

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!

Mathias, Luke, Flo & das Team von Ludwig & Adele

Feines für Zwischendurch

Unsere Interpretation der ‚Seele‘ ist ein belegtes und getoastetes Ciabatta, der perfekte Snack für den kleinen Hunger.

Matjes Seele

Ciabatta, Matjes, Apfel-Sauerrahm, rote Zwiebel,

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

7,20

Brie Seele

Ciabatta, Baby Spinat, Brie, Haselnüsse,

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

6,00

Bauerntoast

Selchfleisch, Bergkäse, Dijonsenf, Pfefferoni

Essiggurkerl, frischer Kren (A, G, 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

Klare Rindsuppe

mit gebackenem Leberknödel, Wurzelgemüse 6,00

mit Frittaten, Wurzelgemüse 5,50

(A, G, L, P)

Schaf-Frischkäse

Karamellierter Fenchel, Blutorange, Olivenöl

Pinienkerne, hausgemachte Focaccia (A, G, H) 9,80

Hauptspeisen

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

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

Adeles Bowl

Quinoa, schwarze Bohnen, Linsen,

Wakame, eingelegte Pilze, Granatapfel

mit Lachs und Yuzumayo 14,90

mit Tofu und Tahina 12,50

(A, F, D, N, O)

Ludwigs Burger

180g 100% Bio-Rindfleisch mit scharfer Chili (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

Stangensellerie, Karotten, Ricotta, Datteln, Pistazien, Salzzitronen

(A, C, G, H, L)

14,90

Wurzelfleisch vom Waller

Salzerdäpfel, frischer Kren (D, L, O)

15,50

Kalbsrückensteak rosa gebraten

Rosmarin-Olivenpolenta, geschmorte Ofentomaten (G, L, O)

17,90

Geschmorte Jungkarotten

Vogelersalat, Rollgerste, Berberitzen, Kefir

Zitronenmelisse, Sonnenblumenkernkrokant (A, G, M, O)

10,50

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

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

Tapioka Pudding Gluten- und Laktosefrei

Orangen

4,50

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