

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 einedeck zu servieren.

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

Eure Laufke-Buam

Wirt in residence

Philip Rachinger
vom Mühlthalhof

Sonntag, 24.10.2021 18:00

6 Gänge-Menü mit Weinbegleitung

Reservierungen unter restaurant@laufke.net

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

1. GEBOT

Da Wirt hot imma Recht!

Laufke Buam Überraschungsmenü

Der Wirt führt durch den Abend.

Der Gast genießt!

Lassen Sie diesen Abend auf sich zukommen und sich
von uns verwöhnen.

Natürlich nehmen wir auf Vorlieben und Unverträglichkeiten Rücksicht.

3 Gang 49

4 Gang 59

5 Gang 69

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

26/33/40

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

20/26,5/33

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
Herbstsalat mit Wildkräuter, eingelegte Weintrauben und Walnuss-Trauben-Dressing	9,50

Suppen

Rinderboullion mit Wurzelgemüse wahlweise mit Frittaten mit Leberknödel mit Kaspressknödel	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
Laufke's Kalbstafelspitz in 2 Gängen (Rinderbouillon vorweg) mit Röstkartoffel, Spinat, Wurzelgemüse, Apfelkren und Markknochen	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
Sous-vide gegarte Maishendlbrust mit Tomaten-Fregola Sarda ,Kürbis und Parmesanschaum	24,90
Gebratenes Rinderfilet mit Kartoffelpüree, geblämmtem Jungzwiebel und istrischem Herbsttrüffel	33,90
Konfierte Lachsforellenfilet mit geschmortem Lauch, Lauchcreme und Honig-Buerre Blanc	23,90
Rosa gebratenes Kalbsrückensteak mit Brioche – Sauerrahmschnitte, Liebstöckel Miso Hollandaise und Karotte	29,50
Goldforelle im Ganzen mit Petersielkartoffeln, Knoblauchbutter und Zitrone	26,50

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
Tarte Tatin mit Vanilleeis	13,50
Laufke Käseauswahl mit freundlicher Unterstützung der Kasalm,	14,50
Hausgemachtes Zitronensorbet	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.

Laufke

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.