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.

MIT EINER LEIDENSCHAFT ·

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**!

Ausgezeichnet aufgetischt! Gastein AMA GENUSS REGION GASTRONOMIE falstaff falstaff

LUKE'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

BEST OF JAUS'N

...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

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 Brennnesselpesto

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

VEGAN **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 Sorbet	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 · Krensauce	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	A C G	
VEGAN **WURZELSALAT**	mit Dörrfrüchte-Vinaigrette	O	

ROOTED IN ORIGIN

...Gemüseglück

VEGAN **ZWEIERLEI VOM KARFIOL**	mit Hirse · Ribisel · Kakao	/	
VEGAN **ROTE BETE RISOTTO**	mit Kren · Kresse	L O	

...Aus Fluss & See

SCHAUMSUPPE VON DER TIROLER ALPENGARNELE	mit Buchweizen-Praline	B G L O	
WURZELFLEISCH VOM ZANDER	mit Tiroler Alpengarnele · Krentascherl	A B C G O	

...Alpin Classics

ÜBERBACKENE HIRSCHCANNELLONI	mit Tomaten · Bergkräuter	A C G O L	
ROSA GEBRATENER HIRSCH	mit Mohnknödel · Pfefferkirschen	A C G L O	
ERDÄPFEL-BLUNZEN-BUCHTELN	mit warmen Krautsalat · Schnittlauch	A C G O	
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!**

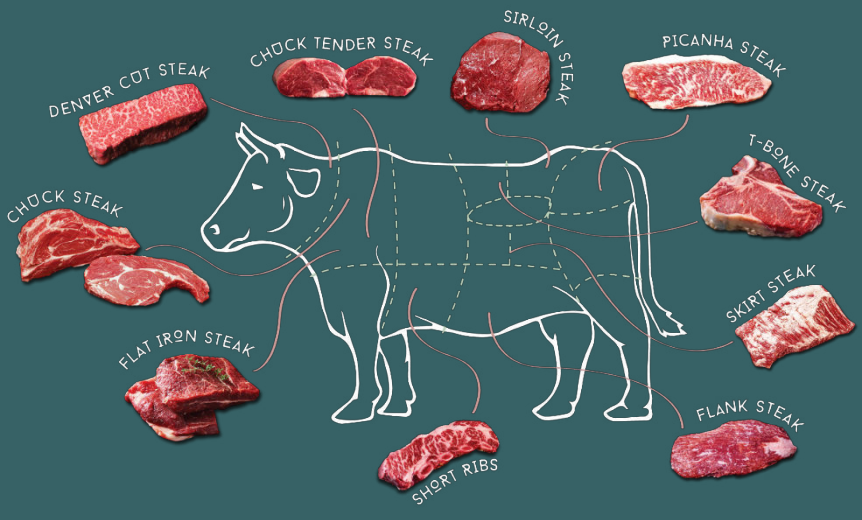
...Wagyu Special Cuts

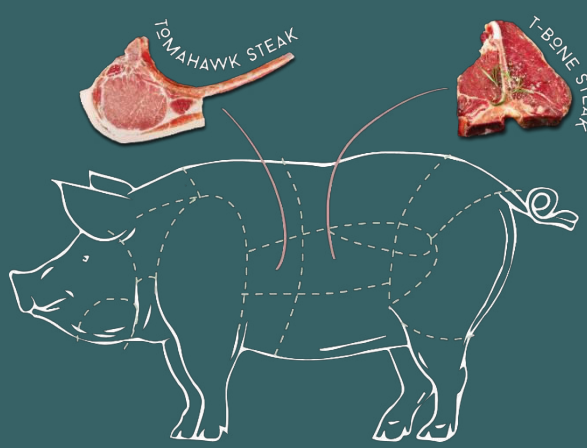
- DENVER NACKEN
- METZGERSTÜCK
- CHUCK TENDER
- SIRLOIN HÜFT
- FLAT IRON
- CHUCK

...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	**WAHLWIESE MIT:** ...Süßkartoffel-Pommes ...Curly Fries ...Pommes Rustika	A G O
WILD BURGER		
VEGAN VEGGIE		

...Tacos (3 Stück pro Sorte)

PULLED BEEF • ZWIEBELMAYO • GEMÜSE	C D G O
TIROLER LACHS • RETTICH • GURKE	
GRILLKÄSE · KRÄUTERSEITLINGE · JALAPENOS	

YOUR CHOICE
YOUR TASTE

...Gasteiner Pasta

RADIATORI	**WAHLWIESE MIT:** ... Hirschsugo ... Kürbis · Schafskäse ... Aglio e olio VEGAN	A B G O
RIGATONI		
BANDNUDELN		

EINHEIMISCH

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

FROM HERE

...Soup & Soul

GEMÜSE-CONSOMMÈ	**WAHLWIESE MIT:** ...Frittaten ...Grießnockerl	G O

...frisch g'mischt

VEGAN **FRISCHER GARTEN-KRÄUTERSALAT**		
MIT TOPPING	**WAHLWIESE MIT:** ... Tiroler Alpengarnele ... Blunzen · Kren · Rösti ... Schafskäse · Kürbis	A G O

...Gartenliebe

GASTEINER KLIMATELLER

VEGAN **HERBSTROLLE**	mit Rotkraut · Preiselbeeren	L O
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
TAFELSPITZ	mit Röstkartoffeln · Cremespinat	G

EMPFEHLUNG AB 2 PERSONEN

SÜSSES

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

...zum Dahinschmelzen!

EIS AM STIEL	saisonale Sorten zur Auswahl	G	
BIO-SCHAFSMILCHEIS IM GLAS	saisonale Sorten zur Auswahl	G	
DREIERLEI HAUSGEMACHTES SORBET	Tagesaktuelle Sorten	A	
APFEL-TIRAMISU	mit Kakao · Minze	A C G O	
VEGAN **GRIESFLAMMERIE**	mit Zwetschken	/	

THE SWEET FINISH

FLÜSSIGER ZOTTER-SCHOKOLADENKUCHEN	mit Birne	A C G	
MARILLENKNÖDEL	mit Butterbrösel	A C G	
SALZBURGER NOCKERL	mit Preiselbeeren	C G O	
APFELRAD`L	mit Zimteis	A C G	
KÄSEPLATTE	6 verschiedene regionale Käsesorten · Chutney · Nusshonig · Crostini · Trauben · Brot aus der Region	A G N O	

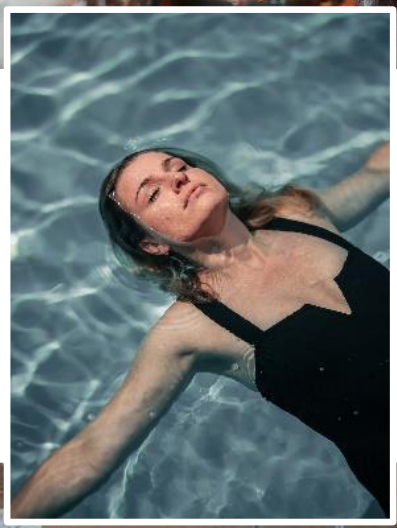
EVENTS
CHILL & SHARE

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

SHARING MENÜ BUCHEN & DAY SPA GENIESSEN

Wellness den ganzen Tag inklusive!

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.

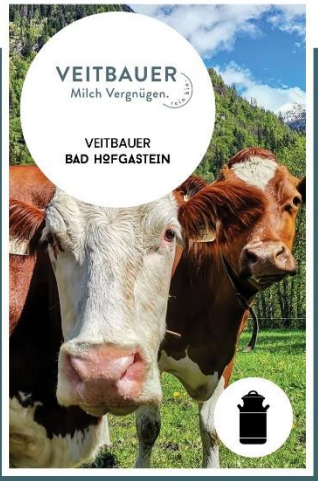
Du hast die Wahl aus unseren Sharing Menüs:
...Golden Classics from the Alps (€ 32,50 p.P.)
...aus Fluss, Weide und mehr (€ 49,50 p.P.)

BUCHBAR
AB 2 PERSONEN

TISCHRESERVIERUNG
lukes@sendlhofers.com
+43 6432 3838 0

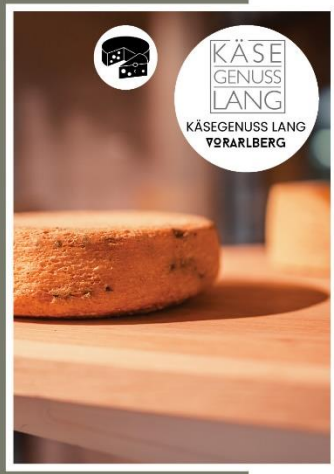
LOCALS

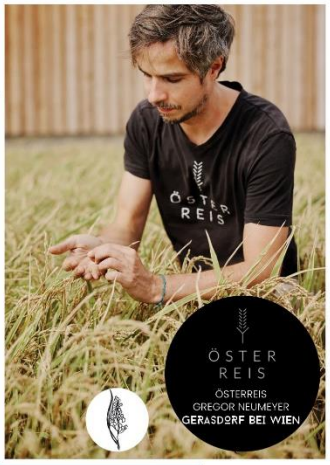
...ein Blick hinter das Produkt!



LOCALS

...ein Blick hinter das Produkt!





LUKE'S

WOHNZIMMER

LUKE'S Wohnzimmer
Pyrkerstraße 34 | 5630 Bad Hofgastein | Austria
+43 643238380 | lukes@sendlhofers.com