

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

Grüne Oliven aus Silzilien 'Don Ciccio & Donna Rossa' 4,50

Orientalische '5 Spiced' Erdnüsse (A, E, H, N, P) 3,90

Vorspeisen/Kleinigkeiten

Hausgemachte Focaccia

Basilikumpesto, eingelegte Tomaten, Melanzanitar (A, H, G) 8,00

Spargelsuppe

Peperonata-Focaccia (A, G, H, L, O) 6,50

Salat 'Niçoise'

Grüner Spargel, Thunfisch, Sardinen, Erdäpfel, Ei (A, C, D, H, N, P) 10,40

Hauptspeisen

Stangenspargel

Bio-Beinschinken vom Thum, Butterbrösel, Ei (A, C, G, O, L) 14,90

Tagliatelle

Weißer Spargel, Salsiccia, Tomaten (A, C) 13,50

Hühnerleber

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 (Medium gegrillt), 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
---	------

Marillen-Tiramisu im Glas (A, C, G, O, P)	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