



LUITPOLD AM SEE
Speisen & Getränke

ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

Tafelwasser <i>spritzig /still</i>	0,3 l	2,30 €
	0,5 l	3,40 €
Adelholzener Mineralwasser	0,25 l	3,40 €
<i>spritzig /still</i>	0,75 l	5,70 €
Coca-Cola, Fanta, Sprite, Mezzo Mix	0,3 l	3,20 €
	0,5 l	4,20 €
Coca Cola light	0,33 l	3,50 €
Organics by Red Bull	0,2 l	2,90 €
<i>Tonic Water, Ginger Ale, Bitter Lemon, Viva Mate</i>		
Hausgemachter Eistee	0,5 l	4,20 €
Softschorle	0,3 l	3,00 €
<i>Apfel, Apfel naturtrüb, Orange, Johannisbeere, Rhabarber, Maracuja, Apfel-Kirsch</i>	0,5 l	4,00 €
Oro Säfte	0,2 l	3,20 €
<i>Apfel, Apfel naturtrüb, Orange, Johannisbeere, Rhabarber, Maracuja, Apfel-Kirsch</i>		

DURSTLÖSCHER

Hausgemachter Eistee

0,5 l 4,20 €

APERITIF

Glas Prosecco	0,1 l	3,90 €
Aperol Sprizz		5,50 €
„Hugo“		5,50 €
Lambrusco rot	0,2 l	4,10 €
	0,5 l	7,40 €
Tinto de Verano		5,50 €
Aperol Lemon Sprizz		5,50 €

WEISSWEIN *offen*

Grüner Veltliner <i>Dockner</i>	0,2 l	4,60 €
Chardonnay <i>Müller</i>	0,2 l	4,90 €
Grauburgunder <i>Kühling-Gillot</i>	0,2 l	8,50 €
Soave Az. Agr. <i>Nardello</i>	0,2 l	7,00 €

ROSÉWEIN *offen*

Rosé Hasen <i>Pfaffl</i>	0,2 l	5,50 €
--------------------------	-------	--------

ROTWEIN *offen*

Zweigelt <i>Dockner Tom</i>	0,2 l	4,60 €
Pinot Noir „Butcher“ <i>Schwarz</i>	0,2 l	7,30 €
Hase rot <i>Kühling-Gillot</i>	0,2 l	7,30 €
Terre di San Leonardo <i>Tenuta</i>	0,2 l	11,60 €
Weinschorle	0,2 l	3,90 €
<i>weiß, rot, süß, sauer</i>	0,5 l	6,30 €

BIERE

Teisendorfer Helles	0,25 l	3,50 €
	0,5 l	4,30 €
Radler – Bier mit Zitronenlimonade	0,5 l	4,30 €
Wieninger Guidobald dunkel	0,5 l	4,30 €
Wieninger alkoholfreies Helles	0,5 l	4,30 €
Wieninger Pils vom Fass	0,33 l	4,00 €
Wieninger Hefe Weißbier	0,5 l	4,40 €
Russ'n – Weißbier mit Zitronenlimonade	0,5 l	4,40 €
Wieninger alkoholfreies Weißbier	0,5 l	4,40 €
Wieninger leichtes Weißbier	0,5 l	4,40 €
Wieninger dunkles Weißbier	0,5 l	4,40 €

Wieninger Hoamat-Biere*

0,5l

Weißbier naturtrüb	4,60 €
Helles Lagerbier	4,50 €
Dunkles Lagerbier	4,50 €
1813 Helles naturtrüb	4,50 €

*Gebraut mit Rohstoffen
aus dem Ruperti-
winkel.

DANACH ODER EINFACH SO

Williams	2 cl	3,20 €
Obstler	2 cl	3,20 €
Marille	2 cl	3,20 €
Enzian	2 cl	3,20 €
hausgemachter Eierlikör	4 cl	4,10 €
Grappa <i>Nonino</i>	2 cl	3,80 €
Linie	2 cl	3,20 €
Ramazotti	4 cl	5,10 €
Averna	4 cl	5,10 €

WARME GETRÄNKE

Espresso	2,60 €
Doppelter Espresso	3,60 €
Cappuccino	3,80 €
Latte Macchiato	4,10 €
Haferl Kaffee	4,10 €
Haferl Milchkaffee	4,10 €
Haferl Tee	3,70 €
<i>Schwarzer Tee, Früchte, Grüner Tee, Pfefferminz, Kräuter</i>	
Haferl Trinkschokolade	4,00 €

Ü-18 ABTEILUNG

Gin Tonic Tanqueray Organics Tonic	7,10 €
Rüscherl Asbach Cola	4,50 €
Whisky Cola Jack Daniels Cola	7,10 €
Cuba Libre Havana 3 J Cola	7,30 €
Mojito	7,30 €
Caipirinha	7,30 €
Scropino	5,50 €

SUPPEN & SALATE

Pfannkuchensuppe – *Broth with shredded pancake* 4,90 €

Leberspätzlesuppe – *Broth with liver "Spätzle"* 4,90 €

Kaspressknödelsuppe – *Broth with cheese dumpling* 4,90 €

Kleiner gemischter Salat – *small mixed salad* 🌿 4,90 €

Räucherlachs auf Reiberdatschi mit Salatbouquet 11,80 €
Smoked salmon on potatoe fritter served with salad

Großer Salatteller an Balsamicodressing – mit gerösteten Körnern 🌿 10,80 €
Mixed salad on balsamico dressing with roasted grains

– mit Hühnerbrust-Streifen 13,90 €
with sauted chickenbreast stripes




– mit 2 Stück Kaspressknödel 🌿 12,20 €
with 2 cheese dumplings

– mit Zanderfilet-Streifen 16,10 €
with fried pikeperch fillet stripes




Informationen über Allergene erhalten Sie von Ihrer Servicekraft.
Alle Preise in Euro inkl. MwSt.

HAUPTGERICHTE – *Main dishes*

Käsespätzle mit Röstzwiebeln und kleinem Salat  <i>Cheese "Spätzle" (small flour dumplings) with fried onions and small side salad</i>	12,20 €
Nudeltaschen mit Steinpilzfüllung an Kräutersauce  <i>Pasta filled with mushrooms at herb sauce</i>	13,10 €
Knödel Trilogie mit zerlassener Butter und Parmesan – Kaspressknödel, Spinatknödel und Topfenknödel  <i>Three kind of dumplings (cheesedumpling, spinachdumpling, quarkdumpling) with melted butter and parmesan</i>	12,20 €
Gebrautes Zanderfilet auf Spinatrisotto und Sauce Hollandaise	17,90 €
<i>Fried pikeperch fillet on spinach risotto and sauce Hollandaise</i>	
Schweineschnitzel „Wiener Art“ mit Preiselbeeren und Pommes Frites	14,10 €
<i>Pork escalope "Vienna style" with cranberries and French fries</i>	
Jägerschnitzel mit Waldpilzsauce und Butterspätzle	14,10 €
<i>Pork escalope with mushroom sauce and butter "spätzle" (small flour dumplings)</i>	
Luitpold's Zwiebelrostbraten mit Speckbohnen und Bratkartoffeln	19,80 €
<i>Roast beef "Luitpold" with onions, beans with bacon and fried potatoes</i>	

BROTZEITEN – *Bavarian snacks*

2 Stück Weißwürst mit Brezn – 2 Bavarian veal sausages with pretzel	7,20 €
2 Paar Wienerwürstl mit Semmel – 2 Pairs of "Frankfurter" sausages with roll	7,00 €
Obazda, Radieserlfrischkäse und Liptauer mit 2 Brezn  <i>Crushed Cheese, cream cheese with "radieserl" (little radish), "Liptauer" cheese and 2 pretzel</i>	7,20 €
Schweizer Wurstsalat – Sausage salad with cheese, gherkin and onion rings	8,20 €



AUS DER REGION

Regional ist für uns erste Wahl – hochwertige Lebensmittel aus ökologischer Herstellung von Direktvermarktern rund um den Chiemsee – z. B. beziehen wir unser Regio-Gemüse von der Gärtnerei Pummerer aus Riedering, die schon seit über 30 Jahren auf biologischen Anbau setzt, und unseren hervorragenden Chiemseefisch von umliegenden Fischereien – täglich fangfrisch. So lässt es sich gut kochen und Sie können getrost genießen.

Chiemsee Renken Filets auf Tomaten-Zwiebel-Schmelze mit Petersilienkartoffeln 17,90 €
Fried fillets of whitefish, with melted onions and tomatoes served with parsley potatoes

Chiemsee Brachsen-Steak mit gemischtem Salat – *Bream fish steak served with mixed salad* 16,80 €



Hecht

Schraz



Zander



Renke



Forelle



Brachse

Riederinger Gemüse-Pfanne vom Gärtner Pummerer mit Couscous und Olivenöl  12,80 €
Mixed vegetables in pan from market garden Pummerer, Riedering with couscous and olive oil

12,80 €



SÜSSES

Sweet dessert

Apfelstrudel mit Vanille Eis und Sahne <i>Apple strudel with vanilla icecream and whipped cream</i>	6,40 €
Zweierlei vom Schoko Mousse aus unserer Konditorei <i>Two different chocolate mousse from our in-house-bakery</i>	7,40 €
Bubble-Waffel mit Joghurteis, Erdbeeren, Sahne und Oreo <i>Bubble-waffle with yogurt-icecream, strawberries, whipped cream and Oreo</i>	6,50 €
Himbeersorbet mit Prosecco <i>Raspberry-sorbet with Prosecco</i>	4,40 €

FEINES AUS UNSERER KONDITOREI

Cakes and tarts from our in-house-bakery

Apfel-Streusel-Kuchen – <i>Apple crumble cake</i>	3,80 €
Käse-Kirsch-Kuchen – <i>Cherry cheese cake</i>	3,80 €
Himbeerkuchen – <i>Raspberry cake</i>	3,80 €
Prinzregententorte – <i>Chocolate butter cream tart</i>	3,90 €
Sachertorte – <i>Chocolate cake "Sacher style"</i>	3,90 €
Schwarzwälder Kirschtorte – <i>Morello cherry tart</i>	3,90 €
Nougatbombe – <i>Nougat tart</i>	3,90 €
Käsesahnetorte – <i>Cheese cream tart</i>	3,90 €
Portion Sahne – <i>Portion of whipped cream</i>	0,80 €

HISTORISCHES

Namensgeber von unserem Chiemsee Hotel ist, wie bei der berühmten Prinzregententorte, Luitpold Karl Joseph Wilhelm von Bayern (1821 – 1912), der Onkel von Ludwig II. Schließlich ist er seinerzeit von Prien Stock aus mit dem Raddampfer in Richtung Herreninsel aufgebrochen. Zwar ist er nicht abgestiegen in einem unserer gepflegten Komfortzimmer, denn die hat es da noch nicht gegeben, dafür hat er 1886 das unfertige Königsschloss Herrenchiemsee nach dem Tod Ludwigs II zur Besichtigung freigegeben. Seitdem zieht es jährlich viele Besucher hierher an den Chiemsee.

Und seit 1887 verkehrt zwischen dem Bahnhof Prien und dem Hafen Prien/Stock auf einer Streckenlänge von 1,8 km die Chiemsee-„Bockerl“-Bahn und verbindet den Priener Hafen mit dem Rest der Welt. Der Betrieb der Schmalspurbahn läuft immer noch mit den Originalwägen und der Originallokomotive von damals.

Unsere Jugendstilvilla und die beiden Gästehäuser gehören zum Ensemble des Priener Haupthafens. Im Haus 2 logieren die Besucher schon seit den 20er Jahren. Um das Angebot zu optimieren, öffnet im Mai 1984 der Hotelbetrieb mit insgesamt drei Häusern, so, wie wir ihn heute kennen. Seitdem können unsere Gäste in den komfortablen Zimmern, im sonnig-hellen Frühstücks-Salsettl, im gemütlichen Restaurant und auf der lauschigen Terrasse direkt am Chiemsee das Seeflair hautnah mit erleben.

Prinzregent Luitpold von Bayern



Wir freuen uns über Ihren Besuch und wünschen
Ihnen eine genüssliche Zeit im ...



Ihre Familie Löhmann

LUITPOLD AM SEE
Chiemseehotel-Restaurant-Café



SCHLOSSWIRTSCHAFT HERRENCHEMSEE *Panorama-Restaurant*

Inselwirtschaft nahe dem Schiffsanleger mit gemütlichem Biergarten unter Kastanien – Königsschloss und Chorherrnstift in Laufnähe – ideal für Hochzeiten, Jubiläen, Firmenfeste und Feiern mit bis zu 250 Personen.

Telefon +49-8051-9627670 – www.swhch.de



LUITPOLD AM SEE *Chiemseehotel-Restaurant-Café*

Das familiengeführte direkt am Chiemseehotel mit schönen Komfortzimmern bietet alles für einen unbeschwerten Aufenthalt: reichhaltiges Frühstück, gutes Essen in unserem Restaurant mit Seeterrasse, traumhafter Blick über den See in die Berge, großes Freizeitangebot, feine Kuchen und Torten aus eigener Konditorei, optimale Räumlichkeiten für Feiern / Seminare jeglicher Art.

Telefon +49-8051-609100 – www.luitpold-am-see.de