

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

Genießen Sie nach dem Essen noch ein Glas Wein oder eine unserer Gin-Tonic Kreationen an der Laufke Bar

Laufke

Menü 1923

Kürbis / Räucheraal

Artischoke / Buchweizen / Knoblauch

Kalbsbries / Estragon / Béarnaise

Schweinsbauch / Schweinsbackerl / Kraut / Bratfettmayonaise

BBQ Schweineripperl / Kapern / Perlzwiebel

Buttermilch / Sauerampfer / Dörripflaume

3 Gang	49
4 Gang	59
5 Gang	69

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
Raritätenbegleitung 5 Glas	60,00

Unsere Produkte werden mühe- und liebevoll von Hand zusammengetragen und sind nicht unendlich verfügbar.
Unsere Preise verstehen sich inklusive aller Steuern und Abgaben.

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

Offene Kürbislasagne 13,50

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

Salate

Alle Salate werden mit Kernöl aus dem Hause Kiendler 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

Bärlauchcremesuppe mit pochiertem Wachtelei 6,50

Knoblauchcremesuppe 6,50

Laufke

Hauptspeisen

Aus unserem Dry Ager

Serviert mit Trüffelpüree, mariniertem Rucola und Chorizo

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 19,50
Petersilerdäpfel und Preiselbeeren

Offene Kürbislasagne 17,50

Bachsaiblingfilet mit gerollter Röstgemüse-Pappardelle sowie 17,90
glaciertem Wurzelgemüse und Beurre blanc

Rindsgulasch mit hausgemachten Spätzle vom Brett 10,90

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

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