



BAR & RESTAURANT

LUIS BAR & RESTAURANT

WILLKOMMEN IM LUIS



ÖFFNUNGSZEITEN

UNSERE AKTUELLEN
ÖFFNUNGSZEITEN SIND
IMMER VOR ORT AM
AUSHANG ZU FINDEN.

NUR MONTAGS MACHEN
WIR EINE PAUSE.

Übrigens: Kein Blättern & großes
Suchen mehr, denn wir haben euch
alles in Register gepackt – schnell,
easy und übersichtlich.

KÜCHENZEITEN



BRUNCH CLUB / FRÜHSTÜCK
9 - 14 UHR

LUNCH BREAK / MITTAG
11:30 - 14 UHR

DINNER STORIES / ABEND
17 - 21:00 UHR

 VEGETARISCH

 VEGAN

MIT FRISCHEM KONZEPT, NEUER KARTE
UND JEDER MENGE LIEBE ZUM DETAIL
SIND WIR VOLLER ENERGIE GESTARTET.

LUIS ist für uns mehr als nur ein Restaurant mit Bar – es ist ein Ort, der wächst, sich weiterentwickelt und immer wieder Neues entdeckt. Ein Ort, an dem wir Zeit für unsere Gäste haben – am Tisch, an der Bar, mitten im Geschehen. Hier gibt's ehrliches Essen: vom Frühstück zum Verweilen über die kurze Auszeit am Mittag bis hin zum gemütlichen Dinner mit Drinks am Abend.

Unser Fisch stammt aus der *Forellenzucht in Oberkochen*, der Ziegenfrischkäse von *Veras Milchmanufaktur*. Unsere Kuchen und Desserts backen wir *selbst*, ebenso wie Limoncello, besondere Limonaden und den Ingwer-Shot, die allesamt in unserer Küche entstehen. Wir setzen auf saisonale Zutaten, die wir mit kreativen Ideen verbinden.

Bei uns im LUIS treffen regionale Produkte auf kreative Ideen. Jeder Teller wird mit Sorgfalt und Herz serviert. Wir haben noch viel vor – und freuen uns darauf, euch auf diesem Weg mitzunehmen.

MANUEL & JENNY
MIT DEM GANZEN LUIS TEAM

LUIS BAR & RESTAURANT

BRUNCH CLUB

TÄGLICH BIS 15 UHR



Luis Bar & Restaurant

Hochstapler

Sauerteigbrot in Scheiben geröstet. Obendrauf? Alles, was schmeckt. Hoch gestapelt, aber ehrlich.

Y HOLY GUACAMOLE 15.0

Hausgemachte Guacamole | Rucola
Avocado | zwei pochierte Eier | Grana
Padano | halbgetrocknete Tomaten
Kresse

STRAMMER LUIS 14.0

Hausgemachte Tomatencreme | Baby-
spinat | zwei Spiegeleier | krosser
Bacon/Speck | halbgetrocknete
Tomaten | Kresse

Y GREEN GODDESS 14.0

Hausgemachter Hummus | Babyspinat
gegrilltes Gemüse | Kichererbsen
Granatapfelfkerne | Kresse

NEW YORK STYLE 15.0

Hausgemachter Zitronen-Kräuter-
Frischkäse | Babyspinat | Pastrami
Essiggurke | hausgemachte Senfmayo
Radieschen | Rosa Beeren | Kresse

Y FEIGE ZIEGE 14.0

Hausgemachte Ziegenkäsecreme
Babyspinat | Feigen | Honig
karamellisierte Walnüsse | Feigensenf

WELLERMAN 15.0

Hausgemachter Zitronen-Kräuter-
Frischkäse | Babyspinat | heiß
geräucherte Lachsforelle | Kapern
Gurke | Kresse

Egg Drop

Wo Ei auf Fluff trifft und wirklich keiner
nein sagen kann – warm gestapelt und
butterweich.

Y EGG DROP 12.0

Briochebrot | Rührei
Avocado | hausgemachte
Sriracha Mayo

Bacon +2.0

Lachsforelle heiß geräuchert +3.5

UPGRADE



Eierlei

Ob gerührt, gespiegelt oder zart
pochiert. Hauptsache mit Brot und
einem guten Morgengefühl.

Y RÜHREI AUS DREI EIERN 8.5

Y ZWEI SPIEGELEIER 7.0

Y ZWEIPOCHIERTE EIER 7.0

DAZU REICHEN WIR:

Butter, Wurzelbrot &
ein Brötchen

Bacon +2.0

Lachsforelle heiß geräuchert +3.5

UPGRADE

LUIS BAR & RESTAURANT

FRENCH TOAST

Goldbraun gebratenes Brioche, sanft getränkt in Ei-Milch-Mischung, sündhaft lecker gefüllt und mit frischen Früchten getoppt – pure Gönnung.

⌚ **MI AMORE** 12.0

Briochebrot | hausgemachte Espresso-Creme

⌚ **DER HULK** 13.0

Briochebrot | hausgemachte Pistazien-Creme

GRANOLA / MÜSLI

Natürlich hausgemacht, Mischung aus Haferflocken und ungesüßten Cornflakes – knusprig gebacken mit Nüssen, Kokosöl & Ahornsirup und mit Früchten serviert.

— Milch	7.0
— Naturjoghurt	9.0
⌚ — Kokosjoghurt	10.0

CROISSANT

Butterzartes Croissant, gold gebacken und spektakulär gefüllt oder doch lieber gesmashed. Wir servieren sie süß und salzig.

— Espresso-Creme	7.0
— Pistazien-Creme	7.0

DAS HERZHAFTE

Käse | Schinken gefüllt und gegrillt



SHAKSHUKA

Orientalisch gewürzte Sauce, sanft gegarte Eier on top und mit geröstetem Sauerteigbrot serviert – zum Dippen oder auch Löffeln.

⌚ **SHAKSHUKA** 12.0

Paprika-Tomaten-Sugo
zwei pochierte Eier | Koriander

Feta +2.0

UPGRADE

CHIAPUDDING

Ein Frühstück zum Löffeln, das satt macht. Overnight auf Haferbasis, kühl serviert & fruchtig getoppt – du hast die Wahl:

⌚ **MANGO KÜSST CHILI** 9.0
Chiapudding | Mango-Chili-Püree

⌚ **PRETTY PINK** 9.0
Pistazien-Chiapudding
Himbeeren | gehackte Pistazien

⌚ **BERRY GREEN** 9.5
Blaubeer-Chiapudding
Kokosjoghurt | Kiwi

NICHTS DABEI?

Wirf einen Blick in unsere Vitrine an der Theke: Da gibt es Kuchen & kleine Leckereien – alles natürlich hausgemacht!

LUIS BAR & RESTAURANT

MORGENPLÄTTEN

Hier ist er: der Teller, den alle lieben – klassisch und mit viel Liebe angerichtet. Perfekt zum Selberbelegen, gemütlichen Schlemmen oder auch zum Teilen

DER ALLROUNDER 16.0

Schinken & Salami | Käseauswahl
Rührei aus zwei Eiern | Butter
Marmelade | Frischkäse | Räucherlachsforelle mit Meerrettichsahne
Joghurt mit Obst & Granola

KÄSEGLÜCK 15.0

Käseauswahl | Rührei aus zwei Eiern
Butter | Marmelade | hausgemachte Avocadocreme | Frischkäse | Joghurt mit Obst & Granola

CIAO RAGAZZI 16.0

Mediterrane Salami | Parmaschinken
Netzmelone | Grana Padano | ½ Burrata
Rucola | getrocknete Tomaten | Oliven
hausgemachte Tomatencreme | Butter
frisches Obst | Marmelade

PFLANZENKRAFT 15.0

Hausgemachter Hummus | gegrilltes Gemüse | Belugalinsensalat | vegane Margarine | Marmelade | Gemüesticks
hausgemachte Avocadocreme | Kokosjoghurt mit Obst & Granola

DAZU REICHEN WIR:

Wurzelbrot & ein Brötchen

ODER ETWAS SÜßES?

SÜSSE VERBINDUNG 5.0

Croissant | Butter | Marmelade

HAUSGEMACHTE PANCAKES

WAHLWEISE MIT

— Ahornsirup	8.0
— Schoko-Nuss-Creme	8.5
— Apfelmarmelade	8.5
— Pistaziencreme	9.0

EXTRAS

BUTTERBREZEL 2.5

nur an Markttagen

CROISSANT PUR 3.5

PORTION

— Wurzelbrot	zwei Scheiben	1.0
— Brötchen		1.5
— Butter		0.7
— Bacon		2.0
— Lachs	heiß geräuchert	3.5



GLUTENFREI? KEIN PROBLEM!

Pancakes & Backwaren gibt's hier gegen Aufpreis und abhängig von der aktueller Gästesituation – sprich uns an.

LUIS JUNIOR

Frühstückszeit ist Familienzeit – deshalb gibt's im LUIS auch was ganz Besonderes für unsere kleinen Gäste.

LUIS STAPELSPASS

Kleine, fluffige Pancakes gestapelt als Turm mit Wunschtopping:

— Schoko-Nuss-Creme	5.0
— Apfelmarmelade	5.0
— Honig	4.5

MINI-BROTZEIT 3.5

Frisches Brot – wahlweise mit Frischkäse oder Schoko-Nuss-Creme. Klassisch. Einfach. Lecker.

BABYCCINO 0.5

Warme Milch | Milchschaum

KLEINER KAKAO 2.5

Warm oder kalt

TÄGLICH 11:30 – 15 UHR
& ABENDS AB 17 UHR



LUIS BÄRENHUNGER

NUGGETS & FRIES

Hähnchenbrust ODER Brokkoli paniert mit Pommes Frites und Ketchup.

— Hähnchen	8.5
— Brokkoli-Käse	8.0

TOMATENGLÜCK

Nudeln | Tomatensoße
Parmesan

9.0

GEBACKENE SONNENSTRÄHLEN 6.0

Goldgelbe Pommes – außen knusprig, innen weich. Perfekt für kleine Hände und große Pommesliebe.

LUIS BAR & RESTAURANT

LUNCH BREAK

TÄGLICH 11:30 – 14 UHR

LUIS BAR & RESTAURANT

SUPPEN

- ﴿ **BLOODY LECKER** 8.5
Tomatensuppe | Gegrilltes Käse-Sandwich
- ﴿ **KÜRBISCREMESUPPE** 8.0
Kürbiskerne | Küriskernöl | Wurzelbrot



TAGESESSEN 11.0

**DIENSTAG – FREITAG JEWELLS
VON 11:30 BIS 14 UHR.**
*Was die Küche heute liebt,
findest du an der Tafel – oder
du fragst einfach bei unserem
Servicepersonal nach.*

VORSPÄSE

- ﴿ **FEURIGER FETA** 9.0
Feta-Chili-Creme | Walnüssen | Honig
DAZU GERÖSTETES SAUERTEIGBROT
- ﴿ **GRÜNES BEIWERK** 5.0
Blattsalat | Rote-Bete-Chips
- ﴿ **TRAUBE TRIFFT BURRATA** 16.0
Burrata | Rucola | Weintrauben | Feigen
Granatapfelkerne | Balsamicocreme
DAZU WURZELBROT

LUIS BAR & RESTAURANT

SALAT^E

Frisch, bunt und mit Charakter: Unsere Salate werden täglich mit saisonalem Gemüse und Kräutern angerichtet. Dazu kommt unser hausgemachtes Dressing und Wurzelbrot.

KAISERLICH & KNACKIG 20.0

Romanasalat | Panko-Kräuter-Parmesan-
Hähnchen | Senf-Ei | Ceasar-Dressing
Tomaten | Croûtons | Grana Padano

✖ EAT YOUR GREENS 9.0

Blattsalat | Hausgemachte Vinaigrette
Gartengemüse | Kresse

✖	—	Grillkäse	+7.0
✖	—	Roastbeef	+12.0
✖	—	Hähnchenbrust	+9.0
✖	—	Garnelen	+8.0

UPGRADE

PASTA & CO

LACHSBCHEISSERLE 19.0

Hausgemachte Lachsmaulataschen | Spinat
Ricotta | Zitrone Weißwein-Soße | Grana Padano
& KLEINER SALAT

PASTA DES TAGES 15.0

Frisch zubereitet mit saisonalen Zutaten. Frag einfach bei unserem Team nach, was heute auf dem Teller landet!

—	Roastbeef	+12.0
—	Hähnchenbrust	+9.0
—	Garnelen	+8.0

UPGRADE

RÖSTI ROYALE 18.0

Hausgemachtes Kartoffelrösti | Räucherlachs
Limetten-Schmand
& KLEINER SALAT

LUIS BAR & RESTAURANT

VEGGIE

POLENTISSIMO 14.5

Gratinierte Polentaschnitte | Ratatouillegemüse

DAS LILA SCHNITZEL 23.0

Geschmorte Aubergine in Panko-Kruste
Tomatensugo | Feta
& KLEINER SALAT

FLEISCH

LUIS CLUB SANDWICH 17.0

Kastensauerteigbrot | Hähnchenbrust
Tomate | Essiggurke | Romanasalat | Eier
Bacon | Hausgemachte Sriracha Mayo
DAZU POMMES FRITES

FILETGULASCH LUIS STYLE 20.0

Rinderfiletwürfel | Schalotten | Paprika
Senf-Rahm | Balsamico-Zwiebelsud
DAZU SERVIETTEN-BREZEL-KNÖDEL



DESSERT

Wirf einen Blick in unsere Vitrine an der Theke: Da gibt es Kuchen & kleine Leckereien – **alles natürlich hausgemacht!**

NICHTS ZUM SATT WERDEN DABEI?

Kein Problem – Dann komm später wieder.
Ab 17:00 Uhr servieren wir Dienstag - Samstag
UNSERE GERICHTE VON DER ABENDKARTE.

LUIS BAR & RESTAURANT

DINNER STORIES



LUIS BAR & RESTAURANT

VORSPÜSE

- ⌚ **GRÜNES BEIWERK** 5.0
Blattsalat | Rote-Bete-Chips
- ⌚ **DIP IT, BROTZEIT** 9.0
Sauerteigbrot | Hausgemachte Dips: Hummus / Guacamole / Tomatencreme | Oliven | Grana Padano
- ⌚ **KERN & KRUSTE** 6.0
Lakudia Olivenmix | Geröstetes Sauerteigbrot
- ZARTES RIND IM GRÜN** 17.0
Rinder-Carpaachio | Pflücksalat Grana Padano
- ⌚ **ZIEGE IM SCHAUM** 10.0
Ziegenkäse-Mousse | Honig Thymian | Pumpernickelerde Mangochutney

LUIS JUNIOR



- NUGGETS & POMMES**
 - Hähnchen 8.5
 - Brokkoli-Käse 8.0
- ⌚ **POMMES** 6.0
- ⌚ **TOMATENGLÜCK** 9.0
Nudeln | Tomatensoße | Grana Padano
- KLEINER SCHWABE** 8.0
Hausgemachte Maultasche oder Spätzle mit Soße – wie bei Mama.

SUPPEN

- ⌚ **BLOODY LECKER** 8.5
Tomatensuppe | Gegrilltes Käse-Sandwich
- ⌚ **DARK ROOTS** 9.0
Cremesuppe von Schwarzwurzel Chips | Kräuteröl

LUIS BAR & RESTAURANT

SALAT

Frisch, bunt und mit Charakter: Unsere Salate werden täglich mit saisonalem Gemüse und Kräutern angerichtet. Dazu kommt unser hausgemachtes Dressing und Wurzelbrot.

KAISERLICH & KNACKIG 20.0

Romanasalat | Panko-Kräuter-Parmesan-
Hähnchen | Senf-Ei | Ceasar-Dressing
Tomaten | Croûtons | Grana Padano

Y EAT YOUR GREENS 9.0

Blattsalat | Hausgemachte Vinaigrette
Gartengemüse | Kresse

Y	Grillkäse	+7.0
	Roastbeef	+12.0
	Hähnchenbrust	+9.0
	Garnelen	+8.0

UPGRADE

PASTA & KORN

LACHSBSCHEISSERLE 19.0

Hausgemachte Lachsmaulataschen | Spinat | Ricotta
Zitrone Weißwein-Soße | Grana Padano

& KLEINER SALAT

PASTA DES TAGES 15.0

Frisch zubereitet mit saisonalen Zutaten. Frag einfach
bei unserem Team nach, was heute auf dem Teller landet!

Y WINTERLICHES KORN 17.0

Risotto | Wirsing | Kartoffelwürfel | schwarzer Knoblauch

Roastbeef	+12.0
Hähnchenbrust	+9.0
Zanderfilet	+9.0
Lachsfilet	+11.0
Garnelen	+8.0
Rinderfilet	+16.0

UPGRADE

DINNER STORIES / ABEND 17 - 21:00 UHR

LUIS BAR & RESTAURANT



VEGAN VIBES



VEGAN VIBES

NOT A ROSTBRATEN 25.0

„Zwiebelrostbraten“ vom Portobello
Champignon | Wintergemüse | zweierlei
Zwiebel | Rosmarinkartoffeln | veganer Jus

VEGGIE FIRST

GOLDENER PILZ 23.0

Schnitzel vom Kräuterseitling | Kaffee-Selleriepuree
Rosmarin-Kartoffelgratin
& KLEINER SALAT

KNUSPRIGER SPARGEL 21.0

Winterspargel in Panko paniert | Gewürzhollandaise
Kräuterdrillinge

...OPTION AUF MEHR!

Ergänze dein vegetarisches Gericht nach
Wunsch mit:

—	Roastbeef	+12.0
—	Hähnchenbrust	+9.0
—	Zanderfilet	+9.0
—	Lachsfilet	+11.0
—	Garnelen	+8.0
—	Rinderfilet	+16.0

UPGRADE

LUIS BAR & RESTAURANT

FLÄSCH

LUIS SURF CLUB 35.0

Rinderfilet | Black Tiger Garnelen in Knoblauch-Zitronen-Butter | Kaffee-Sellerie-Püree | Jus

DAZU EINE BEILAGE NACH WAHL (Parmesan-Trüffel-Fries +2.0)

ZWIEBELROSTBRATEN 32.0

Roastbeef | hausgemachte Spätzle | hausgemachte Maultasche | Zweierlei Zwiebeln | Jus

BEILAGEN

Zum Teilen, Kombinieren oder einfach auch solo genießen.
Unsere Beilagen passen ideal zu den Fleischgerichten.

— Rosmarinkartoffeln	6.0
— Pommes frites	6.0
— Polentaschnitte	6.0
— Parmesan-Trüffel-Fries	8.0

VESPER

Dazu reichen wir geröstetes Sauerteigbrot

WURSTSALAT 13.0

Leberkäse | Lyoner | Essiggurken
Zwiebeln

— Schweizer	+1.0
— Schwäbisch	+1.0

UPGRADE

DESSERT

AFFOGATO 4.9

Eine Kugel Vanilleeis + Espresso

WEISSER KAFFEE

Eine Kugel hausgemachtes weißes Kaffee-Eis

GLÜCK IM GLAS 6.0

Mini-Dessert aus unserer Vitrine an de Theke.

FRUCHTSORBET 4.5

Eine Kugel hausgemachtes Sorbet aus Früchten

DINNER STORIES / ABEND 17 - 21:00 UHR