
Count the
MEMORIES
not the
CALORIES

LUKE'S

WOHNZIMMER

Willkommen in

LUKE'S

WOHNZIMMER

Neues probieren & Gutes wiederentdecken. Saisonalität, Regionalität und nachhaltiger Umgang mit Lebensmitteln stehen bei uns im Mittelpunkt — daher bietet euch unser Schmankerl Konzept die Möglichkeit, dank sehr vieler kleiner Gerichte im Tapas-Style, die vielfältigen Produkte des Salzburger Landes in unseren kreativen Interpretationen kennenzulernen. Bei uns gilt das Nose-to-tale-Konzept, das bedeutet, dass wir immer das ganze Tier verwerten und erst dann schafft es das nächste wieder in den Reiferaum. Dies ist auch der Grund, warum nicht immer alle Gerichte auf unserer Karte verfügbar sind.

* Alles zu klein und kein Tapas Fan? Kein Problem, bestell dir dein Gericht in Hauptspeisengröße! (Hierfür werden dir 3 Schmankerl in Rechnung gestellt.)

* EVERYTHING TOO SMALL AND NOT A TAPAS FAN? NO PROBLEM, ORDER YOUR DISH IN MAIN COURSE SIZE! (YOU WILL BE CHARGED FOR 3 DELICACIES).



Unser Menü ist nach dem **LUKE'S**-Prinzip aufgebaut:

OUR MENU IS BASED ON
THE LUKE'S PRINCIPLE:

LEIDENSCHAFT zum Kochen
PASSION FOR COOKING

URSPRUNG unserer Lieferanten & Produzenten
ORIGIN OF OUR SUPPLIERS AND PRODUCERS

KREATIVITÄT unserer Gerichte
CREATIVITY OF OUR DISHES

EINHEIMISCHE Küche
LOCAL CUISIN

SÜßES zum krönenden Abschluss
SWEETS TO TOP IT OFF

WELCOME TO LUKE'S LIVING ROOM,
TRY SOMETHING NEW & REDISCOVER SOMETHING GOOD. SEASONALITY, REGIONALITY AND A SUSTAINABLE APPROACH TO FOOD ARE OUR FOCUS - WHICH IS WHY OUR "SCHMANKERL" CONCEPT OFFERS YOU THE OPPORTUNITY TO GET TO KNOW THE DIVERSE PRODUCTS OF THE SALZBURG REGION IN OUR CREATIVE INTERPRETATIONS, THANKS TO MANY SMALL DISHES IN TAPAS STYLE. WE APPLY THE NOSE-TO-TALE CONCEPT, WHICH MEANS THAT WE ALWAYS USE THE WHOLE ANIMAL AND ONLY THEN DOES THE NEXT ONE MAKE IT TO THE AGING ROOM. THIS IS ALSO THE REASON WHY NOT ALL DISHES ON OUR MENU ARE ALWAYS AVAILABLE AT THE SAME TIME.



FOLLOW & TAG US @SENDLHOFERS



DROP A MESSAGE

Bread Pit hausgemachtes Brot, Bauernbutter & gefrorenes Olivenöl mit Kräutern HOMEMADE BREAD, FARM BUTTER & FROZEN OLIVE OIL WITH HERBS	€ 6
Gefüllte Aubergine mit Walnüssen STUFFED EGGPLANT WITH WALNUTS	€ 6
Eingelegte Tomate & veganer Lachs PICKLED TOMATO – VEGAN SALMON	€ 6

Falafel mit Spinat-Knoblauch-Mayonnaise FALAFEL WITH SPINACH-GARLIC-MAYONNAISE	€ 6
Veganes Sushi VEGAN SUSHI	€ 6
Steak vom Sellerie mit Chimichurri Sauce STEAK OF CELERY – CHIMICHURRI SAUCE	€ 6
Gebackener Süßkartoffel mit Ratatouille BAKED SWEET POTATO – RATATOUILLE	€ 6
Geschmorter Kürbis mit Granola & Soja Joghurt BRAISED PUMPKIN – GRANOLA – SOY YOGURT	€ 6
Funky rona salat mit Kräuter-Knoblauch-Frischkäsebällchen & Popcorn FUNKY BEETROOT SALAD WITH HERB-GARLIC CREAM CHEESE BALLS & POPCORN	€ 6

SALAT Von der Lachsforelle mit gegrilltem Obst SALAD FROM THE SALMON TROUT WITH GRILLED WATERMELON	€ 7
3erlei Nigiri Sushi (Goldforelle, Lachsforelle, Bachsaibling) mit Spinatwasabi 3 KINDS OF NIGIRI SUSHI (GOLDEN TROUT, SALMON TROUT, BROOK TROUT) WITH SPINACHWASABI	€ 8

Gesottenes Huhn mit Haselnusssauce BRAISED GASTEIN-CHICKEN WITH HAZELNUT SAUCE	€ 7
Lammcurry mit 15 Stunden Kartoffel LAMB CURRY WITH 15 HOURS POTATO	€ 7
Rinderbackerl mit Daumnidei & Pastinake BEEF CHEEKS WITH ROASTED GNOCCHI & PARSNIP	€ 7

Gemischter Salat MIXED SALAD	€ 5
Gemischter Blattsalat MIXED LEAF SALAD	€ 5
Geschmorter Karfiol mit Butterbrösel (auch vegan möglich) BRAISED CAULIFLOWER – BUTTERED BREADCRUMBS (ALSO POSSIBLE VEGAN)	€ 6
Ratatouille	€ 6
Winterspargel mit Sauce Hollandaise WINTER ASPARAGUS WITH HOLLANDAISE SAUCE	€ 6
Sashimi von der Goldforelle mit Krenmousse, Spinatsud & Sesamöl SASHIMI FROM GOLD TROUT WITH HORSERADISH MOUSSE, SPINACH STOCK & SESAME OIL	€ 7
gebratener Bachsaibling mit Marille ROASTED BROOK TROUT WITH APRICOT	€ 8
Lachsforelle mit Sellerie 2erlei als Creme & Chips SALMON TROUT WITH TWO KINDS OF CELERY	€ 8
Pochierte Seeforelle mit Rahmspinat & Specklinsen POACHED LAKE TROUT – CREAMED SPINACH – BACON LENTILS	€ 8
Tartar vom Pinzgauer Rind TARTAR FROM PINZGAUER BEEF	€ 7 pro 30g
Carpaccio vom Pinzgauer Rind CARPACCIO FROM PINZGAUER BEEF	€ 7
Saure Zunge vom Duroc Schwein SOUR TONGUE FROM DUROC PORK	€ 6
Suvlaki vom Duroc Schwein mit Zaziki SUVLAKI FROM DUROC PORK WITH TZATZIKI	€ 7
Karree vom DuRoC SCHWEIN mit Thymian Jus & Sauerkraut LOIN OF THE DUROC PORK WITH THYME JUS & PICKLED CABBAGE	€ 8
Saurüssel in Rotweinjus PORK TRUNK IN RED WINE JUS	€ 9
Rahmherz vom Duroc Schwein CREAM HEART FROM DUROC PORK	€ 7
leber vom Duroc schwein mit Apfelpüree LIVER FROM DUROC PIG WITH APPLE PUREE	€ 9

Tiroler alpenGarnelen TIROLEAN ALPINE SHRIMPS	€ 18 pro 100g
Leber vom tauernLamm mit Apfelpüree LIVER FROM LAMP WITH APPLE PUREE	€ 9
Gegrillte Zunge vom Rind GRILLED BEEF TONGUE	€ 9
Gegrilltes Rinderherz mit Apfelpüree GRILLED BEEF HEART WITH APPLE PUREE	€ 9
Rinderleber vom Wagyu mit Apfelpüree BEEF LIVER FROM WAGYU WITH APPLE PUREE	€ 9

Ribs

Geschmorrte Rinderrippe mit Kartoffelpüree BRAISED BEEF RIB WITH MASHED POTATOES	€ 9
ShortRibs Gegrillt vom Wagyu 120-150g SHORTRIBS GRILLED FROM WAGYU 120-150G	€ 15
Spare Ribs vom Lamm oder duroc schwein LAMB SPARE RIBS	€ 9

STEAKS

3erlei vom Beiried á 50g (gesamt 150g) am heißen Stein THREE TYPES OF SIRLOIN Á 50G (TOTAL 150G) on hot stone	€ 33
3erlei vom Filet á 50g (gesamt 150g) am heißen Stein THREE TYPES OF TENDERLOIN Á 50G (TOTAL 150G) on hot stone	€ 42
2erlei vom Dry aged Nacken á 75g (gesamt 150g) am heißen Stein 2SORTS OF DRY AGED NECK ON HOT STONE	€ 45
Flank Steak (200g)	€ 34
Rib-Eye (300g) vom Pinzgauer PINZGAUER	€ 47
Rib-Eye (300g) vom Pinzgauer Kreuzung PINZGAUER CROSSBREED	€ 56
Rib-Eye (300g) vom Wagyu WAGYU	€ 64
Tomahawk vom Duroc Schwein (Kilo auf Nachfrage) TOMAHAWK FROM DUROC PORK (KILOS ON REQUEST)	€ 11 pro 100g

LEIDENSchaft | Leistung | Kreativ | Einheimisch | Süßes

<p>Snackteller hausgemachtes Brot, Bauernbutter & gefrorenes Olivenöl mit Kräutern, Aufstrich, versch. Humus, eingelegtes Gemüse, Verhackerts, Grammelschmalz vom Wagyu Rind</p> <p>ASSORTED SNACKS HOMEMADE BREAD, FARM BUTTER & FROZEN OLIVE OIL WITH HERBS, SPREAD, VARIOUS HUMMUS, PICKLED VEGETABLES, AUSTRIAN BACON JAM, MINCED LARD FROM WAGYU BEEF</p>	<p>€ 14</p>			
<p>3erlei vom Humus mit Fladenbrot</p> <p>3 KINDS OF HUMUS WITH FLAT BREAD</p>	<p>€ 6</p>			
<p>Bauernbowl (Graupen, Speck, Blattsalat, Lauch, Dressing)</p> <p>FARMER'S BOWL (PEARL BARLEY, BACON, LETTUCE, LEEK, DRESSING)</p>	<p>€ 7</p>			
<p>Gegrillter geräucherter Käse mit Kartoffel</p> <p>GRILLED SMOKED CHEESE WITH POTATO</p>	<p>€ 8</p>			
<p>Quesadillas mit Gasteiner Bergkäse & Tomate</p> <p>QUESADILLAS WITH GASTEIN MOUNTAIN CHEESE & TOMATO</p>	<p>€ 8</p>			
<p>Empanadas gefüllt mit Schwein & Oliven</p> <p>EMPANADAS STUFFED WITH PORK & OLIVES</p>	<p>€ 8</p>			
<p>Kebab vom Lamm mit Naan Brot & Joghurt</p> <p>LAMB KEBAB - NAAN BREAD - YOGURT</p>	<p>€ 8</p>			
<p>Köttbullar mit Kren und Preiselbeere</p> <p>KÖTTBULLAR WITH HORSERADISH & CRANBERRY</p>	<p>€ 8</p>			
<p>BuRGER deiner wahl BURGER OF YOUR CHOICE</p> <p>... Classic ... pulled pork ... pulled beef ... vegan</p> <p>Alle Burger mit Tomate, Eisbergsalat, Gurke, rote Zwiebelmarmelade, Salzgurke & Cole Slaw</p> <p>ALL BURGERS ARE SERVED WITH TOMATO, ICEBERG SALAD, CUCUMBER, RED ONION JAM, CUCUMBER & COLE SLAW</p>	<p>€ 8</p>			
<p>Hausgemachte Nudeln deiner Wahl:</p> <p>HOMEMADE PASTA OF YOUR CHOICE:</p> <table border="0" style="width: 100%;"> <tr> <td style="width: 40%;"> <p>... schwarze pasta BLACK PASTA</p> <p>... Spaghetti</p> <p>... Fettuccine</p> </td> <td style="width: 10%; text-align: center; vertical-align: middle;"> <p>Mit WITH</p> </td> <td style="width: 50%;"> <p>... aglio e olio</p> <p>... Eierschwammerlsauce /CHANTERELLE</p> <p>... Tomatensauce</p> <p>... Carbonara</p> <p>... Bolognese</p> </td> </tr> </table>	<p>... schwarze pasta BLACK PASTA</p> <p>... Spaghetti</p> <p>... Fettuccine</p>	<p>Mit WITH</p>	<p>... aglio e olio</p> <p>... Eierschwammerlsauce /CHANTERELLE</p> <p>... Tomatensauce</p> <p>... Carbonara</p> <p>... Bolognese</p>	<p>€ 7</p>
<p>... schwarze pasta BLACK PASTA</p> <p>... Spaghetti</p> <p>... Fettuccine</p>	<p>Mit WITH</p>	<p>... aglio e olio</p> <p>... Eierschwammerlsauce /CHANTERELLE</p> <p>... Tomatensauce</p> <p>... Carbonara</p> <p>... Bolognese</p>		

Süßkartoffel Wedges SWEET POTATO WEDGES	€ 5
Süßkartoffelstampf SWEET POTATO MASH	€ 5
Grillgemüse GRILLED VEGETABLES	€ 6
Speckfisolen BEANS WITH BACON	€ 6
Cremige Polenta mit gratiniertem Bergkäse CREAMY POLENTA WITH GRATINATED MOUNTAIN CHEESE	€ 5
Gegrillter Kukuruz (Maiskolben) GRILLED CORN	€ 5
Daumnidei (gebratene Gnocchi) ROASTED GNOCCHI	€ 6
Kartoffelwaffel – Sauerrahm POTATO WAFFLE – SOUR CREAM	€ 5
Petersilkartofferl PARSLEY POTATOES	€ 5
Kartoffelpürree MASHED POTATOES	€ 5

<p>Kräftige Rinder- oder gemüsesuppe deiner wahl mit STRONG BEEF OR VEGETABLE SOUP OF YOUR CHOICE WITH</p> <p>... Grießnockerl SEMOLINA DUMPLINGS</p> <p>... Frittaten SLICED PANCAKES</p> <p>... Lungenstrudel LUNG STRUDEL</p> <p>... Kaspressknödel PRESSED CHEESE DUMPLING</p>	<p>€ 5</p> <p>€ 5</p> <p>€ 5</p> <p>€ 5</p>
<p>Creemesuppe vom Eierschwammerl CRÊMESOUP FROM CHANTERELLE</p>	<p>€ 6</p>
<p>KASnocken CHEESE "SPAETZLE"</p>	<p>€ 7</p>
<p>Geröstete knödel mit ei ROASTED DUMPLINGS WITH EGG</p>	<p>€ 7</p>
<p>Eierschwammerlravioli mit 2 Jahre gereiftem Bergkäse CHANTERELLE RAVIOLI 2 YEARS MATURED MOUNTAIN CHEESE</p>	<p>€ 7</p>
<p>Gebackene Hühnerkeule mit warmem Kartoffelsalat & Kernöl BAKED CHICKEN LEG WITH ARM POTATO SALAD & CORE OIL</p>	<p>€ 8</p>
<p>Schweinsbraten mit Sauerkraut & Serviettenknödel ROASTED PORK BELLY WITH SAUERKRAUT & DUMPLINGS</p>	<p>€ 8</p>
<p>Lammrücken mit schwarzem Knoblauch & Topinambur RACK OF LAMB - BLACK GARLIC - JERUSALEM ARTICHOKE</p>	<p>€ 9</p>
<p>Lasagne vom heimischen Rind LASAGNE FROM LOCAL BEEF</p>	<p>€ 7</p>
<p>Klassische Rindsroulade mit Wagyu Bündnerfleisch & Kartoffelpürree CLASSICAL BEEF ROULADE WITH WAGYU BÜNDNER MEAT & MASHED POTATOES</p>	<p>€ 7</p>
<p>TAFELSPITZ mit Spinat, Wurzelgemüse & Semmelkren BOILED RUMP WITH SPINACH, ROOT VEGETABLES & HORSE-RADISH</p>	<p>€ 8</p>
<p>Rindsgulasch vom Pinzgauer mit Kartoffeln BEEF GOULASH FROM PINZGAUER WITH POTATOES</p>	<p>€ 7</p>
<p>Geschmortes Schulterscherzel vom Rind mit Süßkartoffelstampf BRAISED BEEF TOP BLADE WITH SWEET POTATO MASH</p>	<p>€ 7</p>

Das Salzburger Nockerl in der Tasse mit Preiselbeerschaum „THE SALZBURGER NOCKERL“ IN THE CUP WITH CRANBERRY FOAM	€ 9
Panna Cotta mit Granatäpfel & Grenadine PANNA COTTA WITH POMEGRANATES & GRENADINE	€ 6
Nougat-Topfenknödel NOUGAT CURD DUMPLINGS	€ 7
Palatschinke mit Marillenmarmelade mit hausgemachtem Vanilleeis PANCAKE WITH APRICOT JAM WITH HOMEMADE VANILLA ICE CREAM	€ 7
Die Größte Praline im Gasteinertal (Eclair, creme Patissier, Alpenblumen, Schokolade) THE BIGGEST PRALINE IN THE GASTEIN VALLEY (ÉCLAIR, CREME PATISSIER, ALPINE FLOWERS, CHOCOLATE)	€ 7
Geflämmter Zitronenkuchen mit Johannisbeersorbet SCALLOPED LEMON CAKE – CURRANT SORBET	€ 7
Dekonstruierte Schwarzwälder Kirschtorte DECONSTRUCTED SCHWARZWÄLDER-CHERRY CAKE	€ 6
Mille feuille von der Valrhona Schokolade mit Kaiserschmarrneis MILLE FEUILLE OF VALRHONA CHOCOLATE – KAISERSCHMARRN ICE CREAM	€ 7
Churros mit Dulce de leche (knusprige Teigstangen mit Milchcreme) CHURROS MIT DULCE DE LECE	€ 8
3erlei vom hausgemachten Veganen Eis 3SOME OF VEGAN ICE CREAM	€ 6
Gebackenes Eis BAKED ICE CREAM	€ 7
3erlei Pralinen 3 KINDS OF PRALINES	€ 6
KÄSE aus dem Reifeschrank CHEESE FROM THE AGING ROOM	€ 7
Kuchen und Torten von unserer Genusswerkstatt CAKES AND PIES FROM OUR DELICACY WORKSHOP	€ 6
Hausgemachte Cookies HOMEMADE COOKIES	€ 3