



ABENDKARTE
KÜCHE VON 17 BIS 21:00 UHR

LUIS BAR & RESTAURANT

VORSPÄISE

GRÜNES BEIWERK

5.0

Blattsalat

DIP IT, BROTZEIT

9.5

Sauerteigbrot | Hausgemachte Dips:
Hummus / Guacamole / Tomatencreme
Oliven | Grana Padano

KERN & KRUSTE

6.0

Lakudia Olivenmix | Geröstetes Sauerteigbrot

CARPACCIO BERGWIESE

14.0

Semmelknödel-Carpaccio | Radieschen
eingelegte Bärlauch- und Löwenzahnknospen | Schnittlauchvinaigrette
Grana Padano

BRUSCHETTA TRIO

9.0

Tomate | Zucchini | Paprika | Rucola
Grana Padano

CARPACCIO WALD & WIESE

18.0

Rindercarpaccio | Pfifferlingragout
Grana Padano

SUPPE

BLOODY LECKER

8.5

Tomatensuppe | Gegrilltes
Käse-Sandwich

WALDGOLD

9.0

Cremesuppe von Pfifferlingen |
Croûtons | Kräuteröl

HOCHSTAPLER

ALOHA SCHWABEN

17.0

Toast Hawaii auf Sauerteigbrot
gegrillter Schinken | Ananas | schwäbischer Rahmkäse
Honig-Senf-Creme

DAZU BUNTER SALAT

 VEGETARISCH

 VEGAN

 GLUTENFREI

Alle Preise verstehen sich in Euro.
Allergene? Wir helfen gerne! Sprich uns an.

DINNER STORIES / ABEND 17 - 21:00 UHR

LUIS BAR & RESTAURANT

SALATE

Frisch, bunt und mit Charakter: Unsere Salate werden täglich mit saisonalem Gemüse und Kräutern angerichtet.

KAISERLICH & KNACKIG 20.0

Romanasalat | Panko-Kräuter-Parmesan-Hähnchen | Senf-Ei
Caesar-Dressing | Tomaten | Croûtons | Grana Padano

EAT YOUR GREENS 9.0

Blattsalat | Kerne | Hausgemachte Vinaigrette | Gemüse der
Saison | hausgemachte Balsamico-Creme | Brotcroûtons

—	Parmesan-Krapfen	+8.0
—	Feta-Kracher & Wassermelone	+6.0
—	Roastbeef	+12.0
—	Hähnchenbrust	+9.0
—	Garnelen	+8.0

UPGRADE

GOLDENES HENDL IM GARTEN 17.0

Wiener Backhendl | Blattsalat | Preiselbeeren

PFIFFERLINGSGARTEN 15.0

Bunter Salatteller | gebratene Pfifferlinge | Speck



SCHAUT GERNE MAL
AM REGAL VORBEI, DA
GIBT ES MALSACHEN,
BÜCHER UND SPIELE!

LUIS JUNIOR

NUGGETS & POMMES

—	Hähnchen	8.5
—	Brokkoli-Käse	8.0

POMMES 6.0

TOMATENGLÜCK 9.0

Nudeln | Tomatensoße | Grana Padano

SPÄTZLE MIT SOß 6.0

MAULTASCHE MIT SOß 8.0

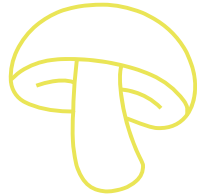
BEIDES WIRD BEI UNS
HAUSGEMACHT!

VEGETARISCH
VEGAN
GLUTENFREI

Alle Preise verstehen sich in Euro.
Allergene? Wir helfen gerne! Sprich uns an.

DINNER STORIES / ABEND 17 - 21:00 UHR

LUIS BAR & RESTAURANT

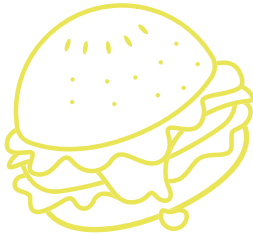


VEGAN VIBES

NOT A ROSTBRATEN

25.0

„Zwiebelrostbraten“ vom Portobello
Champignon | Bunttes Gemüse | Zweierlei
Zwiebeln | Rosmarinkartoffeln | veganer Jus



AUS DER BURGERKÜCHE

BARISTA BURGER

17.0

Flanksteak, in Kaffee sous-vide gegart | Schmelz-
zwiebeln | Rucola | getrocknete Kirschtomaten
Essiggurke | hausgemachte Kaffee-Mayonnaise

HI, I AM
VEGAN

URBAN GARDEN BURGER

17.0

Portobello-Pilz | Zweierlei Zwiebeln | Spinat | Tomate
Essiggurke | Trüffel-Mayonnaise

DAZU WAHLWEISE:

- Rosmarinkartoffeln
- Pommes frites

VE SPER

Dazu reichen wir **wahlweise geröstetes Sauerteigbrot, Pommes frites +2.0 oder Rosmarinkartoffeln +2.0.**

WURSTSALAT

13.0

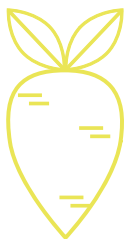
Leberkäse | Lyoner | Essiggurken | Zwiebeln

- Schweizer +1.0
- Schwäbisch +1.0

UPGRADE

 VEGETARISCH
 VEGAN
 GLUTENFREI

LUIS BAR & RESTAURANT



VEGGIE FIRST

GLUTENFREI

GOLDEN SPRING POLENTA  

22.0

Gebackene Polenta | Ratatouille-Gemüse

PASTA & KORN

TAGLIATELLE MIT PFIFF

19.0

Pfifferlinge à la crème | Grana Padano | frischer Schnittlauch

LACHSBSCHIESSERLE

19.0

Hausgemachte Lachsmaultaschen | Spinat | Ricotta | Zitrone
Weißwein-Soße | Grana Padano

& KLEINER SALAT

PASTA DES ABENDS

15.0

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

RISOTTO DES ABENDS

18.0

Cremig gekocht mit besten saisonalen Zutaten. Frag unser Team, was heute im Topf gerührt wird!

...OPTION AUF MEHR!

Ergänze dein vegetarisches Gericht nach Wunsch mit:

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

UPGRADE

 **VEGETARISCH**
 **VEGAN**
 **GLUTENFREI**

Alle Preise verstehen sich in Euro.
Allergene? Wir helfen gerne! Sprich uns an.

DINNER STORIES / ABEND 17 - 21:00 UHR

LUIS BAR & RESTAURANT

FLAISCH

LUIS SURF CLUB

32.0

Rinderfilet | Black Tiger Garnelen in Knoblauch-Zitronen-Butter
Jus | Tomaten-Mango-Salsa | Erbsen-Minzpüree
DAZU EINE BEILAGE NACH WAHL (Parmesan-Trüffel-Fries +2.0)

ZWIEBELROSTBRATEN

29.0

Roastbeef | hausgemachte Spätzle | hausgemachte Maultasche
Zweierlei Zwiebeln | Jus

DAZU ODER
AUCH SOLO

BEILAGEN

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

GLUTENFREI

— Rosmarinkartoffeln	6.0
— Pommes frites	6.0
— gebackene Polenta 	6.0
— Parmesan-Trüffel-Fries	8.0

DESSERT

AFFOGATO

5.0

Eine Kugel Vanilleeis | Espresso

WEISSER KAFFEE

4.5

Eine Kugel unseres hausgemachten weißen
Kaffee-Eis

ERDBEERSORBET

4.5

Hausgemacht

EIS DES ABENDS

4.5

Hausgemacht

 VEGETARISCH
 VEGAN
 GLUTENFREI

DINNER STORIES / ABEND 17 - 21:00 UHR