



HERZLICH WILLKOMMEN
WELCOME
in
Luis Gardens



Wenn Sie Ihren Besuch bei
uns genossen haben, freuen wir
uns über eine Bewertung auf
Tripadvisor.

**Review
us on
Tripadvisor**



Wenn Sie Allergien oder Unverträglichkeiten haben,
informieren Sie bitte unser Team – unser Personal gibt Ihnen
gerne ausführliche Informationen zu den enthaltenen Zutaten.

If you have any allergies or intolerances, please let our team know—
our staff will be happy to provide detailed ingredient information.



GETRÄNKE



KAFFEE

Espresso / Doppelter Espresso	€ 3,50 5,90
Verlängerter	€ 5,50
Espresso Macchiato	€ 4,50
Cappuccino	€ 4,50
Latte Macchiato	€ 5,50
Affogato al Caffè	€ 6,50
Heiße Schokolade mit / ohne Sahne	€ 6,60 6,00
Irish Coffee	€ 12,50
Glühwein	€ 7,00

TEE

English breakfast, Minze, Früchtetee, Alpenkräuter, Kamille, Zitrone, Earl Grey	€ 4,50
--	--------

MINERALWASSER & MEHR

BWT Wasser	0,5	€ 2,50
Mineral still	0,25 0,75	€ 4,20 6,20
Mineral mit Kohlensäure	0,25 0,75	€ 4,20 6,20
Holunder still / mit Kohlensäure	0,3 0,5	€ 4,50 6,20
Skiwasser still / mit Kohlensäure	0,3 0,5	€ 4,50 6,20
Soda Zitrone	0,3 0,5	€ 3,50 4,50
Mango pur	0,25	€ 4,20
Mango still / mit Kohlensäure	0,3 0,5	€ 4,80 5,80
Apfel pur	0,3	€ 4,20
Apfel still / mit Kohlensäure	0,3 0,5	€ 4,80 5,80
Johannisbeer pur	0,25	€ 4,20
Johannisbeer still / mit Kohlensäure	0,3 0,5	€ 4,80 5,80
Orange pur	0,25	€ 4,20
Orange still / mit Kohlensäure	0,3 0,5	€ 4,80 5,80

BEVERAGES



COFFEE

Espresso / Double espresso	€ 3,50 5,90
Long coffee	€ 5,50
Espresso macchiato	€ 4,50
Cappuccino	€ 4,50
Latte macchiato	€ 5,50
Coffee Affogato	€ 6,50
Hot chocolate with / without cream	€ 6,60 6,00
Irish coffee	€ 12,50
Mulled wine	€ 7,00

TEE

English breakfast, mint, fruit tea, Alpine herbs, chamomile, lemon, earl grey	€ 4,50
--	--------

MINERAL WATER & MORE

BWT water	0,5	€ 2,50
Still mineral water	0,25 0,75	€ 4,20 6,20
Carbonated mineral water	0,25 0,75	€ 4,20 6,20
Elderberry still / with carbonation	0,3 0,5	€ 4,50 6,20
Ski water still / with carbonation	0,3 0,5	€ 4,50 6,20
Soda with Lemon	0,3 0,5	€ 3,50 4,50
Mango pure	0,25	€ 4,20
Mango still / with carbonation	0,3 0,5	€ 4,80 5,80
Apple pure	0,3	€ 4,20
Apple still / with carbonation	0,3 0,5	€ 4,80 5,80
Currants pure	0,25	€ 4,20
Currants still / with carbonation	0,3 0,5	€ 4,80 5,80
Orange pure	0,25	€ 4,20
Orange still / with carbonation	0,3 0,5	€ 4,80 5,80

GETRÄNKE



SOFT DRINKS

Eistee Zitrone / Pfirsich	0,3	€ 5,50
Cola / Sprite / Fanta / Spezi	0,3 0,5	€ 4,20 5,50
Almdudler	0,3	€ 4,20
Bitter Lemon / Tonic / Cola Zero	0,25	€ 4,20
Red Bull		€ 6,00

BIER

Stiegl vom Fass	0,2 0,3 0,5	€ 4,20 4,90 6,20
Stiegl Weisse	0,2 0,3 0,5	€ 4,70 5,20 6,50
Stiegl Radler	0,2 0,3 0,5	€ 4,20 4,90 6,20
Stiegl Cola Weisse	0,3 0,5	€ 5,20 6,90
Alkoholfrei Stiegl	0,5	€ 6,50
Alkoholfrei Stiegl Weisse	0,5	€ 6,50
Zwickelbier Naturtrübes	0,2 0,3 0,5	€ 4,20 4,90 6,20

SCHNAPS BY LUIS

Marillen	0,2 cl	€ 5,20
Williams	0,2 cl	€ 5,20
Obst	0,2 cl	€ 5,20
Zirbe	0,2 cl	€ 5,20
Haselnuss	0,2 cl	€ 5,20
Alte Birne	0,2 cl	€ 5,20
Zwetschke	0,2 cl	€ 5,20
Schoko-Chili	0,2 cl	€ 7,20
Moosbeer Likör	0,2 cl	€ 7,20

SPIRITUOSEN

Jack Daniel's	0,2 cl	€ 4,80
Jameson	0,2 cl	€ 4,80
Johnnie Walker	0,2 cl	€ 4,80
Disaronno	0,2 cl	€ 4,80
Baileys	0,2 cl	€ 4,80
Jägermeister	0,2 cl	€ 4,80

BEVERAGES



SOFT DRINKS

Iced tea lemon / peach	0,3	€ 5,50
Cola / Sprite / Fanta / Spezi	0,3 0,5	€ 4,20 5,50
Almdudler	0,3	€ 4,20
Bitter Lemon / Tonic / Cola Zero	0,25	€ 4,20
Red Bull		€ 6,00

BEER

Stiegl on tap	0,2 0,3 0,5	€ 4,20 4,90 6,20
Stiegl Weisse	0,2 0,3 0,5	€ 4,70 5,20 6,50
Stiegl Radler	0,2 0,3 0,5	€ 4,20 4,90 6,20
Stiegl Cola Weisse	0,3 0,5	€ 5,20 6,90
Non-alcoholic Stiegl	0,5	€ 6,50
Non-alcoholic Stiegl Weisse	0,5	€ 6,50
Zwickelbier Naturtrübes	0,2 0,3 0,5	€ 4,20 4,90 6,20

SCHNAPS BY LUIS

Apricots	0,2 cl	€ 5,20
Williams	0,2 cl	€ 5,20
Fruit	0,2 cl	€ 5,20
Pine	0,2 cl	€ 5,20
Hazelnut	0,2 cl	€ 5,20
Old pear	0,2 cl	€ 5,20
Plum	0,2 cl	€ 5,20
Chocolate chili	0,2 cl	€ 7,20
Cranberry liqueur	0,2 cl	€ 7,20

SPIRITS

Jack Daniel's	0,2 cl	€ 4,80
Jameson	0,2 cl	€ 4,80
Johnnie Walker	0,2 cl	€ 4,80
Disaronno	0,2 cl	€ 4,80
Baileys	0,2 cl	€ 4,80
Jägermeister	0,2 cl	€ 4,80

GETRÄNKE



OFFENE WEISSWEINE

Grüner Veltliner	1/8 1/4	€ 4,50 7,50
Weisser Spritzer		€ 4,90
Sommerspritzer		€ 4,50
Süsser Spritzer		€ 4,90
Chardonnay Markowitsch	1/8 1/4	€ 6,90 12,40
Chardonnay Markowitsch	0,75	€ 35,00
Riesling Schloss Gobelsburg	1/8 1/4	€ 6,90 12,40
Riesling Schloss Gobelsburg	0,75	€ 42,00

OFFENE ROTWEINE

Zweigelt	1/8 1/4	€ 4,50 7,50
Zweigelt Hillinger	0,75	€ 32,00
Merlot	1/8 1/4	€ 6,90 12,40
Merlot Aumann	0,75	€ 42,00
Shiraz	1/8 1/4	€ 6,90 12,40
Shiraz Wolf	0,75	€ 45,00

BEVERAGES



WHITE WINES BY THE GLASS

Grüner Veltliner	1/8 1/4	€ 4,50 7,50
White Wine Spritzer		€ 4,90
Summer Spritzer		€ 4,50
Sweet Spritzer		€ 4,90
Chardonnay Markowitsch	1/8 1/4	€ 6,90 12,40
Chardonnay Markowitsch	0,75	€ 35,00
Riesling Schloss Gobelsburg	1/8 1/4	€ 6,90 12,40
Riesling Schloss Gobelsburg	0,75	€ 42,00

RED WINES BY THE GLASS

Zweigelt	1/8 1/4	€ 4,50 7,50
Zweigelt Hillinger	0,75	€ 32,00
Merlot	1/8 1/4	€ 6,90 12,40
Merlot Aumann	0,75	€ 42,00
Shiraz	1/8 1/4	€ 6,90 12,40
Shiraz Wolf	0,75	€ 45,00

WEINKARTE

WINE LIST



SCHAUMWEINE | SPARKLING WINES

PROSECCO VALDOBBIADENE DOCG MILLESIMATO BRUT SUPERIORE

La Farra, Italy

11,5 % vol., trocken – helles Grüngold mit Aromen von gelbem Steinobst und frischem Apfel, ausgewogen und angenehm süßlich.

11.5% vol., dry – very pale green-gold, with inviting aromas of yellow stone fruit and fresh apple; balanced and pleasantly sweet on the palate.

€ 34,00

SPARKLING ROSE

Weingut Dürnberg, Falkenstein, Weinviertel

12 % vol. – feine Beerenaromen, ausgewogene Säure, die besonderen Trinkgenuss garantiert; ein herrlicher Aperitif.

12% vol. – delicate berry aromas with balanced acidity, ensuring a delightful drinking experience; a wonderful aperitif.

€ 32,00

MATHAI GROSSE RESERVE 2017

Stift Klosterneuburg, Wien

12,5 % vol., trocken – Biskuit-, Blüten- und Pfirsichnoten, Hauch von Mango und Nuss; straff, mit weißer Apfelfrucht und mineralisch-zitronigem Abgang.

12.5% vol., dry – notes of biscuit, white flowers, and peach, with a hint of mango and nuts; crisp, with white apple fruit and a mineral-citrus finish.

€ 56,00

WEINKARTE

WINE LIST



GRAND BRUT

Perrier-Jouët, Champagne, France

12,5 % vol., trocken – Noten von kandierten Orangenzenen und Kräutern, reife Apfelfrucht; weißes Kernobst, süßlicher Abgang, mineralisch.

12.5% vol., dry – notes of candied orange zest and herbs, ripe apple fruit; white orchard fruits, slightly sweet finish, mineral.

€ 160,00

BLASON ROSÉ

Perrier-Jouët, Champagne, France

12,5 % vol., trocken – Aromen von Erdbeeren, Himbeeren und Kirschen, mit Veilchen und Rosen; sehr rund, im Abgang Karamell- und pfeffrige Noten.

2.5% vol., dry – aromas of strawberries, raspberries, and cherries, with violets and roses; very round, with caramel and peppery notes on the finish.

€ 230,00

WEISSWEINE | WHITE WINES

GRÜNER VELTLINER WAGRAM 2024

Weingut Direder, Kirchberg, Wagram

12,0 % vol., trocken – Duft nach reifen gelben Früchten und feinen Kräuteraromen; am Gaumen elegant und feingliedrig mit frischer Säure.

12.0% vol., dry – aromas of ripe yellow fruit and subtle herbal notes; elegant and delicate on the palate, with fresh acidity.

€ 27,00

WEINKARTE

WINE LIST



GRÜNER VELTLINER SMARAGD RIED ROTES TOR 2023

Weingut Hirtzberger, Spitz, Wachau

13,5 % vol., trocken – feine gelbe Frucht mit zarten Quitten- und Marillennoten, leichte Rauchanklänge, mit feiner Extraktsüße im Abgang.

13.5% vol., dry – fine yellow fruit with delicate quince and apricot notes, subtle smoky nuances, with a hint of extract sweetness on the finish.

€ 140,00

RIESLING GOBELSBURG 2023

Weingut Wutzl, Gobelsburg, Kamptal

12,5 % vol., trocken – Steinobstnuancen, weißer Pfirsich, zarter Blütenhonig; saftig, mit angenehmer Fruchtsüße und mineralisch-zitronigem Abgang.

12.5% vol., dry – stone-fruit nuances, white peach, and delicate blossom honey; juicy, with pleasant fruit sweetness and a mineral-citrus finish.

€ 42,00

RIESLING SMARAGD RIED 1000 EIMERBERG 2022

Weingut Gebetsberger, Spitz, Wachau

13,0 % vol., trocken – Tropenfrüchte wie Ananas und Papaya, zarter Blütenhonig; saftig-süße Frucht mit Anklängen von reifem Pfirsich.

13.0% vol., dry – tropical fruits such as pineapple and papaya, delicate blossom honey; juicy, sweet fruit with hints of ripe peach.

€ 82,00

WEINKARTE

WINE LIST



GELBER MUSKATELLER 2024

Weingut Wohlmuth, Fresing, Südsteiermark

12,0 % vol., trocken – zart rauchige Nuancen von Grapefruitzesten und Muskatnuss, weiße Pfirsichfrucht, feiner Limettentouch; salziger Abgang.

12.0% vol., dry – subtly smoky notes of grapefruit zest and nutmeg, white peach fruit, a hint of lime; saline finish.

€ 42,00

SAUVIGNON BLANC TERROIR 2024

Weingut Hirschmugl, Leibnitz, Südsteiermark

13,0 % vol., trocken – zart floral unterlegte frische Stachelbeeren, ein Hauch Grapefruitzesten, weiße Tropenfrucht; Blütenhonig und Limette im Nachhall.

13.0% vol., dry – fresh gooseberries with delicate floral notes, a hint of grapefruit zest, white tropical fruit; blossom honey and lime on the finish.

€ 54,00

SAUVIGNON BLANC OBERER KRANACHBERG 2022

Weingut Adam-Lieleg, Leutschach, Südsteiermark

13,0 % vol., trocken – Guaven, gelbe Tropenfrüchte und zarte Stachelbeernoten, mit Kräuterwürze; weiße Tropenfrucht und Johannisbeeren, mineralisch-zitroniger Abgang.

13.0% vol., dry – guava, yellow tropical fruits, and delicate gooseberry notes with herbal spice; white tropical fruit and currants, mineral-citrus finish.

€ 68,00

WEINKARTE

WINE LIST



WEISSBURGUNDER FALKENSTEIN RESERVE 2023

Weingut Dürnberg, Falkenstein, Weinviertel

13,0 % vol., trocken – Apfelfrucht mit Nuancen von Mango und Maracuja, Wiesenkräuter und ein Hauch Orangenzenen; weißes Steinobst, zitronig-salziger Abgang.

13.0% vol., dry – apple fruit with hints of mango and passion fruit, meadow herbs, and a touch of orange zest; white stone fruit, lemony-saline finish.

€ 42,00

GRAUER BURGUNDER RIED ERLÉNRAUSCHEN 2022

Domäne Lilienberg, Tainach, Kärnten

13,5 % vol., trocken – einladende gelbe Apfelfrucht mit einem Hauch frischer Birne; stoffig mit feiner weißer Frucht, lebendigem Säurebogen und zitronigem Touch.

13.5% vol., dry – inviting yellow apple fruit with a hint of fresh pear; structured with delicate white fruit, lively acidity, and a touch of lemon.

€ 52,00

CHARDONNAY 2024

Weingut Markowitsch, Göttlesbrunn, Carnuntum

13,0 % vol. trocken, Nuancen von Golden Delicious-Apfel, ein Hauch von Melone. Mittlerer Körper, feine Fruchtsüße, ausgewogener Säurebogen.

13.0% vol., dry – hints of Golden Delicious apple with a touch of melon; medium-bodied, delicate fruit sweetness, balanced acidity.

€ 35,00

WEINKARTE

WINE LIST



CHARDONNAY UNPLUGGED 2021

Weingut Reeh, Andau, Neusiedlersee

13,5 % vol., trocken – zarte Holzwürze, weiße Steinobstnuancen und ein Hauch Grapefruitzesten; weißer Pfirsich, salziger Touch, Limette im Abgang.

13.0% vol., dry – apple fruit with hints of mango and passion fruit, meadow herbs, and a touch of orange zest; white stone fruit, lemony-saline finish.

€ 57,00

ROTER VELTLINER RIED MORDTHAL 2023

Weingut Direder, Kirchberg, Wagram

14,0 % vol., trocken – zarter Birnenduft mit floralem Touch, ein Hauch Honigmelone, zarte weiße Tropenfrucht und leichte Räuchernuancen; feine Fruchtsüße nach Marille.

14.0% vol., dry – delicate pear aroma with floral notes, a hint of honeydew melon, subtle white tropical fruit and gentle smoky nuances; fine fruit sweetness of apricot.

€ 52,00

ASIA CUVÉE 2024 (HALBTROCKEN)

Weingut Mayer am Pfarrplatz, Wien

Cuvee aus Grüner Veltliner, Weißburgunder, Müller Thurgau und Traminer.

12,0 % vol., halbtrocken – fruchtig-exotisch, mit elegantem Muskat- und Rosenduft; am Gaumen ausgewogen und lebendig, zarte Restsüße.

12.0% vol., off-dry – exotic fruit aromas with elegant muscat and rose notes; balanced and lively on the palate, with subtle residual sweetness.

€ 40,00

WEINKARTE

WINE LIST



ROSÉWEINE | ROSÉ WINES

ROSÉ VOM ZWEIGELT 2024

Weingut Bründlmayer, Langenlois, Kamptal

11,5 % vol., trocken – feines gelbes Kernobst, zart nach Orangenzen, Pfirsichdezenten Kräutern; feine Fruchtsüße, mineralisch-zitroniger Abgang.

11.5% vol., dry – delicate yellow orchard fruit with a hint of orange zest and peach, subtle herbal spice; fine fruit sweetness, mineral-citrus finish.

€ 30,00

ROTWEINE | RED WINES

ZWEIGELT 2023

Weingut Hillinger, Jois, Leithaberg

12,5 % vol., trocken – etwas Kirschfrucht, unterlegt mit Kräutern und kandierten Orangenzen, rote Beerenfrucht; Fruchtsüße nach Herzkirschen, leichter Zitrusnachhall.

12.5% vol., dry – hints of cherry fruit with herbal spice and candied orange zest, red berry notes; fruit sweetness reminiscent of cherries, with a touch of citrus on the finish.

€ 32,00

PHANTOM

Weingut K+K Kirnbauer, Deutschkreuz

13,5 % vol., trocken – komplexes Bouquet mit Cassis-, Preiselbeer- und Röstaromen. Fein und vollmundig mit langem Abgang.

13.5% vol., dry – complex bouquet with aromas of cassis, lingonberry, and roasted notes. Refined and full-bodied with a long finish.

€ 60,00

WEINKARTE

WINE LIST



MERLOT RESERVE 2022 ZELL AM SEE EDITION

Weingut Aumann, Thermenregion

14,0 % vol., trocken – dunkle Waldbeeren mit feiner Tabak- und Holzwürze, ein Hauch von Kumin, schwarze Kirschfrucht; präsentés Tannin im Finish.

14.0% vol., dry – dark forest berries with subtle tobacco and oak spice, a hint of cumin, black cherry fruit; firm tannins on the finish.

€ 40,00

PINOT NOIR THE BUTCHER 2022

Weingut Schwarz, Andau, Neusiedlersee

13,5 % vol., trocken – rote Waldbeerfrucht mit feiner Kräuterwürze, leicht tabakig, Orangenzesten und ein Hauch Zwetschken; samtige Tannine, fruchtsüß nach Kirsche.

13.5% vol., dry – red forest berry fruit with subtle herbal spice, slightly tobaccoed, orange zest and a hint of plum; velvety tannins, fruity-sweet cherry finish.

€ 36,00

BLAUFRÄNKISCH RIED HOCHÄCKER 2021

Weingut Strass, Draßmarkt, Mittelburgenland

13,5 % vol., trocken – zarte Holz- und Kräuterwürze, Anklänge roter Kirschen, kraftvoll mit nussigen Nuancen; rotbeerig, feinwürziger Nachhall.

13.5% vol., dry – delicate oak and herbal spice, hints of red cherries, full-bodied with nutty nuances; red berry character, subtly spiced finish.

€ 34,00

WEINKARTE

WINE LIST



CABERNET SAUVIGNON 2021

Weingut Pfneisl, Horitschon, Mittelburgenland

13,5 % vol., trocken – feine Edelholznoten, leichte Zartbitterschokolade, dunkle Waldbeeren und Kräuter; süßes Tannin, zarte Würze, Kirschennoten im Abgang, pfeffriger Nachhall.

14.0% vol., dry – dark forest berries with subtle tobacco and oak spice, a hint of cumin, black cherry fruit; firm tannins on the finish.

€ 46,00

MACH 4 2019

Weingut Tschida X Vinobile, Apetlon, Neusiedlersee

Cuvée aus Pinot Noir, Merlot und Blaufränkisch.

13 % vol. – saftige Beeren in der Nase, feine Tanninstruktur, gut integrierte Säure; fruchtbetont, Cuvée zum Genießen.

13% vol. – juicy berries on the nose, fine tannin structure, well-integrated acidity; fruit-forward, a cuvée to enjoy.

€ 34,00

CUVÉE HILL1 2019

Weingut Hillinger, Jois, Leithaberg

Cuvée aus Merlot, Blaufränkisch, Syrah und Zweigelt.

13,5 % vol., trocken – feine Kräuterwürze, angenehmes Brombeerkonfit, tabakige Nuancen und Edelholzanklang; Tannine, dunkles Beerenkonfit.

13.5% vol., dry – delicate herbal spice, pleasant blackberry jam, tobacco nuances and noble oak notes; tannins, dark berry jam.

€ 60,00

WEINKARTE

WINE LIST



BIG JOHN 2022

Weingut Scheiblhofer, Andau, Neusiedlersee

Cuvee aus Zweigelt, Cabernet Sauvignon und Pinot Noir.

13,5 % vol., trocken – zarte Holzwürze, Vanilleschoten, dunkle Kirschfrucht, ein Hauch Toffee und floraler Touch; Cassis im Abgang.

13.5% vol., dry – delicate oak spice, vanilla pods, dark cherry fruit, a touch of toffee and floral notes; cassis on the finish.

€ 59,00

INTERNATIONALE ROTWEINE | INTERNATIONAL RED WINES

PRIMITIVO EVOLUZIONE 2021

Feudo Badala, Apulien, Italy

14,0 % vol., trocken – Himbeeren, Brombeeren und Kirschen, rote Ribiseln, leichte florale Noten; Tannine, leicht salzig, kerniger Nachhall.

14.0% vol., dry – raspberries, blackberries, and cherries, red currants, subtle floral notes; tannins, slightly saline, with a firm finish.

€ 54,00

CHIANTI DOCG 2020

Le Fonti, Toskana, Italy

14,0 % vol., trocken – Waldbeeren und Blutorange, Tannine, kernige rotbeerige Frucht.

14.0% vol., dry – forest berries and blood orange, tannins, core of red berry fruit.

€ 56,00

WEINKARTE

WINE LIST



CABERNET SAUVIGNON VINTERS RESERVE 2019

Kendall-Jackson, Sonoma, California

13,5 % vol., trocken – gegrillte schwarze Pflaumen, Blaubeeren, Vanilleschoten und Tortengewürze; mit Tanninrahmen und saftiger Säure.

13.5% vol., dry – grilled black plums, blueberries, vanilla pods, and cake spices; with fine-grained tannins and juicy acidity.

€ 110,00

SHIRAZ EAGELHAWK 2021

Wolf Blass, Barossa Valley, Australia

13,5 % vol., trocken – Himbeeren und Brombeeren; fruchtbetont, ohne marmeladige Noten, mit schöner Würze.

13.5% vol., dry – raspberries and blackberries; fruit-forward, not jammy, with lovely spice.

€ 36,00

SPEISEKARTE



VORSPEISEN

ROTE BEETE

Gorgonzola | Birne | Balsamico

€ 14,00

BEEFTATAR

ingelegtes Gemüse | Wachtelei | Miso-Mayonnaise

€ 18,00 | 24,00

TOMATEN MOZZARELLA 2.0

Basilikum | Rauke | Pesto | Pinienkerne

€ 14,00

GAMBAS PIL PIL

Garnelen | Knoblauch | Petersilie | Kirschtomaten | Chili | Brot

€ 17,00

SUPPEN

FRITTATEN SUPPE

€ 6,50

KASPRESSKNÖDEL SUPPE

€ 6,50

KNOBLAUCHCREMESUPPE

Croutons

€ 8,50

VEGANE KOKOS CURRY SUPPE

€ 8,50

KOKOS CURRY SUPPE

Garnele

€ 10,50

MENÜ



STARTERS

BEETROOT

gorgonzola | pear | balsamic vinegar

€ 14,00

BEEF TARTARE

pickled vegetables | quail egg | miso mayonnaise

€ 18,00 | 24,00

TOMATOES AND MOZZARELLA 2.0

basil | arugula | pesto | pine nuts

€ 14,00

GAMBAS PIL PIL

shrimp | garlic | parsley | cherry tomatoes | chili | bread

€ 17,00

SOUPS

FRITTATEN SOUP

€ 6,50

KASPRESSKNÖDEL SOUP

€ 6,50

GARLIC CREAM SOUP

croutons

€ 8,50

VEGAN COCONUT CURRY SOUP

€ 8,50

COCONUT CURRY SOUP

shrimp

€ 10,50

SPEISEKARTE



PASTA

TAGLIATELLE PESTO

Huhn | Kirschtomaten | Pinienkerne

€ 18,50

TAGLIATELLE CON GAMBERI CHILI

Tomaten | Kirschtomaten | Garnele | Tomatensauce

€ 20,50

SPAGHETTI POMODORO

€ 14,50

SPAGHETTI BOLOGNESE

€ 16,50

BURGER

CLASSIC RIND

Tomaten | Essiggurken | Cheddar | Bacon | Zwiebelmarmelade |
Salat | hausgemachte Burgersauce | Trüffel-Mayonnaise

€ 26,50

CRISPY CHICKEN

hausgemachte Burgersauce | Salat | Tomaten |
Essiggurken | Zwiebelmarmelade

€ 24,50

MENÜ



PASTA

TAGLIATELLE PESTO

chicken | cherry tomatoes | pine nuts

€ 18,50

TAGLIATELLE CON GAMBERI CHILI

tomatoes | cherry tomatoes | shrimp | tomato sauce

€ 20,50

SPAGHETTI POMODORO

€ 14,50

SPAGHETTI BOLOGNESE

€ 16,50

BURGER

CLASSIC BEEF

tomatoes | pickles | cheddar cheese | bacon | onion jam |
lettuce | homemade burger sauce | truffle mayonnaise

€ 26,50

CRISPY CHICKEN

homemade burger sauce | lettuce | tomatoes |
pickles | onion jam

€ 24,50

SPEISEKARTE



ASIATISCH

POKÉ BOWL

Edamame | Weiß- und Rotkraut | Gurken | Karotten | Reis |
Paprika | Mango | Avocado | Jungzwiebeln | Wakame | Miso-Mayonnaise |
Wasabi Crème fraîche

€ 20,50

mit Huhn

€ 23,50

mit Garnelen

€ 25,90

mit Lachs geräuchert

€ 25,90

TERIAKY GEMÜSE

Reis oder Udon Nudeln

€ 19,50

mit knusprigem Huhn

€ 23,50

mit Garnelen

€ 25,50

MENÜ



ASIAN

POKÉ BOWL

edamame | white and red cabbage | cucumbers | carrots | rice |
bell peppers | mango | avocado | spring onions | wakame | miso
mayonnaise | wasabi crème fraîche

€ 20,50

with chicken

€ 23,50

with shrimp

€ 25,90

smoked with salmon

€ 25,90

TERIYAKI VEGETABLES

rice or udon noodles

€ 19,50

with crispy chicken

€ 23,50

with shrimp

€ 25,50

SPEISEKARTE



ÖSTERREICHISCHE KÜCHE

ZWIEBELRÖSTBRATEN

Zwiebelsauce | Röstzwiebel | Röstkartoffel | Gemüse

€ 28,00

CORDON BLEU VOM KALB

Preiselbeeren | Zitrone | Petersilienkartoffel

€ 30,00

WIENER SCHNITZEL VOM KALB

Preiselbeeren | Zitrone | Petersilienkartoffel

€ 28,00

SPINATKNÖDEL

braune Butter | Parmesan | Blattsalat

€ 22,00

KASNOCKEN

Röstzwiebel | Blattsalat

€ 19,00

FISCH

LACHS STEAK

Safranrisotto | Kirschtomaten

€ 28,00

FORELLE MÜLLERIN

Mandelbutter | Petersilienkartoffel

€ 26,00

MENÜ



AUSTRIAN CUISINE

ROAST BEEF WITH ONIONS

onion sauce | fried onions | fried potatoes | vegetables

€ 28,00

VEAL CORDON BLEU

cranberries | lemon | parsley potatoes

€ 30,00

VIENNESE VEAL SCHNITZEL

cranberries | lemon | parsley potatoes

€ 28,00

SPINACH DUMPLINGS

brown butter | parmesan cheese | leaf lettuce

€ 22,00

CHEESE GNOCCHI

fried onions | leaf lettuce

€ 19,00

FISH

SALMON STEAK

saffron risotto | cherry tomatoes

€ 28,00

TROUT MÜLLERIN

almond butter | parsley potatoes

€ 26,00

SPEISEKARTE



FLEISCH VON GRILL

RUMPSTEAK

Kartoffelpüree | Gemüse

€ 37,00

RINDERFILET

Kartoffelpüree | Gemüse

€ 39,00

PFEFFERSTEAK

Kartoffelpüree | Gemüse | Pfeffersauce

€ 39,00

SURF & TURF

Kartoffelpüree | Gemüse | Garnele

€ 44,00

HÜHNERBRUST

gefüllt mit Spinat und Fetakäse | Knoblauchsauce |
Kartoffelpüree | Gemüse

€ 29,00

SALATE

LUIS HAUSSALAT

Gurken | Tomaten | Karotten | Radieschen | Blattsalat |
Balsamico Dressing

€ 8,50 | 12,50

mit Huhn

€ 16,50 | 20,50

mit Garnelen

€ 20,50 | 24,50

MENÜ



MEAT FROM THE GRILL

RUMP STEAK

mashed potatoes | vegetables

€ 37,00

BARK FILLET

mashed potatoes | vegetables

€ 39,00

PEPPER STEAK

mashed potatoes | vegetables | pepper sauce

€ 39,00

SURF & TURF

mashed potatoes | vegetables | shrimp

€ 44,00

CHICKEN BREAST

filled with spinach and feta cheese | garlic sauce |
mashed potatoes | vegetables

€ 29,00

SALADS

LUIS HOUSE SALAD

cucumbers | tomatoes | carrots | radishes | leaf lettuce |
balsamic dressing

€ 8,50 | 12,50

with chicken

€ 16,50 | 20,50

with shrimp

€ 20,50 | 24,50

SPEISEKARTE



BEILAGEN

POMMES	€ 5,00
KARTOFFEL	€ 5,00
SALAT	€ 6,00

KINDERMENÜ

SCHNITZEL VOM HUHN Pommes	€ 10,50
GRILLWÜRSTEL Pommes	€ 10,50
SPAGHETTI BOLOGNESE	€ 10,50
SPAGHETTI POMODORO	€ 10,50

MENÜ



SIDE DISHES

FRENCH FRIES	€ 5,00
POTATOES	€ 5,00
SALAD	€ 6,00

CHILDREN'S MENU

CHICKEN CUTLET french fries	€ 10,50
GRILLED SAUSAGE french fries	€ 10,50
SPAGHETTI BOLOGNESE	€ 10,50
SPAGHETTI POMODORO	€ 10,50

SPEISEKARTE



KÄSEFONDUE

auf Vorbestellung einen Tag vorher - ab 2 Personen € 35,00 pro Person



MENÜ



CHEESE FONDUE

pre order one day in advance - for 2 or more people

€ 35,00 per Person



SPEISEKARTE



DESSERTS

TIRAMISU

€ 10,00

APFELSTRUDEL

Vanilleeis oder Sahne

€ 14,00

KAISERSCHMARRN

Apfelmus | Zwetschkenröster

€ 14,00

HAUSGEMACHTE TOPFENKNÖDEL

Mohnmantel | Waldbeerragout

€ 14,00

MENÜ



DESSERTS

TIRAMISU

€ 10,00

APPLE STRUDEL

vanilla ice cream or whipped cream

€ 14,00

KAISERSCHMARRN

apple sauce | stewed plums

€ 14,00

HOMEMADE CURD DUMPLINGS

poppy seed coating | wild berry ragout

€ 14,00