

# 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

## Wirt in Residence

Philip Rachinger  
vom Mühlthalhof

Sonntag, 24.10.2021 18:00

**6 Gänge-Menü mit Weinbegleitung**

**Reservierungen unter [restaurant@laufke.net](mailto: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 3 Glas/4 Glas/5 Glas

27/34/41

Wirts-Saft-Choice 3 Glas/4 Glas/5 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

<b>Beef Tartar</b> vom Filet der Kalbin mit handgeschlagener Butter und Brioche von der Hofbäckerei	17,90
<b>Schafskäse</b> mit Kittenberger Feigen, Walnussbrot von der Hofbäckerei und Speck	14,90
<b>Kohlrabi im Salzteig geschmort</b> mit Wildkräuter, Schnittlauch-Kohl-Escabeche und Kohlrabichip	12,90
<b>Vogersalat</b> mit Erdäpfel, Speck, Ei und Kernöl der Fam. Schelch	8,50
<b>Herbstsalat</b> mit Wildkräutern, eingelegten Weintrauben und Walnuss-Trauben-Dressing	9,50

## Suppen

<b>Rinderboullion</b> mit Wurzelgemüse wahlweise mit Frittaten mit Leberknödel mit Kaspressknödel	5,50
<b>Kürbiscremesuppe</b> mit Schwarzbrotchip und Kernöl	6,90
<b>Laufke Gazpacho</b> mit Paradeiser, Gurke und Schnittlauchöl	8,90

## Unser Wirtshausklassiker

<b>Laufke Wiener Schnitzel</b> vom Kalb, in Butterschmalz souffliert mit Petersilerdäpfel und Preiselbeeren	21,50
<b>Laufkes Kalbstafelspitz in 2 Gängen</b> (Rinderboullion 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 Kürbisravioli mit geschmortem Kürbis, Kürbiscreme, Tomatensauce und Asmonteschäum	23,90
Sous-Vide gegarte Maishendlbrust mit Tomaten-Fregola-Sarda, Kürbis und Parmesanschaum	24,90
Gebratenes Rinderfilet mit Erdäpfelpüree, geflammtem Jungzwiebel und istrischem Herbsttrüffel	33,90
Gebratene Lachsforelle Petersielwurzelschmelze und Buerre Blanc	25,50
Rosa gebratenes Kalbsrückensteak mit Brioche-Sauerrahmschneide, Liebstöckel-Miso-Hollandaise und Karotte	29,50
Goldforelle im Ganzen mit Petersielerdäpfel, Knoblauchbutter und Zitrone	26,50

## Der süße Abschluss

Weißes Schoko-Heu-Mousse mit Petersilie und Yuzu	13,50
Karottenkuchen mit gebrannten Mandeln, Honig und Mandeleis	13,50
Zart-Bitter-Schokoladenparfait mit Orangenbiskuit und Orangenmousse	13,50
Tarte Tatin mit Vanilleeis	13,50
Laufke Käseauswahl mit freundlicher Unterstützung der Kasalm	14,50

### **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.