



BAR & RESTAURANT

LUIS BAR & RESTAURANT

WILLKOMMEN IM LUIS



ÖFFNUNGSZEITEN

UNSERE AKTUELLEN
ÖFFNUNGSZEITEN SIND
IMMER VOR ORT AM
AUSHANG ZU FINDEN.

NUR MONTAGS MACHEN
WIR EINE PAUSE.

Übrigens: Kein Blättern & großes
Suchen mehr, denn wir haben euch
alles in Register gepackt – schnell,
easy und übersichtlich.

MIT FRISCHEM KONZEPT, NEUER KARTE
UND JEDER MENGE LIEBE ZUM DETAIL.
SIND WIR VOLLER ENERGIE GESTARTET.

LUIS ist für uns mehr als nur ein Restaurant mit Bar – es ist ein Ort, der wächst, sich weiterentwickelt und immer wieder Neues entdeckt. Ein Ort, an dem wir Zeit für unsere Gäste haben – am Tisch, an der Bar, mitten im Geschehen. Hier gibt's ehrliches Essen: vom Frühstück zum Verweilen über die kurze Auszeit am Mittag bis hin zum gemütlichen Dinner mit Drinks am Abend.

Unser Fisch stammt aus der *Forellenzucht in Oberkochen*, der Ziegenfrischkäse von *Veras Milchmanufaktur*. Unsere Kuchen und Desserts backen wir *selbst*, ebenso wie Limoncello, besondere Limonaden und den Ingwer-Shot, die allesamt in unserer Küche entstehen. Wir setzen auf saisonale Zutaten, die wir mit kreativen Ideen verbinden.

KÜCHENZEITEN



BRUNCH CLUB / FRÜHSTÜCK
9 - 14 UHR

LUNCH BREAK / MITTAG
11:30 - 14 UHR

DINNER STORIES / ABEND
17 - 21:00 UHR

 VEGETARISCH
 VEGAN

Bei uns im LUIS treffen regionale Produkte auf kreative Ideen. Jeder Teller wird mit Sorgfalt und Herz serviert. Wir haben noch viel vor – und freuen uns darauf, euch auf diesem Weg mitzunehmen.

MANUEL & JENNY
MIT DEM GANZEN LUIS TEAM

LUIS BAR & RESTAURANT

BRUNCH CLUB

TÄGLICH BIS 15 UHR



LUIS BAR & RESTAURANT

HOCHSTÄPLER

Sauerteigbrot in Scheiben geröstet. Obendrauf? Alles, was schmeckt. Hoch gestapelt, aber ehrlich.

 **HOLY GUACAMOLE** **15.0**

Hausgemachte Guacamole | Rucola
Avocado | zwei pochierte Eier | Grana
Padano | halbgetrocknete Tomaten
Kresse

STRAMMER LUIS **14.0**

Hausgemachte Tomatencreme | Baby-
spinat | zwei Spiegeleier | krosser
Bacon/Speck | halbgetrocknete
Tomaten | Kresse

 **GREEN GODDESS** **14.0**

Hausgemachter Hummus | Babyspinat
gegrilltes Gemüse | Kichererbsen
Granatapfelkerne | Kresse

NEW YORK STYLE **15.0**

Hausgemachter Zitronen-Kräuter-
Frischkäse | Babyspinat | Pastrami
Essiggurke | hausgemachte Senfmayo
Radieschen | Rosa Beeren | Kresse

 **FEIGE ZIEGE** **14.0**

Hausgemachte Ziegenkäsecreme
Babyspinat | Feigen | Honig
karamellisierte Walnüsse | Feigensenf

WELLERMAN **15.0**

Hausgemachter Zitronen-Kräuter-
Frischkäse | Babyspinat | heiß
geräucherte Lachsforelle | Kapern
Gurke | Kresse

Egg Drop

*Wo Ei auf Fluff trifft und wirklich keiner
nein sagen kann – warm gestapelt und
butterweich.*

 **Egg Drop** **12.0**

Briochebrot | Rührei
Avocado | hausgemachte
Sriracha Mayo

Bacon +2.0

Lachsforelle heiß geräuchert **+3.5**

UPGRADE



EIERLEI

*Ob gerührt, gespiegelt oder zart
pochiert. Hauptsache mit Brot und
einem guten Morgengefühl.*

 **RÜHREI AUS DREI EIERN** **8.5**

 **ZWEI SPIEGELEIER** **7.0**

 **ZWEIPOCHIERTE EIER** **7.0**

DAZU REICHEN WIR:

Butter, Wurzelbrot &
ein Brötchen

Bacon +2.0

Lachsforelle heiß geräuchert **+3.5**

UPGRADE

LUIS BAR & RESTAURANT

FRENCH TOAST

Goldbraun gebratenes Brioche, sanft getränkt in Ei-Milch-Mischung, sündhaft lecker gefüllt und mit frischen Früchten getoppt – pure Gönnung.

MI AMORE

Briochebrot | hausgemachte Espresso-Creme

12.0

DER HULK

Briochebrot | hausgemachte Pistazien-Creme

13.0

Feta +2.0

UPGRADE

GRANOLA / MÜSLI

Natürlich hausgemacht. Mischung aus Haferflocken und ungesüßten Cornflakes – knusprig gebacken mit Nüssen, Kokosöl & Ahornsirup und mit Früchten serviert.

- Milch
- Naturjoghurt
- Kokosjoghurt

7.0
9.0
10.0

CROISSANT

Butterzartes Croissant, gold gebacken und spektakulär gefüllt oder doch lieber gesmashed. Wir servieren sie süß und salzig.

- Espresso-Creme
- Pistazien-Creme

7.0
7.0

DAS HERZHAFTE

Käse | Schinken gefüllt und gegrillt



SHAKSHUKA

Orientalisch gewürzte Sauce, sanft gegarte Eier on top und mit geröstetem Sauerteigbrot serviert – zum Dippen oder auch Löffeln.

SHAKSHUKA

Paprika-Tomaten-Sugo
zwei pochierte Eier | Koriander

12.0

Feta +2.0

UPGRADE

CHIAPUDDING

Ein Frühstück zum Löffeln, das satt macht. Overnight auf Haferbasis, kühl serviert & fruchtig getoppt – du hast die Wahl:

- MANGO KÜSST CHILI 9.0
Chiapudding | Mango-Chili-Püree

- PRETTY PINK 9.0
Pistazien-Chiapudding
Himbeeren | gehackte Pistazien

- BERRY GREEN 9.5
Blaubeer-Chiapudding
Kokosjoghurt | Kiwi

NICHTS DABEI?

Wirf einen Blick in unsere Vitrine an der Theke: Da gibt es Kuchen & kleine Leckereien – **alles natürlich hausgemacht!**

LUIS BAR & RESTAURANT

MORGENPLÄTTEN

Hier ist er: der Teller, den alle lieben – klassisch und mit viel Liebe angerichtet. Perfekt zum Selberbelegen, gemütlichen Schlemmen oder auch zum Teilen

DER ALLROUNDER 16.0

Schinken & Salami | Käseauswahl
Rührei aus zwei Eiern | Butter
Marmelade | Frischkäse | Räucherlachsforelle mit Meerrettichsahne
Joghurt mit Obst & Granola

Y KÄSEGLÜCK 15.0

Käseauswahl | Rührei aus zwei Eiern
Butter | Marmelade | hausgemachte Avocadocreme | Frischkäse | Joghurt mit Obst & Granola

CIAO RAGAZZI 16.0

Mediterrane Salami | Parmaschinken
Netzmelone | Grana Padano | ½ Burrata
Rucola | getrocknete Tomaten | Oliven
hausgemachte Tomatencreme | Butter
frisches Obst | Marmelade

Y PFLANZENKRAFT 15.0

Hausgemachter Hummus | gegrilltes Gemüse | Belugalinsensalat | vegane Margarine | Marmelade | Gemüsesticks
hausgemachte Avocadocreme | Kokosjoghurt mit Obst & Granola

DAZU REICHEN WIR:

Wurzelbrot & ein Brötchen

ODER ETWAS SÜßES?

SÜSSE VERBINDUNG 5.0

Croissant | Butter | Marmelade

HAUSGEMACHTE PANCAKES

WAHLWEISE MIT

— Ahornsirup	8.0
— Schoko-Nuss-Creme	8.5
— Apfelmarmelade	8.5
— Pistaziencreme	9.0

EXTRAS

BUTTERBREZEL 2.5

nur an Markttagen

CROISSANT PUR 3.5

PORTION

— Wurzelbrot Zwei Scheiben	1.0
— Brötchen	1.5
— Butter	0.7
— Bacon	2.0
— Lachs heiß geräuchert	3.5



GLUTENFREI? KEIN PROBLEM!

Pancakes & Backwaren gibt's hier gegen Aufpreis und abhängig von der aktueller Gästesituation – sprich uns an.

LUIS JUNIOR

Frühstückszeit ist Familienzeit – deshalb gibt's im LUIS auch was ganz Besonderes für unsere kleinen Gäste.

LUIS STAPELSPASS

Kleine, fluffige Pancakes gestapelt als Turm mit Wunschtopping:

— Schoko-Nuss-Creme	5.0
— Apfelmarmelade	5.0
— Honig	4.5

MINI-BROTZEIT 3.5

Frisches Brot – wahlweise mit Frischkäse oder Schoko-Nuss-Creme. Klassisch. Einfach. Lecker.

BABYCCINO 0.5

Warmer Milch | Milchschaum

KLEINER KAKAO 2.5

Warm oder kalt

TÄGLICH 11:30 – 15 UHR
& ABENDS AB 17 UHR

LUIS BÄRENHUNGER



NUGGETS & FRIES

Hähnchenbrust ODER Brokkoli paniert mit Pommes Frites und Ketchup.

— Hähnchen	8.5
— Brokkoli-Käse	8.0

TOMATENGLÜCK

Nudeln | Tomatensoße
Parmesan

9.0

— GEBACKENE SONNENSTRÄHLEN	6.0
----------------------------	-----

Goldgelbe Pommes – außen knusprig, innen weich. Perfekt für kleine Hände und große Pommesliebe.

LUIS BAR & RESTAURANT

LUNCH 
TÄGLICH 11:30 – 14 UHR BREAK

LUIS BAR & RESTAURANT

SUPPEN

- ﴿ **BLOODY LECKER** 8.5
Tomatensuppe | Gegrilltes Käse-Sandwich
- ﴿ **KÜRBISCREMESUPPE** 8.0
Kürbiskerne | Küriskernöl | Wurzelbrot



TAGESSSEN 11.0

DIENSTAG – FREITAG JEWELLS
VON 11:30 BIS 14 UHR.

*Was die Küche heute liebt,
findest du an der Tafel – oder
du fragst einfach bei unserem
Servicepersonal nach.*

VORSPÄSE

- ﴿ **FEURIGER FETA** 9.0
Feta-Chili-Creme | Walnüssen | Honig
DAZU GERÖSTETES SAUERTEIGBROT
- ﴿ **GRÜNES BEIWERK** 5.0
Blattsalat | Rote-Bete-Chips
- ﴿ **TRAUBE TRIFFT BURRATA** 16.0
Burrata | Rucola | Weintrauben | Feigen
Granatapfelkerne | Balsamicocreme
DAZU WURZELBROT

LUIS BAR & RESTAURANT

SALAT^E

Frisch, bunt und mit Charakter: Unsere Salate werden täglich mit saisonalem Gemüse und Kräutern angerichtet. Dazu kommt unser hausgemachtes Dressing und Wurzelbrot.

KAISERLICH & KNACKIG	20.0
Romanasalat Panko-Kräuter-Parmesan-Hähnchen Senf-Ei Ceasar-Dressing Tomaten Croûtons Grana Padano	

EAT YOUR GREENS	9.0
Blattsalat Hausgemachte Vinaigrette Gartengemüse Kresse	

Grillkäse	+7.0
Roastbeef	+12.0
Hähnchenbrust	+9.0
Garnelen	+8.0

UPGRADE

PASTA & CO

LACHSBSCHEISSERLE 19.0

Hausgemachte Lachsmaultaschen | Spinat
Ricotta | Zitrone Weißwein-Soße | Grana Padano
& KLEINER SALAT

PASTA DES TAGES 15.0

Frisch zubereitet mit saisonalen Zutaten. Frag einfach bei unserem Team nach, was heute auf dem Teller landet!

Roastbeef	+12.0
Hähnchenbrust	+9.0
Garnelen	+8.0

UPGRADE

RÖSTI ROYALE 18.0

Hausgemachtes Kartoffelrösti | Räucherlachs
Limetten-Schmand
& KLEINER SALAT

LUIS BAR & RESTAURANT

VEGGIE

- | | |
|---|-------------|
|  POLENTISSIMO | 14.5 |
| Gratinierte Polentaschnitte Ratatouillegemüse | |
| | |
|  DAS LILA SCHNITZEL | 23.0 |
| Geschmorte Aubergine in Panko-Kruste | |
| Tomatensoße Feta | |
| & KLEINER SALAT | |

FLEISCH

- | | |
|---------------------------|-------------|
| LUIS CLUB SANDWICH | 17.0 |
|---------------------------|-------------|

Kastensauerteigbrot | Hähnchenbrust
Tomate | Essiggurke | Romanasalat | Eier
Bacon | Hausgemachte Sriracha Mayo

DAZU POMMES FRITES

- | | |
|--------------------------------|-------------|
| FILETGULASCH LUIS STYLE | 20.0 |
|--------------------------------|-------------|

Rinderfiletwürfel | Schalotten | Paprika
Senf-Rahm | Balsamico-Zwiebelsud
DAZU SERVIETTEN-BREZEL-KNÖDEL



DESSERT

Wirf einen Blick in unsere Vitrine an der Theke: Da gibt es Kuchen & kleine Leckereien – **alles natürlich hausgemacht!**

NICHTS ZUM SATT WERDEN DABEI?

Kein Problem – Dann komm später wieder.
Ab 17:00 Uhr servieren wir Dienstag - Samstag
UNSERE GERICHTE VON DER ABENDKARTE.

LUIS BAR & RESTAURANT

DINNER STORIES



LUIS BAR & RESTAURANT

VORSPÆSE

- ⌚ **GRÜNES BEIWERK** 5.0
Blattsalat | Rote-Bete-Chips
- ⌚ **DIP IT, BROTZEIT** 9.0
Sauerteigbrot | Hausgemachte Dips: Hummus / Guacamole / Tomatencreme | Oliven | Grana Padano
- ⌚ **KERN & KRUSTE** 6.0
Lakudia Olivenmix | Geröstetes Sauerteigbrot
- ZARTES RIND IM GRÜN** 17.0
Rinder-Carpaachio | Pflücksalat Grana Padano
- ⌚ **ZIEGE IM SCHAUM** 10.0
Ziegenkäse-Mousse | Honig Thymian | Pumpernickelerde Mangochutney



LUIS JUNIOR

- NUGGETS & POMMES**
 - ⌚ Hähnchen 8.5
 - ⌚ Brokkoli-Käse 8.0
- ⌚ **POMMES** 6.0
- ⌚ **TOMATENGLÜCK** 9.0
Nudeln | Tomatensoße | Grana Padano
- KLEINER SCHWABE** 8.0
Hausgemachte Maultasche oder Spätzle mit Soße – wie bei Mama.

SUPPEN

- ⌚ **BLOODY LECKER** 8.5
Tomatensuppe | Gegrilltes Käse-Sandwich
- ⌚ **DARK ROOTS** 9.0
Cremesuppe von Schwarzwurzel Chips | Kräuteröl

LUIS BAR & RESTAURANT

SALAT

Frisch, bunt und mit Charakter: Unsere Salate werden täglich mit saisonalem Gemüse und Kräutern angerichtet. Dazu kommt unser hausgemachtes Dressing und Wurzelbrot.

KAISERLICH & KNACKIG		20.0
Romanasalat Panko-Kräuter-Parmesan-Hähnchen Senf-Ei Ceasar-Dressing Tomaten Croûtons Grana Padano		

EAT YOUR GREENS		9.0
Blattsalat Hausgemachte Vinaigrette Gartengemüse Kresse		

 —	Grillkäse	+7.0
—	Roastbeef	+12.0
—	Hähnchenbrust	+9.0
—	Garnelen	+8.0

PASTA & KORN

LACHSBSCHEISSERLE	19.0
-------------------	------

Hausgemachte Lachsmaultaschen | Spinat | Ricotta
Zitrone Weißwein-Soße | Grana Padano
& KLEINER SALAT

PASTA DES TAGES	15.0
-----------------	------

Frisch zubereitet mit saisonalen Zutaten. Frag einfach bei unserem Team nach, was heute auf dem Teller landet!

WINTERLICHES KORN	17.0
-------------------	------

Risotto | Wirsing | Kartoffelwürfel | schwarzer Knoblauch

— Roastbeef	+12.0
— Hähnchenbrust	+9.0
— Zanderfilet	+9.0
— Lachsfilet	+11.0
— Garnelen	+8.0
— Rinderfilet	+16.0

UPGRADE

LUIS BAR & RESTAURANT



VEGGIE FIRST

🌿 NOT A ROSTBRATEN 25.0

„Zwiebelrostbraten“ vom Portobello Champignon | Wintergemüse | zweierlei Zwiebel | Rosmarinkartoffeln | veganer Jus

🌿 GOLDENER PILZ 23.0

Schnitzel vom Kräuterseitling | Kaffee-Selleriepuree
Rosmarin-Kartoffelgratin
& KLEINER SALAT

🌿 KNUSPRIGER SPARGEL 21.0

Winterspargel in Panko paniert | Gewürzhollandaise
Kräuterdrillinge

...OPTION AUF MËHR!

Ergänze dein vegetarisches Gericht nach Wunsch mit:

— Roastbeef	+12.0
— Hähnchenbrust	+9.0
— Zanderfilet	+9.0
— Lachsfilet	+11.0
— Garnelen	+8.0
— Rinderfilet	+16.0

UPGRADE

LUIS BAR & RESTAURANT

FLEISCH

LUIS SURF CLUB 35.0

Rinderfilet | Black Tiger Garnelen in Knoblauch-Zitronen-
Butter | Kaffee-Sellerie-Püree | Jus
DAZU EINE BEILAGE NACH WAHL (Parmesan-Trüffel-
Fries +2.0)

ZWIEBELROSTBRATEN 32.0

Roastbeef | hausgemachte Spätzle | hausgemachte
Maultasche | Zweierlei Zwiebeln | Jus

BEILAGEN

*Zum Teilen, Kombinieren oder einfach auch solo genießen.
Unsere Beilagen passen ideal zu den Fleischgerichten.*

— Rosmarinkartoffeln	6.0
— Pommes frites	6.0
— Polentaschnitte	6.0
— Parmesan-Trüffel-Fries	8.0

VESPER

Dazu reichen wir geröstetes Sauerteigbrot

WURSTSALAT 13.0

Leberkäse | Lyoner | Essiggurken
Zwiebeln

— Schweizer	+1.0
— Schwäbisch	+1.0

UPGRADE

DESSERT

AFFOGATO 4.9

Eine Kugel Vanilleeis + Espresso

WEISSER KAFFEE

Eine Kugel hausgemachtes
weißes Kaffee-Eis

GLÜCK IM GLAS 6.0

Mini-Dessert aus unserer
Vitrine an de Theke.

FRUCHTSORBET 4.5

Eine Kugel hausgemachtes
Sorbet aus Früchten