

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 Schank zu gehen.

Wir erlauben uns jedem Gast ein Gedeck zu servieren.

Gedeck	5,50
Brot von der Hofbäckerei, aufgeschlagene Butter, Aufstrich und Geselchtes	

Eure Laufke-Buam

Buchen Sie Ihre Weihnachtsfeier bei uns im Laufke.

Hat es Ihnen bei uns gefallen?

Geben sie uns doch eine Bewertung.

Gedeck 5,50

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

Laufke

Laufke Menü

Gedeck

Brot Hofbäckerei Edegger Tax / hausgemachter Aufstrich / Butter

Grüße aus der Küche

White Tiger Garnele / Paradeiser / Limette / Koriander
Spinat / Schafskäse / Braune Butter

Kürbis / Schwarzer Knoblauch / Petersilie

Steinpilzessenz / Kartoffel / Thymian

Ricotta / Trüffel

Lachsforelle / Kren / Fregola Sarda

Lamm / Zucchini / Steinpilz

Predessert
Schafmilch

Vanille / Estragon / Marille

Petit Fours
Pistazien Macaron
Kernöltrüffel

4 Gang 64
5 Gang 79
6 Gang 89

Wirts-Wein-Choice 4 Glas/5 Glas/6 Glas
Wirts-Saft-Choice 4 Glas/5 Glas/6 Glas

34/41/48
26/32,5/39

Gedeck 5,50

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 und Salate

Beef Tartar vom Filet der Kalbin mit handgeschlagener Butter und Brioche von der Hofbäckerei	17,90
Schafskäse mit Kittenberger Feigen, Walnussbrot von der Hofbäckerei und Speck	14,90
Kohlrabi im Salzteig geschmort mit Wildkräuter, Schnittlauch-Kohl-Escabeche und Kohlrabichip	12,90
Vogersalat mit Erdäpfel, Speck, Ei und Kernöl der Fam. Schelch	8,50
Sommersalat mit Wildkräuter, Kittenberger Feigen, Brotcroutons und Leindotteröl	9,50

Suppen

Rinderboullion mit Wurzelgemüse wahlweise mit Frittaten mit Leberknödel mit Griesnockerl	5,50
Kürbiscremesuppe mit Schwarzbrotchip und Kernöl	6,90
Laufke Gazpacho mit Paradeiser, Gurke und Schnittlauchöl	8,90

Unser Wirtshausklassiker

Laufke Wiener Schnitzel vom Kalb, in Butterschmalz souffliert mit Petersilerdäpfel und Preiselbeeren	21,50
Rosa gebratener Eierschwammerl-Rostbraten mit Rösterdäpfel	29,50

Gedeck 5,50

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

Laufke

Hauptspeisen

Hausgemachte Ricotta Ravioli mit istrischem Sommertrüffel	23,90
Gebratenes Stubenkücken mit Topinambur und Trüffel	24,90
Gebratenes Rinderfilet mit Karfiol, Lauch und gebratener White Tiger Garnele aus Tirol	35,50
Gebratenes Lachsforellenfilet mit Fregola Sarda, Kren und Wildkräutern	23,90
Gebratene Lammkrone mit Zucchini Tartar, gebratene Steinpilze und Lamm Jus	32,50
Gebratene Wachtelrolle und confiertes Wachtelhaxerl mit geschmortem Kürbis, Kürbiscreme und Paprikajus	25,50

Der süße Abschluss

Vanilleparfait mit Estragon-Marillenkern und Vanilleerde	13,50
Karottenkuchen mit gebrannten Mandeln, Honiggelee und Mandeleis	13,50
Schwarzwälder Kirsch 2.0 von der Mörbischer Herzkirsche	13,50
Laufke Käseauswahl mit freundlicher Unterstützung der Kasalm,	14,50

Hausgemachte Sorbets

Blutorange

Brombeere

Sauerkirsche

Mandarine

je Sorte 5,00

Gedeck 5,50

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