tiroler Speck,
Zwiebeln und Schnittlauch € 10,80

Flammkuchen mit Mozzarella,
Kirschtomaten und Basilikum € 9,80

Flammkuchen mit Zitronen-PfefferCreme

Fraiche gebeizter Schwertfisch, Kavier, Babyspinat Rote Beete € 15,00

TAPAS 3 –GANG MENÜ FÜR ZWEI

Lassen Sie sich von einem bunten
Mix unserer Luitpold Tapas
überraschen.

Für 2 Personen € 39,90

€ 11,80

LUITPOLD FISCHGERICHTE

Seesaibling confiert im Wurzelsud auf Kartoffelmousseline
sonnengereiften Tomaten und Zitronengrasschaum € 23,90

Zander gebraten mit ligurischem Gemüse und Kräuteröl € 19,60

„Catch of the day“ fangfrischer Fisch mit verschiedenen Beilagen.
Wir beraten Sie gern. Fragen Sie unseren Service

Preis auf Anfrage

DESSERT

Luitpold „*Surprise*“ im Champagnersüppchen implodierende
Zartbitterschokoladenkugel Lassen Sie sich überraschen! € 10,80

Königsschmarn mit Apfelmuss und Mandelsplintern € 10,90

Salzburger Nockerl (für 2 Personen)
mit hausgemachten Preiselbeeren € 14,80
Zubereitungszeit ca. 20 Min.

Wir empfehlen Ihnen dazu ein Gläschen Dessertwein

2014er „La Caliera“ Moscato d’ Asti, Borgo Maragliano, Piemont, Italien
0,1l € 4,20 0,2l € 8,00 0,7l € 26,00
Leichter, frischer Sektgenuss mit feinen fruchtigen Riesling Aromen

LUITPOLD WEINE

WEISS

0,1 l

0,2 l

0,75 l

2017er Luitpold Pinot Grigio Veneto

Campagnola Italien

€ 3,90

€ 6,90

€ 19,80

*trocken, elegant, nach Apfel und Zitrusfrüchten,
nussiger Abgang*

2015er Schäferstündchen,

J.B. Schäfer, Nahe, Deutschland

€ 4,80

€ 7,80

€ 28,00

*Knackig-aromatische Cuvée aus Riesling,
Silvaner und Scheurebe; frisch und belebend*

2016er „Löss“ Grüner Veltliner,

Hiedler, Kamptal, Niederösterreich

€ 4,80

€ 7,80

€ 28,00

*Vereint klassische Veltliner Würze mit
wunderbarem Schmelz und dezenter Säure*

2015er Grauburgunder, von der Mark

und Walter, Baden, Deutschland

€ 4,80

€ 8,80

€ 32,00

*Aromen von gelben Früchten gepaart mit
nussigen Komponenten und cremiger Textur*

2015er Riesling Wegeler,

Rheingau, Deutschland

€ 4,00

€ 7,60

€ 27,00

*Feiner Rheingauriesling mit Aromen
von Aprikosen & Pfirsichen*

ROT

	0,1 l	0,2 l	0,75 l
2017er Luitpold Merlot Veneto Campagnola, <i>weicher Geschmack nach Kirschen und Brombeeren, harmonische Tannine</i>	€ 3,90	€ 6,80	€ 19,80
2016er Blauer Zweigelt „vom Haus“ Pfaffl, Weinviertel, Österreich <i>Dunkle Kirsche, Würze und sanftes Tannin</i>	€ 4,80	€ 7,80	€ 27,00
2013er „Salore“ Salice Salentino, Cantine di Falco, Apulien, Italien <i>100 % Negroamaro, dunkel und harmonisch mit süditalienischem Charakter</i>	€ 4,80	€ 8,80	€ 29,00
2014er „La Dame“, Mas des Dames, Languedoc-Roussillon, Frankreich <i>Grenache, Carignan und Syrah aus biologischen Anbau, tolle Balance auf Frucht, Erdigkeit und Tannin</i>	€ 4,80	€ 9,60	€ 32,00
2014er Mas d'en Pol Barrica, Xavier Clua, Terra Alta, Spanien <i>Gnache, Carigan und Syrah aus biologischem Anbau, tolle Balance auf Frucht, Erdigkeit und Tannin</i>	€ 4,90	€ 9,80	€ 34,00
2015er Côtes-du-Rhône Rouge, Rhône, Frankreich <i>Vollmundige, fruchtige, ausdrucksstarke Cuvée aus Syrah, Grenach und Mourvèdre</i>	€ 4,80	€ 9,20	€ 30,00

ROSÉ

	0,1 l	0,2 l	0,75 l
2015er Pinot Noir rosé, Stefan Winter, Rheinhessen, Deutschland <i>Fruchtig eleganter Rosé mit dezenter Himbeer- und Cassisfrucht und animierender Saftigkeit</i>	€ 4,50	€ 7,90	€ 25,00
2017er Spätburgunder Rose, von der Mark und Walter, Baden, Deutschland <i>Im Duft überzeugt raffinierte Aromatik, die an Erdbeere, Himbeere und Hibiskusblüte erinnert</i>	€ 5,60	€ 9,60	€ 36,00

BIER

Kaltenberg Schlosskeller naturtrüb	€ 4,50
Kaltenberg Schlosskeller naturtrüb mit Limo	€ 4,50
König Ludwig dunkel Warsteiner alkoholfrei	€ 4,50
Münz Edelpilsener	€ 4,00
König Ludwig Weißbier	€ 4,70
dunkel alkoholfrei leicht	€ 4,70
König Ludwig Weißbier mit Limo	€ 4,70



ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

Tafelwasser 0,3l | € 2,20

Petrusquelle Medium / Still 0,25l | € 3,30

Petrusquelle Medium / Still 0,5l | € 6,00

Coca Cola^{1,2,3} / light^{1,2,3,4} 0,2l | € 3,70

Sprite^{1,2,3} / Orangina^{1,3} 0,2l | € 3,70

Schweppes (Tonic^{2,3}, Bitter Lemon^{2,3}, Ginger Ale^{12,3}) 0,2l | € 4,30

1= mit Farbstoff | 2=koffeinhaltig / chininhaltig |

3=mit Konservierungsstoffen | 4=mit Süßungsmitteln

SÄFTE 0,3l | € 4,30 **SAFTSCHORLE** 0,3l | € 4,10

Apfelsaft naturtrüb / Birnensaft / Grapefruitsaft / Johannisbeersaft / Kirschsft

Mangosaft / Maracujasaft / Orangensaft / Rhabarbersaft / Tomatensaft

HEISSGETRÄNKE

Tasse Kaffee € 3,40

Kännchen Kaffee € 5,40

Café au lait € 4,60

Espresso € 2,60

Espresso Macchiato € 2,90

Irish Coffee € 7,40

Schoko-Espresso mit Chili € 4,20

Cappuccino € 3,90

Cappuccino „Grande“ € 4,60

Latte Macchiato € 4,60

Baileys Coffee / Latte € 6,90

Espresso doppio € 3,80

Pharisäer Espresso € 7,20

Kännchen Eilles Tee € 5,90

DAS LUITPOLD KULTURPROGRAMM TERMINE IM MÄRZ/APRIL

So	3.3.	10:00-12:30	Luitpold Ensemble		musik zum sonntagsfrühstück
Fr	8.3.	16:30-18:30	Pralinen-Atelier		atelier
So	10.3.	10:00-12:30	Note Azure		musik zum sonntagsfrühstück
Mo	11.3.	19:00	Salon Luitpold c/o evgl. Stadtkademie – Solidarität		salon luitpold
Fr	15.3.	16:30-18:30	Cake Pop-Atelier		atelier
So	17.3.	10:00-12:30	Amélie Haidt & Band		musik zum sonntagsfrühstück
Di	19.3.	20:00	Salon Luitpold c/o Hochschule f. Philosophie – Roboethik		salon luitpold
Do	21.3.	19:30-23:00	Tango im Palmengarten		tanz unter palmen
Fr	22.3.	16:30-18:30	Macarons Ateliers		atelier
		20:00	Salon Luitpold c/o C.H. Beck – Humanität		salon luitpold
So	24.3.	10:00-12:30	Barcarole		musik zum sonntagsfrühstück
Di	26.3.	20:00	Salon Gastrosophique c/o C.H. Beck – Vive la Cuisine!		salon luitpold
Do	28.3.	19:00	Schafkopfturnier		sondveranstaltung
Fr	29.3.	16:30-18:30	Kinderbacken		kinder
Sa	30.3.	19:30-23:00	Pasta Opera Tenore Amore		sondveranstaltung
So	31.3.	10:00-12:30	Jasmin Bayer & Band		musik zum sonntagsfrühstück
Fr	5.4.	20:00	Salon Luitpold – Musikalisch-literarisches Kaffeehaus		salon luitpold
So	7.4.	10:00-12:30	Luitpold Ensemble		musik zum sonntagsfrühstück
Fr	12.4.	19:00	ZIMT & ZYANKALI		sondveranstaltung
So	14.4.	10:00-12:30	Ladybird		musik zum sonntagsfrühstück
Do	18.4.	19:30-23:00	Tango im Palmengarten		tanz unter palmen
So	21.4.	10:00-12:30	Natalie Elwood Trio		musik zum sonntagsfrühstück
Fr	26.4.	16:30-18:30	Kinderbacken		kinder
So	28.4.	10:00-12:30	Jasmin Bayer & Band		musik zum sonntagsfrühstück

