



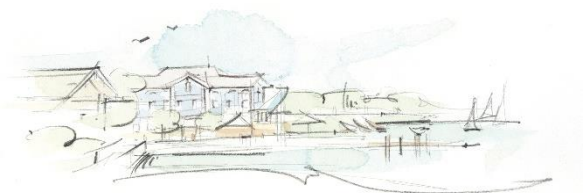
LUITPOLD AM SEE
Chiemseehotel-Restaurant-Café

SUPPEN & SALATE

Pfannkuchensuppe – <i>Broth with shredded pancake</i>	5,00 €
Leberspätzlesuppe – <i>Broth with liver "Spätzle"</i>	5,10 €
Kaspressknödelsuppe – <i>Broth with cheese dumpling</i>	5,10 €
Kleiner gemischter Salat – <i>small mixed salad</i>	5,10 €
Räucherlachs auf Reiberdatschi mit Salatbouquet <i>Smoked salmon on potatoe fritter served with salad</i>	12,10 €
Großer Salatteller an Balsamicodressing – mit gerösteten Körnern <i>Mixed salad on balsamico dressing with roasted grains</i>	11,20 €
– mit Hühnerbrust-Streifen <i>with sauted chickenbreast stripes</i>	14,20 €

HAUPTGERICHTE – Main dishes

Käsespätzle mit Röstzwiebeln und kleinem Salat <i>Cheese "Spätzle" (small flour dumplings) with fried onions and small side salad</i>	12,40 €
Nudeltaschen mit Steinpilzfüllung an Kräutersauce <i>Pasta filled with mushrooms at herb sauce</i>	13,30 €
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>	12,50 €
Gebratenes Zanderfilet auf Spinatrisotto und Sauce Hollandaise <i>Fried pikeperch fillet on spinach risotto and sauce Hollandaise</i>	18,10 €
Schweineschnitzel „Wiener Art“ mit Preiselbeeren und Pommes Frites <i>Pork escalope "Viennastyle" with cranberries and French fries</i>	14,30 €
Luitpold's Zwiebelrostbraten mit Salat und Bratkartoffeln <i>Roast beef "Luitpold" with onions, salad and fried potatoes</i>	20,10 €



BROTZEITEN – Bavarian snacks

2 Paar Wienerwürstl mit Semmel <i>2 Pairs of "Frankfurter" sausages with roll</i>	7,20 €
Obazda mit Brezn - <i>Crushed Cheese and pretzel</i>	7,40 €
Schweizer Wurstsalat mit Brot – <i>Sausage salad with cheese, gherkin and onion rings</i>	8,40 €

SÜSSES – Sweet dessert

Apfelstrudel mit Vanille Eis und Sahne <i>Apple strudel with vanilla icecream and whipped cream</i>	6,40 €
--	--------

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 €



ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

Tafelwasser <i>spritzig /still</i>	0,3 l	2,30 €
	0,5 l	3,40 €
Adelholzener Mineralwasser <i>spritzig /still</i>	0,25 l	3,40 €
	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 <i>Tonic Water, Ginger Ale, Bitter Lemon, Viva Mate</i>	0,2 l	2,90 €
Hausgemachter Eistee	0,5 l	4,20 €
Saftschorle	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>		

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*		
Weißbier naturtrüb	0,5 l	4,60 €
Helles Lagerbier	0,5 l	4,50 €
Dunkles Lagerbier	0,5 l	4,50 €
1813 Helles naturtrüb	0,5 l	4,50 €

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 €
Aperol Lemon Sprizz		5,50 €
WEISSWEIN offen		
Grüner Veltliner Dockner	0,2 l	4,60 €
Chardonnay Müller	0,2 l	4,90 €
ROSÉWEIN offen		
Rosé Hasen Pfaffl	0,2 l	5,50 €
ROTWEIN offen		
Zweigelt Dockner Tom	0,2 l	4,60 €
Pinot Noir „Butcher“ Schwarz	0,2 l	7,30 €
Hase rot Kühling-Gillot	0,2 l	7,30 €
Weinschorle	0,2 l	3,90 €
<i>weiß, rot, süß, sauer</i>	0,5 l	6,30 €

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 €

DANACH ODER EINFACH SO

Williams	2 cl	3,20 €
Obstler	2 cl	3,20 €
Marille	2 cl	3,20 €
Enzian	2 cl	3,20 €
Grappa Nonino	2 cl	3,80 €
Linie	2 cl	3,20 €
Ramazotti	4 cl	5,10 €
Averna	4 cl	5,10 €

*Gebraut mit Rohstoffen aus dem Rupertiwinkel.