

## **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 unseren Gerichten 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.**

### **Hausgemachtes Focaccia** (A, D, H, G, L, P)

Basilikumpesto, eingelegte Tomaten, Melanzanitarar 8,00

---

### **Matjes Seele** (A, D, G, H, O, P)

Ciabatta, Matjes, Apfel-Sauerrahm, rote Zwiebel,  
Kresse, Bauchspeck 8,00

---

### **Brie Seele** (A, G, H, M, O, P)

Ciabatta, Baby Spinat, Brie, Haselnüsse, Preiselbeeren 6,00

---

### **Bauerntoast** (A, G, H, M, O, P)

Selchfleisch, Bergkäse, Dijonsenf, Pfefferoni  
Essiggurkerl, frischer Kren 6,00

---

### **Grüne Oliven aus Sizilien**

in Olivenöl, Kräutern und Knoblauch eingelegt 4,50

# Vorspeisen

## Tagessuppe

Solange der Vorrat reicht 4,20

---

## Gemischter Blattsalat (A, E, F, H, M, N, L, O, P)

Klein 2,90

Groß 4,20

---

## Thailändische 'Tom Kha Gai' Suppe (B, H, L, N, R)

Garnele, Gemüse, Zitronengras 6,40

---

## Spätsommerliche Minestrone (G, L)

Karotte, Sellerie, Mais, Zucchini, Tomate 5,20

---

## Cremige Burrata (G, O)

Bio-Feigen aus Wien, Thymianöl, gesalzenes Mandelkrokant 12,40

## Tageskarte 12:00 bis 22:30

### **L&A Season Salad** (A, E, F, G, H, M, N, L, O, P)

Ziegenkäse, Kerne, Croûtons, Distelöldressing 9,50  
wahlweise mit Speck 11,00

---

### **Adeles Bowl** (A, B, C, D, E, F, H, L, M, N, O, P, R)

Brauner Reis in Erdnuss-Miso Marinade, Wakame, eingelegte Shiitakepilze,  
Granatapfel, Babyspinat, Chinakohl, Karotten, Gurken,

mit roh mariniertem Lachs 14,90  
mit Tofu und Süßkartoffeln 12,50

---

### **Ludwigs Burger** medium gegrillt (A, C, G, M, O, P)

180g Bio-Rindfleisch mit scharfer Chili, Ciabatta, Tomaten, Rucola,  
Bregenzerwälder Bergkäse, Tiroler Speck, rote Zwiebel,  
hausgemachte Burgermayo, Coleslaw 13,00

## Abendkarte 17:30 bis 22:30

### **Hausgemachte Tagliatelle** (A, C, G, H)

Zitronenmelissenpesto, Blutmangold, Himbeerdressing, Cashew 14,20

---

### **Schweinsmedallions** rosa gebraten (G, H, L, M, O)

im Kräutermantel, Erdäpfelgratin, Okra, Jus 18,20

---

### **Seesaiblingsfilet** (A, D, G, L)

Kohlrabi, Tomaten, Joghurt, Dill, Zitrone, Kräuterpanko 16,40

---

### **Geröstetes Sauerteig-Roggenbrot ‚Mediterran‘** (A, C, E, G, H, L)

Basilikum, Melanzani, Paprika, Zucchini, Büffelmozzarella 10,00  
mit Prosciutto di San Daniele 12,50

# Desserts

## **Cheesecake** (A, C, E, G, H, O, P)

Butterkeksboden, Himbeerröster 5,00

---

## **Schokotarte** (A, C, E, G, H, O, P)

Himbeerröster 5,00

---

## **Tiramisu** (A, C, E, G, H, O, P)

5,00

---

## **Kokos-Pudding**

Tapioka, Weichseln 4,50

---

## **Topfenknödel mit Marillenröster** (Ab 17:30) (A, G, M, P)

Ein Stück 6,00

Zwei Stück (Auf einem Teller) 9,90

---

## **Bregenzerwälder Käseplatte** (Ab 17:30) (A, G, H, M, O, P)

Bergkäse (Acht Monate gereift), Bachensteiner (Rotschmier-Weichkäse),

Feigensenf, hausgemachtes Chutney, Brot 9,00

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