

## À la carte Speisekarte | 12.00 bis 21.00 Uhr

### Suppen

EUR

#### Tagessuppe

9,4

#### Consommé vom Allgäuer Huhn

9,8

gebratener Mais | Koriandertopfen | Gartenkresse



#### Geschäumtes Süsschen von der Petersilienwurzel

9,8

Petersilienwurzel-Chip | Kerbel



#### Spinatsüppchen

10,80

gehacktes Ei von den *Schwangauer Wieseneiern* | Öl vom Alba-Trüffel

### Vorspeisen

EUR

#### Sashimi vom Alpenlachs

20,8

eingelegter Ingwer | Quitte | Ponzu-Dressing

#### Dreierlei vom Steinpilz

18,4

Steinpilzmousse | eingelegte Steinpilze | Steinpilz-Aspik  
Hagebutte | Buttermilch



#### Kürbis-Tarte

17,8

eingelegte Aprikose | Maronen-Granola | Wildkräuter

#### Geschmorter Schweinebauch

19,8

schwarzer Knoblauch | eingelegter Rettich | Junglauch

# Louis II.

Vielfältig modern.

## Salate

EUR

### Kleiner Salatteller

8,6

Blattsalate | Cocktailtomaten | Gurken | Oliven | Croûtons | Schalotten

### Salatteller „Das Rübezahl“

15,8

Blattsalate | Cocktailtomaten | Gurken | Oliven | Croûtons | Schalotten

- mit gebratenen Putenstreifen + 7,8
- mit gebratenen Black-Tiger-Garnelen + 10,4
- mit gebratenen Rinderfiletstreifen + 12,8

## Hauptgerichte

EUR



### Kartoffel-Schupfnudeln

23,4

geröstete Schwarzwurzel | Walnuss-Rahm | Feldsalat



### Gemüse-Variation im Tempurateig

22,4

gebratene Mie-Nudeln | Hoisin-Soße



### Kräuter-Tagliatelle

21,8

Tomatenrelish | Wildkräuter

- mit gebratenen Black-Tiger-Garnelen + 7,4

### Filet vom Alpenlachs

30,8

Fava-Bohnen | kleine Kartoffeln | Knoblauch-Fumé | Zitronen Chutney

### Entenbrust rosa gebraten

32,8

Kürbiskraut | Kartoffelrösti | Ingwerjus

### Gebratene Maispouardenbrust

29,8

schwarzer Winterrettich | Trüffel-Kartoffel-Ecraser | Portweinjus

### Lammkarrée rosa gebraten

42,8

breite Bohnen | Kartoffel-Soufflé | gerösteter Knoblauch | Kräuterjus

# Louis II.

Vielfältig modern.

**Rostbraten vom Black Angus unter der Kräuterkruste** 38,0  
geröstete Steinpilze | geflammte Paprika-Crème | Süßkartoffelchips

**Gebratenes Rinderfilet unter einer Knochenmarkkruste** 44,8  
Kohlrabiragout | gebackener Kartoffelring | geräucherte Crème fraîche

## Klassiker

EUR

 **Allgäuer Kässpätzl** 16,9  
Röstzwiebeln | frischer Schnittlauch

**Zwiebelrostbraten** 38,0  
Speckbohnen | Bratkartoffeln

**Wiener Schnitzel vom Kalb** 25,0  
Petersilienkartoffeln, Wiener Garnitur (Sardellen, Kapern, Petersilie und Ei)


- mit Gurkensalat + 5,4
- mit kl. gemischtem Salat + 8,6

## Zu guter Letzt /

EUR

**Kürbis Variation** 13,8  
Steirisches Kürbiskernöl | Haselnuss-Crumble | Salz-Limette | Vanilleeis

**Variation von der Mandel** 14,4  
Mango | Zitrus-Koriander Sud | Earl-Grey Gel | Vanilleeis

 **Dunkle Schokolade** 12,8  
frische Erdbeeren | Passionsfruchtgel | Erdbeersorbet | Pistazie

**Kleine Käseauswahl** 16  
Verschiedene Chutneys | Nüsse

**Sorbet Royal** 10,8  
Himbeer-, Zitronen-, Passionsfrucht- oder Cassisorbet  
mit Champagner Roederer Brut aufgegossen | Minze

- Restaurant -

# Louis II.

Vielfältig modern.

**Eiskaffee oder Eisschokolade „Das Rübezahl“** 8,8  
Vanilleeis | Kaffeelikör | Schlagsahne

**Affogato** 7,8  
Vanilleeis | mit doppeltem Espresso aufgegossen | Schlagsahne

 **Kugel hausgemachtes Sorbet** 3  
Erdbeere | Himbeere | Zitrone | Passionsfrucht | Cassis

**Kugel Eis von der Allgäuer Eismanufaktur** 3  
Vanille | Schokolade | Nougat | Walnuss

## **Hausgemachte Kuchen & Torten**

EUR

**Stück Kuchen** 4,2

**Stück Torte** 5,2

**Apfelstrudel (14.00 Uhr bis 16:30 Uhr)** 5  
mit Vanillesoße + 1,5