
Count the
MEMORIES
not the
CALORIES

LUKE'S
WOHNZIMMER

WILLKOMMEN IM...

LUKE'S

...Regionalität lieben und leben!

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.



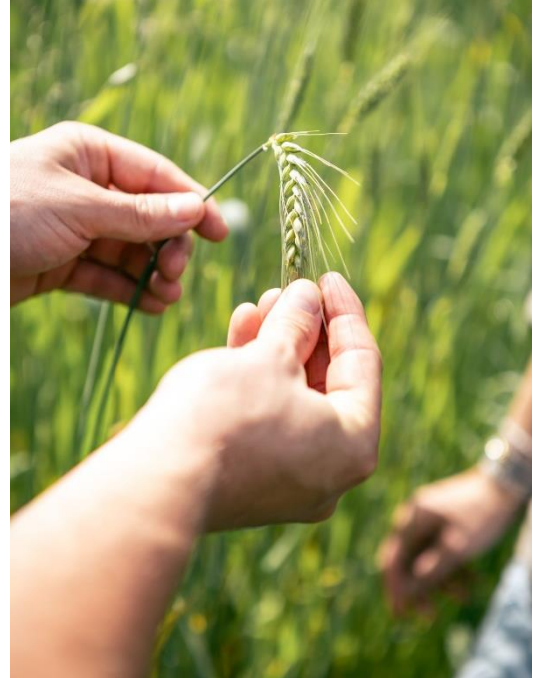
BEI FRAGEN ZU ALLERGENEN UND ZUSATZSTOFFEN
STEHT DIR UNSERE SERVICECREW GERNE ZUR VERFÜGUNG.



FOLLOW & TAG US @LUKES_WOHNZIMMER

LUKE'S

WOHNZIMMER



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

LEIDENSCHAFT
...Leidenschaftliche Kreationen

URSPRUNG
...mit Fokus auf das Produkt

KREATIVITÄT
...mit Einflüssen aus aller Welt

EINHEIMISCH
...typisch österreichisch

SÜSSES
...zum krönenden Abschluss

Du liebst Überraschungen und hast heute keine Lust dich zu entscheiden?
Bestell dir unser Überraschungsmenü im **LUKE'S STYLE!**



Gastein



LOKE'S

...eine gute Jaus'n geht immer!

...Alm Klassik

Bergblütenkäse • Ölherz (Käse in Öl) •
geräucherter Lachs • Cacciatore-Wagyu-Salami •
Wagyu-Chili-Honig Würstel • Gasteiner
Gemüsesticks (Karotte, Gurke, Stangensellerie)

Dazu servieren wir 3erlei hausgemachtes Brot mit
Käferbohnen-Verhackertes und gesalzener
Schnittlauchbutter

A
B
D
G
H
O

Eine Auswahl der
beliebtesten Spezialitäten
aus dem Alpenraum. Mit
viel Sorgfalt ausgewählt
und liebevoll angerichtet —
perfekt zum Teilen oder
einfach zum Genießen.

EMPFEHLUNG

AB 2 PERSONEN

...Herbstfrische

3 Jahre gereifter Bergkäse • Ceviche vom
Saibling • gebackene Tiroler Alpengarnele
• Vitello Forello • eingelegter Kürbis •
hausgemachtes Brennesselpesto

Dazu servieren wir 3erlei hausgemachtes
Brot mit Käferbohnen-Verhackertes und
gesalzener Schnittlauchbutter

A B D G H O

BEST OF JAUS'N

EMPFEHLUNG

AB 4 PERSONEN

...Grand Alpine

3 Jahre gereifter Bergkäse • Bergblütenkäse •
Ölherz (Käse in Öl) • geräucherter Lachs • Ceviche
vom Saibling • gebackene Tiroler Alpengarnele •
Vitello Forello • Cacciatore-Wagyu-Salami •
Wagyu-Chili-Honig Würstel • eingelegter Kürbis
• Gemüsesticks (Karotte, Gurke, Stangensellerie) •
hausgemachtes Brennesselpesto

Dazu servieren wir 3erlei hausgemachtes Brot mit
Käferbohnen-Verhackertes und gesalzener
Schnittlauchbutter

A B D G H O

SHARING

...zum Teilen gedacht - zum Genießen gemacht!

...Golden Classics from the Alps



HERBSTSALAT

mit Maroni • Schwarzbeeren

M
O

KÜRBIS CREMESUPPE

mit Kürbisflan

A
C
G

GEGRILLTER SAIBLING

(im Ganzen ca. 300g)
mit Petersilienkartoffeln •
Knoblauch-Butter

D
G

TAFELSPITZ

mit Röstkartoffeln •
Cremespinat

G

SHARING IS CARING

EMPFEHLUNG

AB 2 PERSONEN



...aus Fluss, Weide und mehr

HERBSTFRISCHE

3 Jahre gereifter Bergkäse • Ceviche vom Saibling •
gebackene Tiroler Alpengarnele • Vitello Forello •
eingelegter Kürbis • hausgemachtes
Brennnesselpesto

Dazu servieren wir 3erlei hausgemachtes Brot mit
Käferbohnen-Verhackertes und gesalzener
Schnittlauchbutter

A
B
D
G
H
O

GRILLPLATTE

Die besten Cuts vom Wagyu-, Angus- und Pinzgau-
Rind sowie vom Duroc-Schwein • frischer Salat •
Ofenkartoffel • Grillgemüse • Maiskolben • Brot aus
der Region

A
G
M
O

DESSERT VARIATION

Apfelrad'l • Grießflammeri • Dreierlei hausgemachtes
Sorbent

A

LEIDENSCHAFT

...verschiedene klassische Salate auf Nachfrage gerne möglich.



...Brotzeit

BREAD PIT

hausgemachtes Brot • Käferbohnen-
Verhackertes • gesalzene Schnittlauchbutter

A
C
G

...Garden Kitchen

FUNKY RONA SALAT

mit Schafskäse • Walnüssen

G H
O

GEFLÄMMTER SCHAFSKÄSE

mit Maroni • Schwarzbeeren

G

KÜRBISGNOCCHI

mit Kohlsprossen • Kernöl

A C
G



...Frisch & Fisch

TARTAR VOM TIROLER LACHS

mit Buttermilch • Apfel • Gurke • Dill

D G
N

GEBRATENER LACHS

mit Gnocchi Nero • Brokkoli •
Krensauc

A C
D

...Meat & Fire

HIRSCH CARPACCIO

mit Vogelbeeren • gereiftem Bergkäse

G

GESCHMORTE SCHWEINSBACKERL

mit Polenta • Pastinaken-Püree

L
O



MADE WITH PASSION

...Wild & Wald

WILDSCHWEIN RÜCKEN

mit Rahmwirsing • Speck • Maroni

L O

HIRSCH RAGOUT

mit Serviettenknödel • Gemüse

A C
G L
O

URSPRUNG



...Fresh Start

KÜRBIS CREMESUPPE	mit Kürbisflan	AC G	
 WURZELSALAT	mit Dörrfrüchte-Vinaigrette	O	

ROOTED IN ORIGIN

...Gemüseglück

 ZWEIERLEI VOM KARFIOL	mit Hirse • Ribisel • Kakao	/	
 ROTE BETE RISOTTO	mit Kren • Kresse	LO	



...Aus Fluss & See

SCHAUMSUPPE VON DER TIROLER ALPENGARNELE	mit Buchweizen-Praline	BG LO	
WURZELFLEISCH VOM ZANDER	mit Tiroler Alpengarnele • Krentascherl	AB CG O	



...Alpin Classics

ÜBERBACKENE HIRSCHCANNELLONI	mit Tomaten • Bergkräuter	AC GO L	
ROSA GEBRATENER HIRSCH	mit Mohnknödel • Pfefferkirschen	AC GL O	
ERDÄPFEL-BLUNZEN-BUCHTELN	mit warmen Krautsalat • Schnittlauch	AC GO	
DREIERLEI VOM WAGYU RIND	à 50 g (150 g gesamt) auf dem heißen Stein serviert mit Grillgemüse • wahlweise Ofenkartoffel oder Fries	G O	

URSPRUNG

STEAKIT EASY

Lust auf besondere Steaks?
Lass dich gerne von
unserem Serviceteam
beraten. Unsere Steaks und
deren Gewicht variieren
täglich. Für größere Stücke
bitten wir dich, diese vorab
zu bestellen. **VIELEN DANK!**

...Wagyu Special Cuts

DENVER NACKEN

METZGERSTÜCK

CHUCK TENDER

SIRLOIN HÜFT

FLAT IRON

CHUCK

...auf Vorbestellung

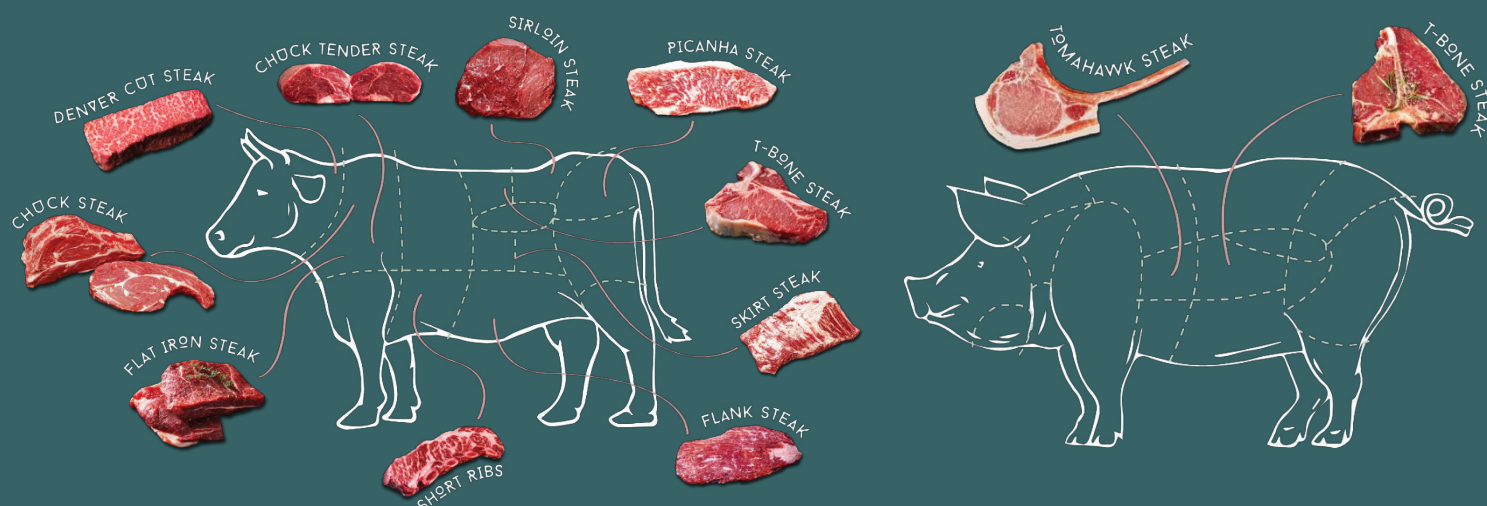
ANGUS TOMAHAWK DRY AGED 6 W.

ANGUS T-BONE DRY AGED 6 W.

WAGYU SHORT RIB STREIFEN



Alle Steaks werden mit frischem Grillgemüse und wahlweise mit Ofenkartoffel oder Fries serviert!



KREATIV

...essen was glücklich macht!

...Burger deiner Wahl

PULLED BEEF

WILD BURGER



VEGGIE

WAHLWIESE MIT:

...Süßkartoffel-Pommes
...Curly Fries
...Pommes Rustika

A
G
O



...Tacos (3 Stück pro Sorte)

PULLED BEEF • ZWIEBELMAYO • GEMÜSE

TIROLER LACHS • RETTICH • GURKE

GRILLKÄSE • KRÄUTERSEITLINGE • JALAPENOS

C
D
G
O

YOUR CHOICE YOUR TASTE

...Gasteiner Pasta

RADIATORI

RIGATONI

BANDNUDELN

WAHLWIESE MIT:

... Hirschsugo
... Kürbis • Schafskäse
... Aglio e olio



A
B
G
O



EINHEIMISCH

...Vertraute Zutaten, neu gedacht und ehrlich serviert.

FROM
HERE

...Soup & Soul

GEMÜSE-
CONSOmmÈ

WAHLWIESE MIT:

...Frittaten
...Grießnockerl

G
O

...frisch g'mischt



FRISCHER GARTEN-KRÄUTERSALAT

MIT TOPPING

WAHLWIESE MIT:

... Tiroler Alpengarnele
... Blunzen · Kren · Rösti
... Schafskäse · Kürbis

A
G
O



...Gartenliebe



HERBSTROLLE

mit Rotkraut · Preiselbeeren

L
O

GASTEINER
KLIMATELLER

ZWEIERLEI VOM
KÜRBIS

mit Alpencurry · Kresse

A
C
G
L
O

WITH
HEART

...See & Seele

WILD
CONSOmmÈ

mit Palatschinkenrolle

A
C
G
L
O

GEGRILLTER
SAIBLING

(im Ganzen ca. 300g)
mit Petersilienkartoffel ·
Knoblauch-Butter

D
G



...Wirtshausliebe

HIRSCHLEBER PARFAIT

mit Rosmarin-Brioche · Beeren

A
C
G
L
O

KALBSRAHMBEUSCHEL

mit Serviettenknödel · Wachtelei

A
C
G
L
M
O

GEBRATENE BLUNZEN

mit Kartoffelrösti · Apfelkren

A

EMPFEHLUNG
AB 2 PERSONEN

TAFELSPITZ

mit Röstkartoffeln · Cremespinat

G

SÜSSES

...hausgemachte Torten,
Kuchen & Strudel bei
unserer Dessertvitrine
erhältlich.

...zum Dahinschmelzen!



EIS AM STIEL	saisonale Sorten zur Auswahl	G	
BIO-SCHAUFMILCHEIS IM GLAS	saisonale Sorten zur Auswahl	G	
DREIERLEI HAUSGEMACHTES SORBET	Tagesaktuelle Sorten	A	
APFEL-TIRAMISU	mit Kakao • Minze	AC GO	
 GRIESFLAMMERIE	mit Zwetschken	/	



THE
SWEET
FINISH



FLÜSSIGER ZOTTER- SCHOKOLADENKUCHEN	mit Birne	AC G	
MARILLENKNÖDEL	mit Butterbrösel	AC G	
SALZBURGER NOCKERL	mit Preiselbeeren	CG O	
APFELRAD`L	mit Zimteis	AC G	
KÄSEPLATTE	6 verschiedene regionale Käsesorten • Chutney • Nusschönig • Crostini • Trauben • Brot aus der Region	AG NO	

EVENTS

CHILL & SHARE

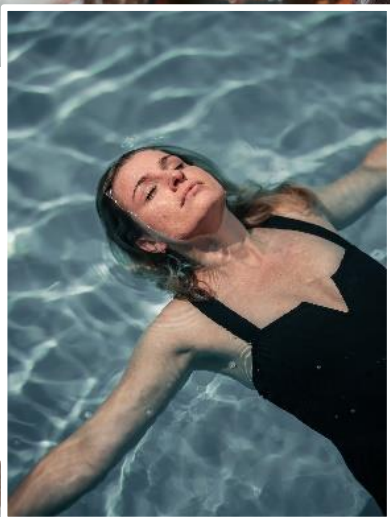
JEDEN SONNTAG Day Spa ab 8 Uhr | Sharing Menü ab 17 Uhr

Wellness den ganzen Tag inklusive!

SHARING
MENÜ BUCHEN
&
DAY SPA
GENIESSEN



LASS DICH IM WARMEN
THERMALWASSER TREIBEN,
ENTSPANN IN UNSEREN
SAUNEN UND SUCH DIR
DEINEN LIEBLINGSPLATZ IM
GARTEN.



Und wenn langsam der Hunger kommt?
Dann geht's weiter in LUKE'S Wohnzimmer. Gemeinsam
bestellen, teilen, durchprobieren und genießen.

Du hast die Wahl aus unseren Sharing Menüs:
...Golden Classics from the Alps (€ 32,50 p.P.)
...aus Fluss, Weide und mehr (€ 49,50 p.P.)



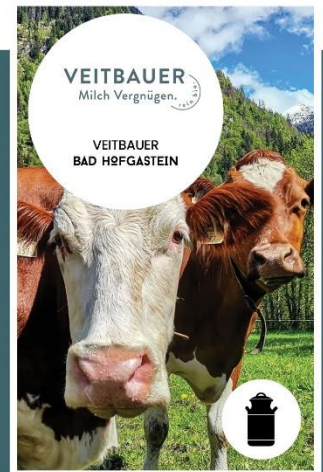
BUCHBAR
AB 2 PERSONEN



TISCHRESERVIERUNG
lukes@sendlhofers.com
+43 6432 3838 0

LOCALS

...ein Blick hinter das Produkt!



LOCALS

...ein Blick hinter das Produkt!



LUKE'S

WOHNZIMMER

LUKE'S Wohnzimmer

Pyrkerstraße 34 | 5630 Bad Hofgastein | Austria

+43 643238380 | lukes@sendlhofers.com



Gastein

