



LUITPOLD SPEISEKARTE

CAFE
LUITPOLD

...von und mit **Michael Hüsken** mit Liebe und frischen, regionalen Produkten gekocht
täglich ab 12:00 Uhr

Räucherfisch-Schaumsuppe

Lachs-Nockerl / Schnittlauch / Wurzelgemüse 11

Rosa gebratenes Roastbeef vom Allgäuer Rind

bunte Blattsalate / eingelegtes Gemüse / Sauce Remoulade 19

Büffel-Mozzarella vom Büffel Bill

rote Beete / Birne / gepoppter Amaranth 17

Lachsforelle gebeizt aus Niederbayern

gepickelte Gurke / Buttermilch / Dill-Öl 18

Superfood Salat (vegan)

bunter Quinoa / Spinat / Mangold / Haselnüsse / Heidelbeeren / Chiasamen
Getrocknete Cranberries / Rucola-Senf-Dressing 17

Cäsar Salat (vegetarisch)

Cäsar Dressing / Kirschtomaten / Croûtons / Parmesan gehobelt 16

Bunter Blattsalat (groß oder klein) (vegetarisch)

Blattsalate der Saison / Balsamico Dressing / Kirschtomaten
Gurken/ Paprika / Radieschen / geröstete Körner 14 / 8

Alle Salate wahlweise mit:

- Streifen von der Maishähnchenbrust gebraten + 9
- Wildfang Garnelen gebraten (4 Stück) + 9
- Kräuterseitlinge gebraten + 7

Bayrisches „Risotto“ (vegan)

Urgetreidemix vom Chiemgaukorn / Kohlrabi / Petersilie / Egerlinge / Leindotter-Öl 19

Wiener Schnitzel vom Freilandkalb 160 gr .

Röstkartoffeln / Preiselbeeren / Zitrone / kleines Salatbouquet 32

Linguine (vegan)

wilder Brokkoli / confierte San-Marzano-Tomaten / Pinienkerne 17

Maishähnchenbrust vom Gutshof Polting

Selleriepürée / Cardoncelli-Pilze / Rosmarinjus 29

Loup de Mer

Fenchel / Zucchini / Pistou 32

Griess-Flammerie

Eingemachte Zwetschgen / Walnuss-Eis 11

3-Gang Menü täglich 12-14 Uhr und 18-21 Uhr 44

Oktopus gegrillt Auberginencreme / Rucola / Limonenöl

Paillard vom Rind Bohnen-Cassoulet / Grenaille-Kartoffeln

oder

Risotto Acquarello sautierte Pfifferlinge / Erbsen / Parmesan (vegetarisch)

Pfirsich in Rosmarin geschmort Schokoladen-Brownie / Vanille-Eis