

## Vorspeisen/Kleinigkeiten

### Hausgemachte Focaccia

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

---

### Kalte Tomatensuppe

Granatapfel, Ziegenkäse Wan-Tan (A, P, C) 6,00

---

### Burrata

Tomate, Mascarpone-Mohncrème, Pistazien (G,H) 9,80

## Hauptspeisen

(Tages- und Abendkarte 12:00 bis 22:30)

### Poké Bowl

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

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

---

### 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

## Hauptspeisen (Abendkarte 17:00 bis 22:30)

### Tagliatelle

Zuckerschoten, Salsiccia, Tomaten (A, C, G) 14,50

---

### Hühnerleber

Wachauer Marillen, Schalotten, Butters-toast (A, C, G, L, O) 14,90

---

### Bio-Tagliata

Rucola, Parmesan, Tomatenmayo (C, G, M) 16,90

---

### Bio-Filet vom Ötscherblick-Schwein rosa gebraten

Eierschwammerl, Sellerie-Vanillecrème, Stachelbeerchutney (G, L, O) 17,90

---

### Risotto

Eierschwammerl, Liebstöckl, Thymian (G, L, O) 13,00

---

## 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 17:00) (A, G, M, P)

Ein Stück 6,00

Zwei Stück 9,90

---

### 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