

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 fairen 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!

Käpzi, Luke, 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, Melanzanitar (A, H, G) 8,00

Bärlauchcremesuppe

Laugen-Schafkäseknödel (A, G, L, O) 4,80

Saibling

Kohlrabi-Cannelloni, Erdäpfelcreme, geröstete Haselnüsse (D, H, G,M) 8,90

Hauptspeisen

Tagliatelle

Zupfenten-Ragout, Pecorino (A, C, G, L, O) 14,90

Hühnerleber (Bio)

Feigen, Schalotten, Buttertoast (A, C, G, L, O) 13,90

Lammstelze (Ab 17:00)

Cremige Polenta, Datteltomaten (G, L, O) 16,80

Schweinefilet rosa gebraten (Ab 17:00)

Tonda di Chioggia, weiße Bohnencreme, Shimeji-Pilze (G, L, O) 15,90

Poké Bowl

Lachs, Avocado, Thai-Mango, Wakame, Granatapfel, Sushireis 14,90

wahlweise mit Tofu statt Lachs (A, F, D, N) 12,50

Risotto

Spinat, Roquefort, Walnusspesto (G, H, L, O) 13,80

L&A Season Salad

Radieschen, Karotten, Cherrytomaten,
Avocado, Rotkraut, 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

Veganer Milchreis mit Kirschkompott im Glas (H) 4,50

Topfenknödel mit Marillenröster (Ab 15:00) (A, G, M, P) 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