



Ludwig & Adele im Künstlerhaus

Wie Ludwig & Adele zur Kulinarik stehen

Sämtliche Speisen werden frisch im Haus zubereitet. Auf die Verwendung von Convenience-Produkten wird weitgehend – wo möglich – verzichtet. Wir verstehen unsere Küche als ehrlich, kreativ und bodenständig und haben es uns zur Aufgabe gemacht, Top-Qualität zu günstigen Preisen zu servieren. Zu den Gerichten aus der Feder von Küchenchef Christian Reither und Klaus Rosenauer trinkt man am besten ein Flascherl Wein oder, als alkoholfreie Variante, eine Limonade aus unserer eigenen Manufaktur.

Wir freuen uns, dass Sie bei uns sind! Viel Spaß!

Käpz, Luke, Jools, Flo & das Team von Ludwig & Adele

Feines für Zwischendurch

Matjesseele

Ciabatta, Matjes, Apfel-Sauerrahm, rote Zwiebel,

Kresse, Bauchspeck (A, G, H, O, P)

7,00

Olivenseele

Ciabatta, Salami, Oliven, Mozzarella,

rote Zwiebel, Rucola (A, G, M, O, P)

5,80

Camembertseele

Ciabatta, Baby Spinat, Camembert, Haselnüsse,

Preiselbeeren (A, G, H, M, O, P)

5,80

Kinosnacks

Orientalische 5spiced Erdnüsse 100 g

3,90

Manner Schnitten 100 g

2,00

Sportgummi 75 g

2,50

Vorspeisen/Kleinigkeiten

Hausgemachte Focaccia

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

Gazpacho Andaluz Vegan (A) 4,50

Schwarzbrot Bruschetta

Geröstete Eierschwammerl, rote Jungzwiebel, Ricotta (A, G) 9,50

Hauptspeisen

Roastbeefsalat

Rettich, Radieschen, Radicchio, Feigendressing (M, E, R) 13,90

Papaya-Avocadosalat

Quinoa, Hüttenkäse, Limetten-Honigdressing (G, M) 12,00

Calamari

Rouille, Rucola (C, M, R) 15,80

Gnocchi

Eierschwammerl, Liebstöckl (A, G, C) 13,00

Confierte Entenkeule

Mango-Spinatsalat, Brombeeren, Sesam, Misodressing (A, F, D, M, N) 13,90

Geschmorte Rindsbackerl

Mais hoch drei (G, F) 16,50

Tomaten Risotto

Zuckererbsen, Pistazien (G, H) 11,90

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

Panna Cotta mit Sauerkirschen im Glas (G) 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