

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

Jeden Donnerstag:

Winzerstammtisch mit Grillerei

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

Laufke

Menü 1923

Schwarzer Rettich/Bachsaibling/Petersilie/Buttermilch

Forelle/grüner Spargel

Maibock / Wurzelgemüse

Lamm/Schalotte/Sellerie/Serviettenknödel

Honig/Blütenpollen

3 Gang	49
4 Gang	59
5 Gang	69

Zwischen Stin-Tonic	9,90
---------------------	------

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
Geräucherter Sellerie / Walnuss / Ziegenkäse / pochiertes Eigelb		10,90
Beuschl vom Kalb mit hausgemachtem Semmelknödel		12,90
Terrine vom Maibock mit Sellerie, Buchenpilzen und Preiselbeeren		13,90

Salate

Alle Salate werden mit Kernöl aus dem Hause Kiendler verfeinert

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

Suppen

Rindsuppe mit Fleischstrudel oder Griesnockerl	4,90
--	------

Laufke

Hauptspeisen

Kalbsleber geröstet mit Erdäpfelpüree und Apfel, auf Zwiebeljus	24,50
Wienerschnitzel vom Kalb in Butterschmalz gebacken mit Petersilerdäpfel und Preiselbeeren	19,50
Filet vom Maibock vielerlei Rote Rüben und Serviettenknödel	35,90
Beuschl vom Kalb mit hausgemachten Semmelknödeln	15,90
Gekochter Tafelspitz mit Cremespinat, Rösterdäpfel, Apfelkren und Schnittlauchsauce	22,50

Dessert & Käse

Apfelstrudel mit hausgemachtem Sauerrahmeis Zimtespuma und griechischem Joghurt	11,50
Erdbeervielfalt Erdbeersauerrahm-Mus und Erdbeersorbet	11,50
Kaiserschmarrn mit Rosinen (genussfertig in ca. 25min.)	12,80
Käsevariation vom Kaiser-Josef-Markt mit hausgemachtem Chutney	12,80