

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

Bauernjoghurt / Kaviar / Stangensellerie / Lachsforelle / Radieschen

Grüner Spargel / Flusskrebs / Dim Sum

Stierhoden / Karfiol / Rinderherz / Blattsenf

Wachtel / Mangold / Ravioli / Morchel

Buchweizen / Karamell / Zitronenmelisse

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

<i>Laufkes Beef Tartare</i>	100g	14,90
Knuspriges Toastbrot, saftiger Mais, knuspriger Zwiebel	160g	21,90
Gegrillter Spitzpaprika gefüllt mit Ziegenkäse, steirische Räucherforelle und Zitrus-Salat-Herz		16,90
Gebeiztes Carpaccio vom Zander / Kohlrabi / Camelinaöl		12,50
Hausgemachte Bärlauchpasta mit Wildkräutern aus Mamas Garten		15,50
Geräucherter Sellerie / Walnuss / Ziegenkäse / pochiertes Eigelb		10,90
Beuschl vom Kalb mit hausgemachtem Semmelknödel		12,90
Fein marinierter grüner Spargel aus Blumau mit Karfiolpannacotta		13,50

Salate

Alle Salate werden mit Kernöl aus dem Hause Kiendler verfeinert

Vogersalat	4,50
mit Erdäpfel	+ 1
mit Speck	+ 1
mit Ei	+ 1
Gemischter Salat – Blattsalat, Erdäpfel, Gurken, Tomaten	4,90

Suppen

Rindsuppe mit Fleischstrudel oder Fritatten	4,90
Bärlauchcremesuppe mit pochiertem Wachtelei	7,90
Spargelcremesuppe mit Spargelstücken	7,90

Laufke

Hauptspeisen

Gebratenes Rinderfilet grüner Spargel aus Blumau und Kartoffel-Gratin	37,90
Lammroulade mit Salbei gefüllt dazu Polentaschnitte, Ratatouillegemüse und gefültem Paprika	28,90
Kalbsleber geröstet mit Erdäpfelpüree und Apfel auf Zwiebeljus	24,50
Wienerschnitzel vom Kalb in Butterschmalz gebacken mit Petersilerdäpfel und Preiselbeeren	19,50
Hausgemachte Bärlauchpasta mit Wildkräutern aus Mamas Garten	19,50
In Walnussöl confiertes Bachsaiblingfilet auf violetter Erdäpfelstampf mit Walnusspolognaise und weißem Spargel	23,90
Gebratenes Forellenfilet mit Bärlauch-Quinoa, Radieschen und Rettich	21,50
Beuschl vom Kalb mit hausgemachten Semmelknödeln	15,90
Gekochter Tafelspitz mit Cremespinat, Rösterdäpfel, Apfelkren und Schnittlauchsauce	22,50
Spargelrisotto mit roh-mariniertem grünen Spargel und Asmonte	16,90

Dessert & Käse

Cremiger Schokokuchen mit hausgemachtem, weißem Schokoladeeis	9,90
Rhabarber-Tartelette, hausgemachtes Erdbeereis, Rhabarber-Ragout	11,50
Kaiserschmarrn mit Rosinen (genussfertig in ca. 25min.)	12,80
Käsevariation vom Kaiser-Josef-Markt mit hausgemachtem Portwein-Buttereis	12,80

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