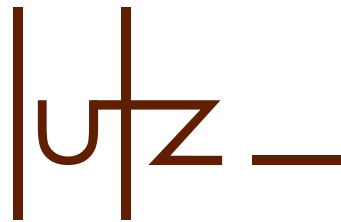


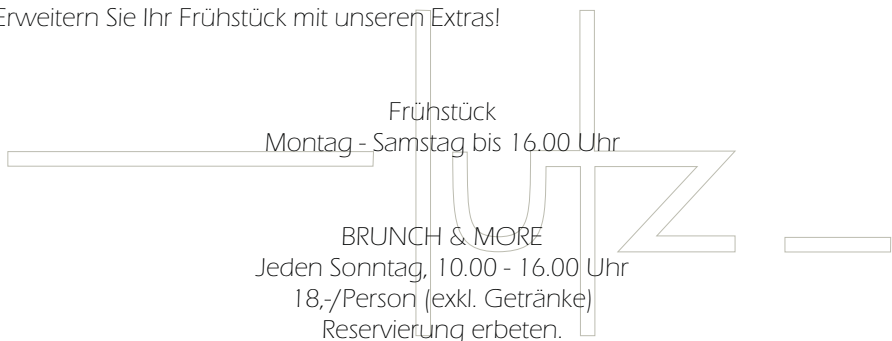
SPEISEN 2011



FRÜHSTÜCK

Das kleine lutz	3,50
Gebäck, Butter, ein Glas Marmelade, pikanter Aufstrich, Obst	
Wiener Frühstück	8,00
Melange, Handsemmel, Croissant, Butter, Marmelade, Schinken, Käse und ein weiches Ei	
Vital Frühstück	8,00
Kaffee oder Tee, Müsli mit Joghurt und frischen Früchten, Mehrkornbrot mit Cottage Cheese, Butter, Honig, frisch gepresster Vitamin Mix	
lutz Frühstück	8,50
Café lutz, Joghurt mit Honig und Pistazien, Prosciutto-Toast mit Mozzarella überbacken	
American Breakfast	9,50
Kaffee oder Tee, gebratener Speck, Rühreier, Toast, Butter, Joghurt mit trockenen Früchten, frisch gepresster Orangensaft	
Mediterran	9,50
Cappuccino, Prosciutto Crudo, Prosciutto Cotto, Käse, Grilltomate, Ciabatta, Butter, Orangenjoghurt, frisch gepresster Grapefruitsaft	

Erweitern Sie Ihr Frühstück mit unseren Extras!



SPEISEN

Consommé vom Sulmthaler Huhn mit Wurzelgemüse und Kerbel-Frittaten	4,50
Rotkrautsuppe mit geräucherter Entenbrust und Parmesanhippe	4,80
Antipasti-Teller Gegrilltes Gemüse und Prosciutto, dazu Oliven, Kapernbeeren, Grana Padano und Baguette	8,70
Curry-Huhnsalat Gegrilltes Hühnerfilet und exotische Früchte in feiner Currysauce auf Blattsalat	7,80
Flusskrebse auf Belugalinsen mit Gurkenstreifen in Rahmjoghurt	7,80
Carpaccio vom Rinderfilet mit Rucola und Grana Padano	8,60
Gnocchi in Schmorkürbis-Sauce mit Jungzwiebel-Tomatenchutney	8,80
Rote Rüben-Risotto mit Schafskäse und Orangenfilets	8,20
mit Schafskäse, Orangenfilets und Hühnerbrust	9,20
Aus dem Wok serviert auf Glasnudeln	
Knackiges Gemüse	7,70
Gemüse und würzige Hühnerbrust	8,50
Gemüse und rosa gebratener Thunfisch	9,70

SPEISEN

Kurz gebratener Yellow Fin Tuna 12,00
mit Rucola, Stangensellerie und Kirschtomaten,
mariniert mit Honig-Limettdressing

Black Tiger Garnelen 11,50
sanft gebraten, an Linguini in Limetten-Oberssauce,
mit Öl von getrockneten Tomaten

Clubsandwich 10,50
3-fach Toast mit Huhn, Spiegelei, Speck und Salat
serviert mit Erdäpfelchips und Cocktailsauce

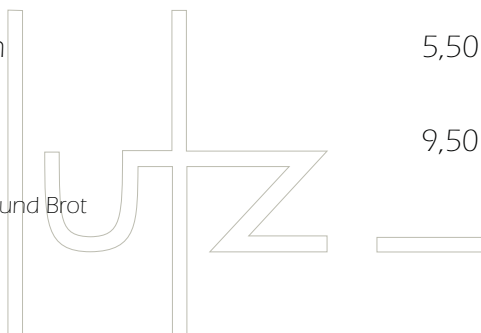
Iutz Burger 10,50
Österreichisches Bio-Rindfleisch, Cheddar Cheese, Rucola,
getrocknete Tomaten, dazu Cocktail- und Barbecue-Sauce

Filetsteak vom Bio-Rind (200g) 21,00
mit Gewürzschalotten, Braterdäpfeln
und Salbeijus

Mousse von der Valrhona Bitterschokolade 5,80
mit Salbei-Himbeeren

Hausgemachte Maronitörtchen 5,50
mit Amarenakirschen und Schokolade

Käsevariation 9,50
Auswahl von feinen Käsesorten
mit Apfelscheiben, Weintrauben, Nüssen und Brot



Hausgemachte Wedges 4,00
dazu Cocktailsauce

Gourmet Snack 4,20
Oliven, Kapernbeeren, Kirschtomaten an der Rispe
und Grana Padano, serviert mit Weißbrot

Le tre bruschette 4,80
Baguette mit Räucherlachs, Prosciutto Crudo
und Tomaten-Olivensalat

Fingerfood-Variation für Zwei 14,50
Kleine Platte mit Fingerfood-Spezialitäten für zwei Personen
Gegrilltes Gemüse, roh mariniertes Thunfisch,
Baguette mit Paprikaaufstrich und Tomaten-Olivensalat,
Prosciutto Crudo, Grissini, Oliven, Kapernbeeren

lutz Burger 10,50
Der Klassiker mit österreichischem Bio-Rindfleisch,
Cheddar Cheese, getrockneten Tomaten und Rucola,
dazu Cocktail- und Barbecue-Sauce

Chili con carne especial 5,60
mit Faschiertem vom Bio-Rind, roten Bohnen und Mais,
dazu Weißbrot, auf Wunsch feurig-scharf

Beef Tartare 9,50
mit Toast und Butter

Küchenzeiten:
Sonntag - Donnerstag bis 24.00 Uhr
Freitag & Samstag bis 1.00 Uhr