

Laufke

Herzlich Willkommen im Laufke

Tradition seit 1923

Liebe Gäste,

lassen Sie sich Zeit und genießen Sie einen Abend in unseren vier Wänden. Wir möchten Sie bitten Ihre Mobiltelefone auf lautlos zu stellen und zum Telefonieren an die Bar zu gehen.

Wir erlauben uns jedem Gast ein Gedeck zu servieren.

Gedeck

4

Neues im Laufke:

Valentinstag im Laufke

Genießen Sie einen romantischen Abend bei uns im Restaurant und lassen Sie sich von unserer Küche verwöhnen. Reservieren können Sie gerne direkt bei uns im Restaurant.

Laufke

Menü 1923

Karotte / Holunder / Zitrusfrüchte

Bouillabaisse

Lamm / Lardo / Spinat / Paprika

Taube / Rote Rübe

Sanddorn

3 Gang	45
4 Gang	55
5 Gang	65

Weinbegleitung 3 Glas	19,50
Weinbegleitung 4 Glas	26,00
Weinbegleitung 5 Glas	32,50
Raritätenbegleitung 3 Glas	40,00
Raritätenbegleitung 4 Glas	50,00

Laufke

Vorspeisen

Laufkes Beef Tartare

Knuspriges Toastbrot, saftiger Mais, knuspriger Zwiebel	100g	14,90
	160g	21,90

Kalbsleberparfait / Pistazien / Couscous / Preiselbeergel 11,50

Gebeiztes Carpaccio vom Zander / Kohlrabi / Camelinaöl 12,50

Kleines Rindsgulasch mit hausgemachten Spätzle 8,90

Hausgemachte Trüffelpasta 17,50

Geräucherter Sellerie / Walnuss / Ziegenkäse / pochiertes Eigelb 7,90

Salate

Alle Salate werden mit Kernöl aus dem Hause Kindler verfeinert

Vogersalat	4,10
mit Erdäpfel	+ 1
mit Speck	+ 1
mit Ei	+ 1

Gemischter Salat – Blattsalat, Erdäpfel, Gurken, Tomaten 4,90

Suppen

Rindsuppe mit Fleischstrudel oder Fritatten 4,50

Kartoffelcremesuppe mit Schwarzbrot und Speck 6,50

Knoblauchcremesuppe 6,50

Laufke

Hauptspeisen

Aus unserem Dry Ager

Serviert mit Rosmarin-Polenta, geschmortem Zwiebel, Röstzwiebelcreme sowie Jungzwiebel

Beiried	300g	31,00
Beiried	400g	40,00
Rinderfilet	250g	34,50

Gefüllte Brust vom Schwarzfederhuhn 21,50
auf violetter Erdäpfelstampf mit dreierlei vom Karfiol

Kalbsleber geröstet mit Erdäpfelpüree und Apfel auf Zwiebeljus 24,50

Wienerschnitzel in Butterschmalz gebacken vom Kalb mit Petersilerdäpfel und Preiselbeeren 19,50

Hausgemachte Trüffelpasta 23,50

Saiblingsfilet mit gerollter Röstgemüse-Pappardelle sowie glaciertem Wurzelgemüse und Schnittlauchsauce 17,90

Rindsgulasch mit hausgemachten Spätzle 10,90

Gekochter Tafelspitz mit Cremespinat, Rösterdäpfel, Apfelkren und Schnittlauchsauce 22,50

Dessert & Käse

Schokoladenmousse mit Beeren 6,90

Apfel – Zimt Parfait 8,90

Kaiserschmarrn mit Rosinen (genussfertig in ca. 25min.) 12,80

Käsevariation 12,80
vom Kaiser-Josef-Markt mit hausgemachtem Portwein - Buttereis