

## 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 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

### Matjes Seele

Ciabatta, Matjes, Apfel-Sauerrahm, rote Zwiebel,  
Kresse, Bauchspeck (A, G, H, O, P) 7,20

---

### Toskana Seele

Ciabatta, Salami, Oliven, Mozzarella,  
rote Zwiebel, Rucola (A, G, M, O, P) 6,00

---

### Camembert Seele

Ciabatta, Baby Spinat, Camembert, Haselnüsse,  
Preiselbeeren (A, G, H, M, O, P) 6,00

---

Grüne Oliven aus Sizilien '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

---

### Krautsuppe

Hausgemachte Schnittlauch-Kürbisravioli (A, G, L, P) 6,00

---

### Burrata

Geschmorte rote Rübe, Mohn, Pinienkerne (G,H) 9,80

## Hauptspeisen

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

### Poké Bowl

Lachs, Kürbis, Orange, Wakame, Granatapfel, Sushireis 14,90

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

---

### L&A Season Salad

Radieschen, Karotten, Cherrytomaten,

Gewürzbirne, 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)

### Handgemachte Tagliatelle

Roquefort, gebratene Birne, Walnuss (A, C, G, H, L) 14,90

---

### Bio-Hühnerleber

Feigen, Schalotten, Buttertoast (A, C, G, L, O) 14,90

---

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

Sautierte Kohlsprossen, Sellerie-Vanillecrème, glacierte Maroni (G, L, O) 17,90

---

### Risotto

Pastinake, Thymianpesto (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