
Count the

MEMORIES

not the

CALORIES

L U K E ' S

WOHNZIMMER

Herzlich Willkommen in Luke's Wohnzimmer.
Schön, dass Du da bist!

Genieße die bunte Vielfalt aus regionalen, saisonalen und frischen Schmankerln. Bei uns gibt's verschiedene kleine Häppchen zum Probieren, Teilen und Genießen. Unsere Speisekarte besteht aus fünf Kategorien, die unsere Philosophie und die Kulinarik des Gasteinertals widerspiegeln.

L	LEIDENSCHAFT	Alles beginnt mit meiner Leidenschaft. So auch Dein Essen im Luke's - denn wir kochen mit Leidenschaft. Mit dem Luke's möchten wir einen Ort der Gemeinschaft schaffen. Ein Ort, der Dich inspiriert mutig zu sein und Deinen Zielen zu folgen.
U	URSPRUNG	Der regionale Ursprung unserer Speisen ist uns besonders wichtig. Unsere Lieferanten und Produzenten, die wir kennen und schätzen kommen größtenteils aus dem Gasteinertal und werden sorgfältig ausgewählt.
K	KREATIV	Das Luke's steht unter anderem für Kreativität. Hier verschmelzen ein außergewöhnliches Restaurant Konzept mit besonderen Speisen. Jeder Besuch bei uns wird Dich auf ein Neues überraschen, denn auf unserer Speisekarte findest Du immer wieder neue interessante Kreationen.
E	EINHEIMISCH	Der Bezug zu unserer Heimat und den Traditionen des Tals sind uns sehr wichtig. Daher sind natürlich auch Klassiker wie eine Rindssuppe oder Tafelspitz auf unserer Karte zu finden.
S	SCHMANKERL	Unsere Schmankerl sind die süße Versüßung deines Nachmittags oder sorgen für den perfekten Abschluss Deines Abendessens. Hier findest Du sowohl altbekannte Klassiker als auch neue Kreationen wieder, denn im Luke's werden Tradition und Innovation vereint.

Alle Preise in Euro und inkl. der gesetzlichen Mehrwertsteuer. Für Informationen zu Allergenen sprich uns gerne direkt an.

LEIDENSCHAFT | URSPRUNG | KREATIV | EINHEIMISCH | SCHMANKERL

€

3ERLEI VOM HUMUS Weiße Bohnen, Rote Bohnen, Schwarze Bohnen & Hausgemachtes Fladenbrot	5
BREAD PIT Hausgemachtes Brot, Bauernbutter & gefrorenes Olivenöl mit Kräutern	5
GEFÜLLTE AUBERGINE Mit Walnüssen	5
FALAFEL Mit Spinat-Knoblauch-Mayonnaise	5
VEGANE CHICKEN-WINGS Mit hausgemachter BBQ-Sauce	5
RÖMISCHE SALATHERZEN Caesar-Dressing, Käse aus der Region & gebratenes Rind	5
VEGANES TUNA-SUSHI Mit geschmorter Wassermelone	5
SALAT VOM THUNFISCH Mit gegrillter Wassermelone	5
BEILAGEN	
Cremige Polenta, Kartoffelpüree, Bratkartoffel, Süßkartoffel Wedges, Ratatouille	5

Alle Preise in Euro und inkl. der gesetzlichen Mehrwertsteuer. Für Informationen zu Allergenen sprich uns gerne direkt an.

€

TARTAR VOM PINZGAUER RIND	5
SASHIMI VON DER GOLDFORELLE Krenmousse, Spinatsud & Sesamöl	5
KRAPFEN MIT FLUSSKREBSEN Und Korallenstaub	5
GRATINIERTE MARK-KNOCHEN Hausgemachtes Kräuter-Steinsalz	5
SUVLAKI VOM HEIMISCHEN DUROC-SCHWEIN Zaziki	5
ROGGEN-RISOTTO Mit Hühnerkeule im Speckmantel & Sauce Masala	5
FILET VOM SEESAIBLING Mit Chutney vom Butternusskürbis & eigenem Kaviar	5
LACHSFORELLE Mit Sellerie 2erlei als Creme & Chips	5
FILET VOM DUROC SCHWEIN Mit Thymian Jus & Sauerkraut	5
BEILAGEN	
Grillgemüse, Österreichischer Reis, Speckfisolen, Geschmorte Rüben, Graupen Risotto	5

Alle Preise in Euro und inkl. der gesetzlichen Mehrwertsteuer. Für Informationen zu Allergenen sprich uns gerne direkt an.

AUS DEM REIFESCHRANK

<p>GOLDEGGER WAGUE-RIND Filet (ab 100g) Rib-Eye (ab ca. 300g) Beiried (ab 200g) Tomahawk (je nach Größe ab ca. 750 — 1400g)</p>	<p>Tagespreis</p>
<p>PINZGAUER RIND GEKREUZT MIT WAGUE Filet (ab 100g) Rib-Eye (ab ca. 300g) Beiried (ab 200g) Tomahawk (je nach Größe ab ca. 750 — 1400g, Schwein ca. 400 -700g) T-Bone (ab 700g) Porterhouse-Steak (ab ca. 500 — 1000g)</p>	<p>Tagespreis</p>

WEITERE FLEISCHSORTEN

<p>DUROC SCHWEIN T-Bone Karree</p>	<p>5</p>
<p>3ERLEI VOM FILET Jeweils 100g</p>	<p>5</p>
<p>3ERLEI VOM BEIRID Jeweils 100g</p>	<p>5</p>

BEILAGEN

<p>Grillgemüse, Österreichischer Reis, Speckfisolen, Geschmorte Rüben, Graupen Risotto</p>	<p>5</p>
---	----------

Alle Preise in Euro und inkl. der gesetzlichen Mehrwertsteuer. Für Informationen zu Allergenen sprich uns gerne direkt an.

€

<p>SNACKTELLER Mit Speck, Käse, Aufstriche, Grissini, eingelegtes Gemüse, Butter, Brot, Verhackerts, Pulled Lamm, Getrocknete Tomaten & Chutney</p>	<p>5</p>
<p>HAUSGEMACHTE PASTA (ZUR WAHL) Mit Bolognese Art von der alten Kuh Mit Masala Gemüse Mit Aglio e Olio</p>	<p>5</p>
<p>BURRITO Mit Guacamole, Sauerrahm, Tortillas, Chili con Carne, Jungzwiebeln, Salsa & Käse</p>	<p>5</p>
<p>LUKE'S BURGER ... KLASSISCH ... VEGAN ... PULLED PORK ... PULLED BEEF ... HÜHNCHEN Alle Burger mit Tomate, Eisbergsalat, Gurke, hausgemachtem Ketchup, rote Zwiebelmarmelade, Salzgurke & Cole Slaw</p>	<p>5</p>

Alle Preise in Euro und inkl. Der gesetzlichen Mehrwertsteuer.

Alle Preise in Euro und inkl. der gesetzlichen Mehrwertsteuer. Für Informationen zu Allergenen sprich uns gerne direkt an.

LEIDENSCHAFT | URSPRUNG | KREATIV | **EINHEIMISCH** | SCHMANKERL

	€
KRÄFTIGE RINDSUPPE Mit Grießknödel, Frittaten, Leberknödel & Kaspressknödel	5
KNOBLAUCH-SCHAUMSUPPE Mit Croûtons & Kresse	5
KLASSISCHE RINDSROULADE Mit Wagyu Bündnerfleisch	5
GEROLLTER ZWIEBELROSTBRATEN Gefüllt mit Speckbohnen, Zwiebelsauce & Röstzwiebeln	5
BEUSCHEL VON DER KUH Mit Semmelknödel	5
TAFELSPITZ Mit Spinat, Wurzelgemüse & Semmelkren	5
KASNUDELN Mit frischer Minze	5

Alle Preise in Euro und inkl. der gesetzlichen Mehrwertsteuer. Für Informationen zu Allergenen sprich uns gerne direkt an.

LEIDENSCHAFT | URSPRUNG | KREATIV | EINHEIMISCH | **SCHMANKERL**

€

CRÈME BRÛLÉE Mit saisonalen Beeren	5
HAUSGEMACHTES EIS Mit gepoppten Graupen	5
DESSERT-SNACK Gummibärchen, kandierte Nüsse, selbstgedörnte Früchte & süßes Popcorn	5
SALZBURGER NOCKERL IN DER TASSE Mit Preiselbeerschaum	5
MARILLENKNÖDEL	5
TIRAMISU Vom Blech	5
KÄSE Aus dem Reifeschrank	5

Alle Preise in Euro und inkl. der gesetzlichen Mehrwertsteuer. Für Informationen zu Allergenen sprich uns gerne direkt an.