

# Lütten Jacob Genusstafel

## Knuspriges Holzofenbrot | Laugenstangerl A|G

Schnittlauch Schmand

*Crispy bread & pretzel sticks – chives sour cream*



## Schmankerl Brett A|G|J

Österreichische Wurstspezialitäten

Bergblumenkäse | Essiggurke | Radi | Kren | Senf

*Snack board - austrian sausages and cold cuts | mountain flower cheese  
pickles | radishes | horseradish | mustard*



## Schulterscherzel vom heimischen Rind aus dem Ofen A|C|G|H|L

Schmorjus | Rotkraut | Serviettenknödel

*Braised shoulder from local beef - jus | red cabbage | dumplings*

oder | or

## Schupfnudeln A|C|G

Rosenkohl | Parmesan | Salbei

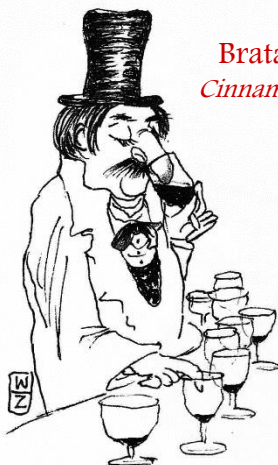
*Finger shaped potato dumplings – brussels sprouts | parmesan | sage*



## Zimtmousse A|G|H

Bratapfel Kompott | Orange | Linzer Crumble

*Cinnamon mousse – baked apple compote | linzer crumble*



**Pro Person € 54.00**

## zum Auftakt

<b>Schmankerl Brett</b> <small>A G J</small>	<b>pro Person € 22.00</b>
Österreichische Wurstspezialitäten Bergblumenkäse   Essiggurke   Radi   Kren   Senf <i>Snack board - austrian sausages and cold cuts mountain flower cheese   pickles   radishes   horseradish   mustard</i>	
<b>Vogersalat mit Hefezopf Croutons</b> <small>A C G H</small>	<b>€ 14.00</b>
Kürbiskernöl   gebackener Kürbis <i>Lamb's lettuce with croutons – pumpkin seed oil / roasted pumpkin</i>	
<b>Rohnensalat mit Geißkas und Nüsse</b> <small>G I J L H</small>	<b>€ 14.00</b>
Rohnen   Nüsse   Lollo Rosso <i>Bean salad with goat's cheese and walnut – beans / nuts / lollo rosso</i>	
<b>Gebratenes Forellen Filet</b> <small>D H J L</small>	<b>€ 19.00</b>
Weißkraut   Kümmel   Speck   Walnuss <i>Roasted trout fillet – white cabbage / caraway / bacon / walnut</i>	
<b>Weinwirtschafts Wurstsalat</b> <small>A J L</small>	<b>€ 14.00</b>
Essiggurke   Radieschen   Laugenstangerl <i>Sausage salad - pickled cucumber / radishes / pretzel sticks</i>	
<b>Frittatensuppe</b> <small>A C G I</small>	<b>€ 14.00</b>
Schnittlauch   Wurzelgemüse <i>Beef bouillon with sliced pancakes – chives / root vegetables</i>	
<b>Kürbissuppe</b> <small>G I L</small>	<b>€ 9.00</b>
Kürbiskerne   Kürbiskernöl <i>Pumpkin soup – pumpkin seeds / pumpkin seed oil</i>	

## aus dem Steinofen

### Flammkuchen A|D|G|J

*tarte*

Tiroler Speck | Schmand | Frühlauch € 14.00  
*Tyrolean bacon / sour cream / spring leek*

Pilze | Schmand | Petersilie € 14.00  
*Mushrooms / sour cream / parsley*

Räucherforelle | Dill | Meerrettich | Saiblingskaviar € 14.00  
*Smoked trout / dill / horseradish / char caviar*

## Große Mahlzeit

Hausgemachte Fleischpflanzerl vom heimischen Kalb A|C|G|J|L € 18.00  
Kartoffel-Gurkensalat | Estragonsenf  
*Meat patties from local veal - potato cucumber salad / tarragon mustard*

Schupfnudeln A|C|G € 19.00  
Rosenkohl | Parmesan | Salbei  
*Finger shaped potato dumplings – brussels sprouts / parmesan / sage*

Original Wiener Schnitzel A|C|G|J|L € 32.00  
Kartoffel-Gurkensalat | Preiselbeeren | Zitrone  
*Original Wiener Schnitzel – potato cucumber salad / cranberries / lemon*

Knusprig gebratener Waller A|D|G|L € 26.00  
Warmer Linsensalat | Kürbis | geröstete Kartoffeln  
*Crispy fried catfish – warm lentil salad / pumpkin / roasted potatoes*

Gekochter Rindstafelspitz C|G|I € 25.00  
Apfelkren | Bouillonkartoffeln  
*Boiled beef - apple horseradish / bouillon potatoes / chives sauce*

Schulterscherzel vom heimischen Rind aus dem Ofen A|C|G|I € 27.00  
Schmorjus | Rotkraut | Serviettenknödel  
*Braised shoulder from local beef - jus / red cabbage / dumplings*

# Mehlspeis

<b>Zimtmousse</b> A G H	€ 9.00
Bratapfel Kompott   Orange   Linzer Crumble <i>Cinnamon mousse – baked apple compote / linzer crumble</i>	
<b>Weichsel Kirschsorbet</b> G	€ 8.00
Kirschwasser <i>Cherry sorbet – cherry water (spirit)</i>	
<b>Karamellisierter Kaiserschmarrn</b> für 2 Personen A C G	€ 22.00
Zwetschgenröster   Vanille-Eis   Rum Rosinen à part <i>Cut-up and sugared pancake – plum compote / vanilla ice cream / rum raisins à part</i>	
<b>Käsebrettl</b> A G L	€ 16.00
Holzofenbrot   Dörrobst <i>Selection of austrian cheese - crispy bread / dried fruits</i>	

# Schnaps

4cl

<b>Reisetbauer</b> Kirchberg-Thening   Österreich	
Vogelbeere   Marille   Williams Birne   Schlehdorn	€ 9.50
<b>Kurt Angerer</b> Lengenfeld   Österreich	
Apricor Brandy	€ 16.00

## „Allergeninformation gemäß Codex-Empfehlung“

A=Glutenhaltiges Getreide, B=Krebstiere, C=Eier, D=Fische, E=Erdnuss, F=Soja, G=Milch / Laktose H=Schalenfrüchte,  
L=Sellerie, J=Senf, K=Sesam, I=Sulphite, M=Lupinen, N=Weichtiere

## „Zusatzstoffinformation gemäß Codex-Empfehlung“

1=Farbstoff, 2=Konservierungsstoff, 3=Antioxidationsmittel, 4=Geschmacksverstärker, 5=geschwefelt, 6=geschwärzt,  
7=Phosphat, 8=Milcheiweiß, 9=koffeinhaltig, 10=chininhaltig, 11=Süßungsmittel, 13=gewachst

## Wasser

**Staatlich Fachingen** Deutschland 0.25L | 0.75L € 5.00 | € 10.00  
medium | ohne

**Bismarck** Deutschland 0.75L € 10.00  
feinperlig | ohne

## Softs

**Fritz** 0.2L € 5.00  
Hamburg | Deutschland  
Kola | Kola ohne Zucker | Mischmasch | Orange | Zitrone  
Bio-Rhabarberschorle | Apfelschorle

**Schweppes** 0.2L € 5.00  
Genf | Schweiz  
Tonic Water | Bitter Lemon | Ginger Ale | Wild Berry

**Fruchtsäfte** 0.2L € 5.00  
Apfel | Banane | Maracuja | Pfirsich | Mango | Banane | Kirsche | Orange

## Alkoholfreie Getränke

**Ginger Lemonade** € 10.50  
Ingwer | Zitrone | Soda

**Rosafree & Tonic** € 10.50  
Friesenrose | Erdbeere | Bitterorange | Schweppes Tonic Water

## Schaumwein

<b>Loimer Extra Brut</b> 0.1L   0.75L Fred Loimer   Langenlois   Kamptal	€ 10.00   € 65.00
<b>Bründelmayer Rosé</b> 0.1L   0.75L Weingut Bründelmayer   Langenlois   Kamptal	€ 12.00   € 75.00
<b>Prisecco</b> alkoholfrei 0.1L   0.75L Manufaktur Jörg Geiger   Schlat   Baden-Württemberg	€ 8.00   € 50.00

## Wein

Gerne reichen wir Ihnen unsere Weinkarte mit einer erlesenen Auswahl an offenen Weinen und Flaschenweinen aus den besten Regionen Österreichs.

## Bier vom Fass

<b>Oberdorfer Helles</b> 0.3L   0.5L Marktoberdorf   Bayern	€ 5.40   € 7.40
<b>Jever Pilsener</b> 0.3L   0.5L Jever   Niedersachsen	€ 5.40   € 7.40
<b>Alsterwasser</b> 0.3L   0.5L Jever Pilsener   Zitronenlimo	€ 5.40   € 7.40

## Bier aus der Flasche

<b>Allgäuer Büble Weißbier Hell</b> 0.5L Allgäuer Brauhaus AG   Kempten   Bayern	€ 7.40
<b>Allgäuer Büble Weißbier Hell</b> alkoholfrei 0.5L Allgäuer Brauhaus AG   Kempten   Bayern	€ 7.40
<b>Radeberger Pilsener</b> alkoholfrei 0.33L Radeberg   Sachsen	€ 5.40