



LUITPOLD SPEISEKARTE

CAFE
LUITPOLD

täglich ab 12:00 Uhr

...von und mit **Michael Husken** mit Liebe und frischen, regionalen Produkten gekocht

| | | |
|---|---|--------------------------------|
| Tomaten-Zitronengras Essenz | Fischnockerl / Basilikum | 11 |
| Salat von weißem Spargel <i>(vegetarisch)</i> | Grüne Sauce / gehacktes Ei / Pumpernickel | 16 |
| Rosa gebratenes Roastbeef vom Allgäuer Rind | bunte Blattsalate / eingelegtes Gemüse / Sauce Remoulade | 19 |
| “Bayrisches Vitello” | Rosa gebratenes Kalbsmeiserl / Raucherforellencreme / süß saure Radieschen / knusprige Kapern | 17 |
| Gebeizter Label Rouge Lachs | Marinierte Gartengurken/ Senfkörner / Buttermilch Aioli / Leinsamen | 19 |
| Superfood Salat <i>(rein pflanzlich)</i> | bunter Quinoa / Spinat / Mangold / Haselnüsse / Heidelbeeren / Chiasamen getrocknete Cranberries / Rucola-Senf-Dressing | 17 |
| Cäsar Salat | Cäsar Dressing / Kirschtomaten / Croutons / Parmesan gehobelt | 16 |
| Bunter Blattsalat (groß oder klein) <i>(vegetarisch)</i> | Blattsalate der Saison / Balsamico Dressing / Kirschtomaten / Gurken/ Paprika / Radieschen / geröstete Körner | 14 / 8 |
| Alle Salate wahlweise mit: | | |
| Streifen von der Maishähnchenbrust gebraten | + 9 | Krauserseitlinge gebraten + 7 |
| Wildfang Garnelen gebraten (4 Stück) | + 9 | Rinderfiletstreifen + 12 |

3 Gang Menü

44 / 79

Tomaten Zitronengras Essenz, Fischnockerl, Basilikum
Emmer Risotto von Chiemgaukorn, Gebratener Spargel / Leindotteröl / Fruhlingskrauter Pesto
oder **Paillard vom Allgäuer Rind**, Kartoffel Kräuterpüree / junger Spitzkohl
Mousse von weißer Schokolade, Rhababerkompott, Haferflocken Crumble

| | | |
|--|--|----|
| Emmer Risotto von Chiemgaukorn <i>(rein pflanzlich)</i> | Gebratener Spargel / Leindotteröl / Fruhlingskrauter Pesto | 19 |
| Polentaschnitte <i>(vegetarisch)</i> | Barlauchspinat / Ricotta / konfierte Tomaten / Oliven | 17 |
| Kalbskotelette | Gegrillter grüner Spargel / Blumenkohl / Estragon | 39 |
| Maishähnchenbrust vom Gutshof Polting | Karottenhumus / Zuckerschoten / Zitronen Thymian Jus | 28 |
| Wiener Schnitzel vom Freilandkalb 160 gr. | Röstkartoffeln / Preiselbeeren / Zitrone / kleines Salatbouquet | 32 |
| Paillard vom Allgäuer Rind | Kartoffel Kräuterpüree / junger Spitzkohl | 32 |
| Filet vom Loup de mer | Geräucherte Paprika / Poveraden / Rosmarinkartoffeln | 32 |
| Pochiertes Saiblingsfilet aus Niederbayern | Erbsen Minzpuree / roh marinierter Kohlrabi / Limonenol | 28 |
| Gedeck | Brotvariation / Fassbutter / Olivenöl / Meersalz | 19 |

