



CAFE  
LUITPOLD

# LUITPOLD SPEISEKARTE

... mit Liebe und frischen, regionalen Produkten gekocht

## VORSPEISEN

täglich ab 12 Uhr

Gedeck (vegetarisch)	
Brotvariation / Gewürzbutter / Olivenöl / Meersalz	4.5
Maronen-Suppe (vegetarisch)	
Zimtschaum / Crumble	9
Roastbeef vom bayrischen Weiderind, rosa gebraten	
bunte Blattsalate / eingelegtes Gemüse / Sauce Remoulade	21
Breznknödel Carpaccio (vegetarisch)	
Austernpilze / Braune Butter / Vinaigrette	17
Tatar vom Lachs	
Avocado / Gurke / Frischkäse	23

## SALATE

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
Gartensalat (klein / groß) (vegetarisch)	
Pflücksalate / Balsamico Dressing / Gurken / Paprika / geröstete Körner	8 / 14
Alle Salate wahlweise mit:	
Streifen von der Poltinger Maishähnchenbrust gebraten	+ 9
Kräuterseitlinge gebraten	+ 7
Wildfang Garnelen gebraten (4 Stück)	+ 11

## HAUPTGÄNGE

Wiener Schnitzel vom Freilandkalb 160 gr. (Ursprung: EU)	
Röstkartoffeln / Preiselbeeren / Zitrone / Salatbouquet	34
Prinzregentenpastete Coq au Vin	
Blätterteig-Pastete / Coq au Vin / Burgunderjus	28
Mit Pilz au Vin (vegetarisch)	21
Entenbrust rosa gebraten	
Kartoffelknödel / Blaukraut / Jus	26
Rote-Beete-Risotto (vegetarisch)	
Feldsalat / kandierte Walnüsse	19
Lachssteak, auf der Haut gebraten	
Süßkartoffelpüree / eingelegte Radieschen / Granatapfelkerne / Kräutersaitlinge	29