



CAFE
LUITPOLD

LUITPOLD SPEISEKARTE

... mit Liebe und frischen, regionalen Produkten gekocht

VORSPEISEN

täglich ab 12 Uhr

| | |
|--|-----|
| Gedeck (<i>vegetarisch</i>) | |
| Brotvariation / Gewürzbutter / Olivenöl / Meersalz | 4.5 |
| | |
| Rote-Beete-Schaumsuppe (<i>vegetarisch</i>) | |
| Ricotta-Meerrettich-Nocke / frischer Schnittlauch | 9 |
| | |
| Roastbeef vom bayrischen Weiderind, rosa gebraten | |
| bunte Blattsalate / eingelegtes Gemüse / Sauce Remoulade | 20 |
| | |
| Breznknödel Carpaccio (<i>vegetarisch</i>) | |
| Austernpilze / Braune Butter / Vinaigrette | 17 |
| | |
| Tatar vom Lachs | |
| Avocado / Gurke / Frischkäse | 23 |

SALATE

| | |
|--|--------|
| Superfood Salat (<i>vegan</i>) | |
| bunter Quinoa / Spinat / Mangold / Haselnüsse / Heidelbeeren / Chiasamen getrocknete Cranberries / Rucola-Senf-Dressing | 17 |
| | |
| Cäsar Salat (<i>vegetarisch</i>) | |
| Cäsar Dressing / Kirschtomaten / Croûtons / Parmesan gehobelt | 16 |
| | |
| Gartensalat (klein / groß) (<i>vegetarisch</i>) | |
| 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. (<i>Ursprung: EU</i>) | |
| Röstkartoffeln / Preiselbeeren / Zitrone / Salatbouquet | 33 |
| | |
| Prinzregentenpastete Coq au Vin | |
| Blätterteig-Pastete / Coq au Vin / Burgunderjus Mit Pilz au Vin (<i>vegetarisch</i>) | 28 21 |
| | |
| Kalbsfilet gebraten | |
| Karotten / Dauphin-Kartoffeln / Lardo | 29 |
| | |
| Spinat-Gnocchi (<i>vegetarisch</i>) | |
| Ziegenkäse / Walnüsse / Braune Butter | 19 |
| | |
| Lachssteak, auf der Haut gebraten | |
| Süßkartoffelpürée / eingelegte Radieschen / Granatapfelkerne / Kräutersaitlinge | 29 |