



LUITPOLD SPEISEKARTE

CAFE
LUITPOLD ...von und mit Michael Hüsken mit Liebe und frischen, regionalen Produkten gekocht

VORSPEISEN täglich ab 12 Uhr

Kopfsalat Gazpacho Gurke / Paprika / Staudensellerie / Ziegenkäse Crostini 11

Münchner Burrata von Ol FRA (vegetarisch) Bunte Tomaten / Basilikum / Brotchip 16

Roastbeef vom Allgäuer Rind, rosa gebraten
bunte Blattsalate / eingelegtes Gemüse / Sauce Remoulade 19

Tatar vom Almoachsen
eingelegte Eiszapfen / Pommery Senf -Crème / gebeiztes Eigelb 21

SALATE

Salade Nicoise
Yellowfin Thunfisch roh marinirt / grüne Bohnen / Kartoffeln / Tomaten / Ei / Oliven 19

Superfood Salat (rein pflanzlich)
bunter Quinoa / Spinat / Mangold / Haselnüsse / Heidelbeeren / Chiasamen
getrocknete Cranberries / Rucola-Senf-Dressing 17

Cäsar Salat Cäsar Dressing / Kirschtomaten / Croûtons / Parmesan gehobelt 16

Bunter Blattsalat (groß oder klein) (vegetarisch) Blattsalate der Saison / Balsamico Dressing /
Kirschtomaten / Gurken/ Paprika / Radieschen / geröstete Körner 14 / 8

Alle Salate wahlweise mit:

Streifen von der Maishähnchenbrust gebraten + 9 Kräuterseitlinge gebraten + 7

Wildfang Garnelen gebraten (4 Stück) + 9

3 Gang Menü 44 / 79

Kopfsalat Gazpacho Gurke / Paprika / Staudensellerie / Ziegenkäse-Crostini

Bandnudeln Sautierte Pfifferlinge / Petersilie / Trüffelschaum
oder

Maishähnchenbrust vom Gutshof Polting Karottenhumus / Zuckerschoten / Zitronen-Thymian Jus

Joghurtparfait Pistazien, eingemachte Aprikosen

HAUPTGÄNGE

Romanasalat gebraten (rein pflanzlich)
Blumenkohlcreme / Granatapfel /geröstete Mandeln / Sumach / „Parmesan“ Dip 19

Bandnudeln (vegetarisch)
sautierte Pfifferlinge / Petersilie / Trüffelschaum 24

Kalbsrückensteak gratiniert
Kräuterkruste / Polenta / Pfifferlinge / Balsamico 36

Maishähnchenbrust vom Gutshof Polting
Karottenhumus / Zuckerschoten / Zitronen Thymian Jus 28

Wiener Schnitzel vom Freilandkalb 160 gr.
Röstkartoffeln / Preiselbeeren / Zitrone / kleines Salatbouquet 32

Oktopus gegrillt
Kräuterrisotto / Salzzitrone / Paprika / Krustentieröl 32

Saiblingsfilet aus Niederbayern, pochiert 28
Erbsen Minzpuree / roh mariniertes Kohlrabi / Limonenöl

Gedeck Brotvariation / Gewürzbutter / Olivenöl / Meersalz 29

