

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

Ganszeit im November
Ganszeit im November

BIO-Weidegans im Ganzen für
BIO-Weidegans im Ganzen für
4 Personen

mit Gansleinmachsuppe

Um Vorbestellung wird gebeten.

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.

Auch gerne mit unserer BIO-Weidegans!

Natürlich nehmen wir auf Vorlieben und Unverträglichkeiten Rücksicht.

3 Gang	54
4 Gang	64
5 Gang	73

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

27/34/41
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 Salat

Beef Tartar vom Jungrind-Filet mit handgeschlagener Butter und Brioche von der Hofbäckerei	18
Kohlrabi im Salzteig geschmort mit Wildkräuter, Schnittlauch-Kohl-Escabeche und Kohlrabichip	13
Schwarzer Rettich mit Schnittlauchcreme und einer Schwarzen Nuss-Trauben-Vinaigrette	14
Gebratene Gänseleber mit Brioche und Sauce Cumberland	24
Vogerlsalat mit Erdäpfel, Speck, Ei und Kernöl der Fam. Schelch	9

Suppen

BIO-Rinderboullion mit Wurzelgemüse wahlweise mit Frittaten Leberknödel Kaspressknödel	6
Topinamburschaumsuppe mit pochiertem Ei und schwarzem Trüffel aus Istrien (wahlweise mit weißem Trüffel +8€/g)	8
BIO-Gansleinmachsuppe mit hausgemachtem Bröselknödel	7

Unser Wirtshausklassiker

Laufke Wiener Schnitzel vom Kalb, in Butterschmalz souffliert mit Petersilerdäpfel und Preiselbeeren	22
Laufke BIO-Kalbstafelspitz in 2 Gängen (Rinderbouillon vorweg) mit Röstkartoffel, Spinat, Wurzelgemüse und Apfelkren	29

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

Laufke BIO-Pilzbeuschel mit Briocheknödel und Topinamburschaum	19
Hausgemachte Tagliolini in Ziegenmilch geschwenkt, mit schwarzem Trüffel aus Istrien (wahlweise mit weißem Trüffel +8€/g)	20
Wildschweinrücken in Krautroulade mit Kürbis-Fregola Sarda, Kürbis, Parmesanschaum und Schwarzbierlack	25
Gebratenes Rinderfilet mit Erdäpfelpüree, geblähtem Jungzwiebel und schwarzem Trüffel aus Istrien (wahlweise mit weißem Trüffel +8€/g)	33
Gebratene Lachsforelle Petersilwurzelcreme und Beurre Blanc	25
Zweierlei vom BIO-Kalb mit Pastinaken-Zitronen-Creme und Liebstöckelöl	30

Der süße Abschluss

Heu-Mousse mit Petersilie und Yuzu	13
Zart-Bitter-Schokoladenparfait mit Orangenbiskuit und Orangenmousse	13
Apfel-Stangensellerieragout mit weißem Schokoladenmousse, Apfelsorbet und knusprigem Roggen	14
Tarte Tatin mit Vanilleeis	14
Laufke Käseauswahl mit freundlicher Unterstützung der Kasalm	15

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.