

## Vorspeisen/Kleinigkeiten

### Hausgemachte Focaccia

Basilikumpesto, eingelegte Tomaten, Melanzanitatarr (A, H, G, F) 8,00

---

### Spargelsuppe

Olivenfocaccia (A, G) 6,00

---

### Spargel-Tempura

Jungzwiebeln, Sesam (A, C, N) 9,00

---

## Hauptspeisen

### Stangenspargel

als Vorspeise 9,00

Thun Beinschinken, Pankobrösel, Ei (A, C, G) 15,50

---

### Hausgemachte Tagliatelle

braune Zitronenbutter, Flusskrebse, Spinat (B, G, R) 13,00

---

### Rote Rübe aus dem Ofen

Minze, Ziegenjoghurt, Reduktion, Schalotten (G, H, O, P) 9,00

---

### Kräuterrisotto

Petersilöl, Walnuss (G, H) 11,50

---

### Confierte Entenkeule

Schwarzwurzelcreme, Balsamico-Trauben (G, P) 13,00

---

### Saibling

Spargel, Curry, Relish (D, A, G) 18,00

---

### Geschmorte Rindsbackerl

Karottencreme, Trüffel-Kartoffeln (A, G) 16,00

---

### Bio Hühnerleber

Brioche, Cassis, Majoran (A, G, O) 13,00

---

### L&A Season Salad

Radieschen, Karotten, Cherrytomaten,  
Avocado, Kohlrabi, Ziegenkäse, Kerne 9,50  
wahlweise mit Speck (A, E, G, H, M, O, P) 11,00

---

### Ludwigs Burger

180g 100% Bio-Rindfleisch, Ciabatta, Tomaten, Rucola,  
Bregenzerwälder Bergkäse, Tiroler Speck, rote Zwiebel,  
hausgemachte Sauce, Coleslaw (A, C, G, M, O, P) 12,00

---

## Hausgemachte Desserts

**Cheesecake mit Himbeerröster** im Glas (A, C, G, O, P) 4,50

---

**Schokotarte mit Himbeerröster** im Glas (A, C, G, O, P) 4,50

---

**Tiramisu** im Glas (A, C, G, O, P) 4,50

---

**Topfenknödel mit Marillenröster** (A, G, M, P) (ab 15:00 Uhr) 6,00

---

### Bregenzerwälder Käseplatte

hausgemachte Chilimarmelade, Chutney (A, G, M, O, P) 8,50

---

Allergeninformation gemäß Codex-Empfehlung:

A = Glutenhaltiges Getreide, B = Krebstiere, C = Ei, D = Fisch, E = Erdnuss, F = Soja, G = Milch/ Laktose,  
H = Schalenfrüchte, L = Sellerie, M = Senf, N = Sesam, O = Sulfite, P = Lupinen, R = Weichtiere