



**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.

## KÜCHENZEITEN



BRUNCH CLUB / FRÜHSTÜCK  
9 – 14 UHR

LUNCH BREAK / MITTAG  
11:30 – 14 UHR

DINNER STORIES / ABEND  
17 – 21:00 UHR

 **VEGETARISCH**

 **VEGAN**

**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 Neu-  
es 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 Zuta-  
ten, die wir mit kreativen Ideen verbinden.

Bei uns im LUIS treffen regionale Produk-  
te 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   
TÄGLICH BIS 14 UHR CLUB

## LUIS BAR & RESTAURANT

### HOCHSTAPLER

*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 13.0

Briochebrot | Rührei | Avocado  
hausgemachte Sriracha Mayo

UPGRADE

Bacon +2.0

Lachsforelle heiß geräuchert +3.5

### EIERLEI

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



#### RÜHREI AUS DREI EIERN 9.0

#### ZWEI SPIEGELEIER 7.5

#### ZWEI POCHIERTE EIER 7.5

#### DAZU REICHEN WIR:

Butter, Wurzelbrot &  
ein Brötchen

UPGRADE

Bacon +2.0

Lachsforelle heiß geräuchert +3.5

## LUIS BAR & RESTAURANT

### FRENCH TOAST

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

#### MI AMORE 🌿

Briochebrot | hausgemachte Espresso-Creme

12.0

#### DER HULK 🌿

Briochebrot | hausgemachte Pistazien-Creme

13.0

### GRANOLA / MÜSLI

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

|                  |      |
|------------------|------|
| — Milch          | 7.0  |
| — Naturjoghurt   | 9.0  |
| — Kokosjoghurt 🌿 | 10.0 |

### CROISSANT

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

|                   |     |
|-------------------|-----|
| — Espresso-Creme  | 8.0 |
| — Pistazien-Creme | 8.0 |

#### DAS HERZHAFTE

Käse | Schinken  
gefüllt und gegrillt

6.0



### 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

13.0

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!

BRUNCH CLUB / FRÜHSTÜCK 9 - 15 UHR

## LUIS BAR & RESTAURANT

### MORGENPLATTEN

*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 17.0

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

#### KÄSEGLÜCK 16.0

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

#### CIAO RAGAZZI 17.0

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

#### PFLANZENKRAFT 16.0

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

#### DAZU REICHEN WIR:

Wurzelbrot & ein Brötchen

### ODER ETWAS SÜßES?

#### SÜSSE VERBINDUNG 5.0

Croissant | Butter | Marmelade

#### HAUSGEMACHTE PANCAKES WAHLWEISE MIT

|                     |     |
|---------------------|-----|
| — Ahornsirup        | 8.5 |
| — Schoko-Nuss-Creme | 9.0 |
| — Apfelmark         | 9.0 |
| — Pistaziencreme    | 9.5 |

### 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 |
| — Lachsforelle      | heiß geräuchert | 3.5 |
| — Marmelade         |                 | 1.0 |
| — Schoko-Nuss-Creme |                 | 1.0 |

#### ½ AVOCADO 4.0



#### 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 |
| — Apfelmark         | 5.0 |
| — Honig             | 4.5 |

### MINI-BROTZEIT

3.5

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

### BABYCCINO

1.0

Warme Milch | Milchschaum

### KLEINER KAKAO

2.5

Warm oder kalt

TÄGLICH 11:30 – 14 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 |

### GEBACKENE

6.0

### SONNENSTRAHLEN 🌱

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

### TOMATENGLÜCK

9.0

Nudeln | Tomatensoße  
Parmesan

LUIS BAR & RESTAURANT

# LUNCH BREAK

TÄGLICH 11:30 – 14 UHR

## LUIS BAR & RESTAURANT

### SUPPEN

#### BLOODY LECKER 🌿

Tomatensuppe | Gegrilltes Käse-Sandwich

8.5

#### KÜRBISCREMESUPPE 🌿

Kürbiskerne | Küriskernöl | Wurzelbrot

8.0



### TAGESESSEN 11.0

**DIENSTAG – FREITAG JEWEILS  
VON 11:30 BIS 14 UHR.**

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

### VORSPÄISE

#### FEURIGER FETA 🌿

Feta-Chili-Creme | Walnüssen | Honig

9.0

**DAZU GERÖSTETES SAUERTEIGBROT**

#### GRÜNES BEIWERK 🌿

Blattsalat | Rote-Bete-Chips

5.0

#### TRAUBE TRIFFT BURRATA 🌿

Burrata | Rucola | Weintrauben | Feigen  
Granatapfelkerne | Balsamicocreme

16.0

**DAZU WURZELBROT**

**LUNCH BREAK / MITTAG 11:30 – 14 UHR**

## LUIS BAR & RESTAURANT

### SALATE

*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 | Caesar-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

#### LACHSBSCHNEISERLE 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 19.0

Hausgemachtes Kartoffelrösti | Räucherlachs  
Limetten-Schmand  
& KLEINER SALAT

LUNCH BREAK / MITTAG 11:30 - 14 UHR

## LUIS BAR & RESTAURANT

### VEGGIE

#### POLENTISSIMO 🌱

16.0

Gratinierte Polentaschnitte | Ratatouillegemüse

#### DAS LILA SCHNITZEL 🌱

23.0

Geschmorte Aubergine in Panko-Kruste  
Tomatensugo | Feta  
& KLEINER SALAT

### FLEISCH

#### LUIS CLUB SANDWICH

18.0

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 natür-  
lich 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.**

LUNCH BREAK / MITTAG 11:30 - 14 UHR

LUIS BAR & RESTAURANT

# DINNER STORIES

## LUIS BAR & RESTAURANT

### VORSPERSE

#### 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 | Pumernickelerde  
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

### SALATE

*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 & KORN

#### LACHSBSCHNEISERLE 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 🌿 18.0

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



### VEGAN VIBES



#### NOT A ROSTBRATEN 🌱

25.0

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

### VEGGIE FIRST

#### GOLDENER PILZ 🌱

23.0

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

#### KNUSPRIGER SPARGEL 🌱

21.0

Winterspargel in Panko paniert  
Gewürzhollandaise | Kräuterdrillinge

### ...OPTION AUF MEHR!

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.*

DAZU ODER  
AUCH SOLO

|                          |     |
|--------------------------|-----|
| — 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 5.0

Eine Kugel Vanilleeis + Espresso

#### WEISSER KAFFEE 4.5

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

DINNER STORIES / ABEND 17 - 21:00 UHR