
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 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 verrechnen wir
den doppelten Preis.)

* EVERYTHING TOO SMALL
AND NOT A TAPAS FAN?
NO PROBLEM,
ORDER YOUR DISH
IN MAIN COURSE SIZE!
(FOR THIS WE CHARGE TWICE
THE PRICE).



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
REGIONALER ANTI PASTI TELLER mit Pesto REGIONAL ANTI PASTI PLATE WITH PESTO	€ 9
GEFÜLLTE AUBERGINE mit Walnüssen STUFFED EGGPLANT WITH WALNUTS	€ 7
FALSCHER JAKOBSMUSCHEL (Gegrillte Steckrübe) FAKE SCALLOP (GRILLED TURNIP)	€ 7
GAZPACHO aus Gasteiner Tomaten mit Tomatensorbet GAZPACHO FROM GASTEIN TOMATOES WITH TOMATO SORBET	€ 7
TOM YAM SUPPE (Garnele, Pilze, Kirschtomate, Koriander, Chilli & Hühnerbouillon) TOM YAM SOUP (SHRIMP, MUSHROOMS, CHERRY TOMATO, CORIANDER, CHILLI & CHICKEN BOUILLON)	€ 8
FALAFEL mit Spinat-Knoblauch-Mayonnaise FALAFEL WITH SPINACH-GARLIC-MAYONNAISE	€ 9
STEAK VOM SELLERIE mit Chimichurri STEAK OF CELERY WITH CHIMICHURRI SAUCE	€ 11
GEBACKENE SÜBKARTOFFEL mit Ratatouille BAKED SWEET POTATO WITH RATATOUILLE	€ 9
FUNKY RONA SALAT mit Kräuter-Knoblauch-Frischkäsebällchen & Popcorn FUNKY BEETROOT SALAD WITH HERB-GARLIC CREAM CHEESE BALLS & POPCORN	€ 7
SALAT VON DER LACHSFORELLE mit gegrilltem Obst SALAD FROM THE SALMON TROUT WITH GRILLED FRUITS	€ 11

CHILLI-GURKE mit Sesam CHILLY-CUCUMBER WITH SESAME	€ 7
GESCHMORTER KARFIOL mit Butterbrösel (auch vegan möglich) BRAISED CAULIFLOWER WITH BUTTERED BREADCRUMBS (ALSO POSSIBLE VEGAN)	€ 11
GASTEINER GEMÜSEBOWL mit Weizen GASTEINER VEGETABLE BOWL WITH WHEAT	€ 11
GEBRATENER BACHSAIBLING mit Brokkoli, Olivenerde & Schnittlauchöl ROASTED BROOK TROUT WITH BROCCOLI, OLIVE SOIL & CHIVE OIL	€ 13
LACHSFORELLE mit Marillenchutney cremigen Kohlrabi & eigenem Kaviar SALMON TROUT WITH APRICOT CHUTNEY, CREAMY KOHLRABI & OWN CAVIAR	€ 13
GESCHMORTER STÖR mit Teriyaki Sauce und Kartoffelpüree BRAISED STURGEON WITH TERIYAKI SAUCE AND MASHED POTATOES	€ 15
TATAR VOM PINZGAUER RIND von Hand geschnitten TATAR FROM PINZGAUER BEEF CUT BY HAND	€ 12 pro 50g
CARPACCIO VOM PINZGAUER RIND CARPACCIO FROM PINZGAUER BEEF	€ 12
BÜNDNERFLEISCH CARPACCIO mit Grissini und Babaganush BÜNDNER MEAT CARPACCIO WITH GRISSINI AND BABA GANUSH	€ 12
KRAPFEN mit Forellentatar und Karottenstaub DONUT WITH TROUT TATAR AND CARROT DUST	€ 11
SUVLAKI VOM DUROC SCHWEIN mit Tsatsiki SUVLAKI FROM DUROC PORK WITH TSATSIKI	€ 13

VOM GRILL

TIROLER ALPENGARNELEN TIROLEAN ALPINE SHRIMPS	€ 16 pro 100g
GEGRILLTE ZUNGE VOM RIND mit Bratkartoffeln GRILLED BEEF TONGUE WITH FRIED POTATOES	€ 12
GEGRILLTES RINDERHERZ mit Blattspinat GRILLED BEEF HEART WITH LEAF SPINACH	€ 12
RINDERLEBER VOM WAGYU mit Apfel- und Kartoffelpüree BEEF LIVER FROM WAGYU WITH APPLE PUREE AND MASHED POTATOES	€ 16
LEBER VOM DUROC SCHWEIN mit geschmorten Karotten LIVER FROM DUROC PIG WITH APPLE PUREE AND BRAISED CARROTS	€ 14
SHORTRIBS GEGRILLT VOM WAGYU 120-150g SHORTRIBS GRILLED FROM WAGYU 120-150G	€ 16
GESCHMORTE RINDERRIPPE VOM WAGYU mit Kartoffelpüree BRAISED BEEF RIPS FROM WAGYU WITH MASHED POTATOES	€ 14
GEGRILLTER RINDERBRUSTBRATEN mit hausgemachter BBQ-Sauce GRILLED BEEF BRISKET WITH HOMEMADE BBQ SAUCE	€ 14
3ERLEI VOM BEIRIED á 50g (gesamt 150g) am heißen Stein THREE TYPES OF SIRLOIN Á 50G (TOTAL 150G) ON HOT STONE	€ 36
3ERLEI VOM FILET á 50g (gesamt 150g) am heißen Stein THREE TYPES OF TENDERLOIN Á 50G (TOTAL 150G) ON HOT STONE	€ 46
2ERLEI VOM DRY AGED NACKEN á 75g (gesamt 150g) am heißen Stein 2SORTS OF DRY AGED NECK ON HOT STONE	€ 54
RIB-EYE (300g) VOM PINZGAUER PINZGAUER	€ 47
RIB-EYE (300g) VOM PINZGAUER KREUZUNG PINZGAUER CROSSBREED	€ 56
RIB-EYE (500g) VOM WAGYU WAGYU	€ 107

ZU DEN SHORTRIBS ODER STEAKS WERDEN WEDGES UND GRILLGEMÜSE GEREICHT

THE RIBS AND STEAKS ARE SERVED WITH WEDGES AND GRILLED VEGETABLES

<p>LOKES BEST OF JAUS`N hausgemachtes Brot, Bauernbutter, regionale Anti Pasti, Spicy Cucumber, Bündnerfleisch, Haussalami & Würstel, eingelegtes Gemüse, Humus, Käse aus dem Reifeschrank</p> <p>HOMEMADE BREAD, FARM BUTTER, REGIONAL ANTI PASTI, SPICY CUCUMBER, HOUSE SALAMI & SAUSAGES, BÜNDNER MEAT, PICKLED VEGETABLES, HUMUS, CHEESE FROM THE AGING ROOM</p>	€ 28
<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>	€ 14
<p>3ERLEI VOM HUMUS (Linsen, Bohnen & Erbsen) mit Fladenbrot</p> <p>3 KINDS OF HUMUS FROM LENTILS, BEANS & PEAS WITH FLAT BREAD</p>	€ 7
<p>KNUSPRIGE MELANZANI mit Tomaten-Dip und Limette</p> <p>CRISPY AUBERGINES WITH TOMATO DIP AND LIME</p>	€ 9
<p>GEBACKENES EI mit schwarzem Kaviar</p> <p>FRIED EGG WITH BLACK CAVIAR</p>	€ 9
<p>GEGRILLTER GERÄUCHERTER KÄSE mit Kartoffel</p> <p>GRILLED SMOKED CHEESE WITH POTATO</p>	€ 11
<p>BURRITO mit Rinder oder veganen Chilli, Tortilla, Salsa, Bergkäse, Gurken & Guacamole</p> <p>BURRITO WITH BEEF OR VEGAN CHILLI, TORTILLA, SALSA, MOUNTAIN CHEESE, CUCUMBER & GUACAMOLE</p>	€ 14
<p>EMPANADAS gefüllt mit Schwein & Oliven auf Salat</p> <p>EMPANADAS STUFFED WITH PORK & OLIVES ON SALAD</p>	€ 11
<p>KEBAB VOM RIND mit Naan Brot & Joghurt</p> <p>BEEF KEBAB – NAAN BREAD – YOGURT</p>	€ 13

<p>BURGER DEINER WAHL BURGER OF YOUR CHOICE</p> <p>... CLASSIC ... PULLED PORK ... VEGAN (OHNE COLE SLAW)</p> <p>Alle Burger mit Tomate, Eisbergsalat, Gurke, rote Zwiebelmarmelade, Salzgurke & Cole Slaw, mit Wegdes</p> <p>ALL BURGERS ARE SERVED WITH TOMATO, ICEBERG SALAD, CUCUMBER, RED ONION JAM, CUCUMBER & COLE SLAW, WITH WEDGES</p>	<p>€ 13</p>
--	-------------

<p>HAUSGEMACHTE NUDELN DEINER WAHL: HOMEMADE PASTA OF YOUR CHOICE:</p> <p>... SPAGHETTI ... FETTUCCINE ... PENNE</p>	<p>MIT WITH</p>	<p>... Pesto ... Schwammerlsauce /MUSHROOMS ... Tomatensauce ... Carbonara ... Bolognese</p> <p style="text-align: center; vertical-align: middle;">€ 12</p>
--	-----------------------------	--

KRÄFTIGE RINDER- ODER GEMÜSESUPPE DEINER WAHL MIT STRONG BEEF OR VEGETABLE SOUP OF YOUR CHOICE WITH ... Grießnockerl SEMOLINA DUMPLINGS ... Frittaten SLICED PANCAKES ... Kaspressknödel PRESSED CHEESE DUMPLING ... Nudeln & Gemüse NOODLES AND VEGETABLES	€ 6
RISI PISI mit Erbsen, Kirschtomaten & Österreis natur RISI PISI WITH PEAS, CHERRY TOMATOES & NATURAL EASTER RICE	€ 8
KASNOCKEN CHEESE "SPAETZLE"	€ 9
GEBRATENE KRÄUTERSEITLINGS FRIED KING OYSTER MUSHROOMS	€ 8
LASAGNE VOM HEIMISCHEN RIND LASAGNE FROM LOCAL BEEF	€ 11
SCHWEINSBRATEN mit Sauerkraut & Serviettenknödel ROASTED PORK BELLY WITH SAUERKRAUT & DUMPLINGS	€ 13
GESCHMORTE RINDSVOGERL mit Süßkartoffelstampf BRAISED BEEF SIRLOIN WITH SWEET POTATO STAMP	€ 13
TAFELSPITZ mit Spinat, Wurzelgemüse & Semmelkren BOILED RUMP WITH SPINACH, ROOT VEGETABLES & HORSE-RADISH	€ 14

EIS AM STIEL (HAUSGEMACHT) HOMEMADE ICE POPSICLE	€ 4
GEBACKENES EIS BAKED ICE CREAM	€ 7
PALATSCHINKE MIT MARILLENMARMELADE mit hausgemachtem Vanilleeis PANCAKE WITH APRICOT JAM WITH HOMEMADE VANILLA ICE CREAM	€ 7
GEFLÄMMTER ZITRONENKUCHEN mit Johannisbeersorbet SCALLOPED LEMON CAKE WITH CURRANT SORBET	€ 9
MANDARINENSCHAUM – SCHOKOLADE – BASILIKUM TANGERINE FOAM – CHOCOLATE – BASIL	€ 10
YOGHURT – MARILLE – GRANOLA YOGHURT – APRICOT – GRANOLA	€ 9
APFELKÜCHLEIN mit Joghurteis TARTE TATIN WITH YOGHURT ICE CREAM	€ 9
SENDLHOFER CLASSIC DER MARILLENKNÖDEL SENDLHOFER CLASSIC THE MARILLENKNÖDEL	€ 10
DAS SALZBURGER NOCKERL IN DER TASSE mit Preiselbeerschaum „THE SALZBURGER NOCKERL“ IN THE CUP WITH CRANBERRY FOAM	€ 12
KÄSE (6 Stk.) aus dem Reifeschrank CHEESE (6 PCS.) FROM THE AGING ROOM	€ 16