



**TODAY
IS A GOOD
DAY.**



HERZLICH WILLKOMMEN



Im Restaurant LUIS vereinen wir das Beste aus regionaler Tradition und moderner Küche - inspiriert und geprägt von unserem Küchenteam für Leidenschaft, Qualität und echtes Handwerk steht. Hier entstehen Gerichte, die nicht nur schmecken, sondern Geschichten erzählen: von unserer Heimat, von frischen Produkten aus der Region und von Menschen, die mit Liebe kochen. Ob klassische Almhof - Köstlichkeiten oder kreative Neuinterpretationen - jedes Gericht wird mit Sorgfalt, Erfahrung und einem Hauch Luis - Magie zubereitet. Genießen Sie bei uns echten Geschmack, ehrliche Zutaten und herzliche Gastfreundschaft. Willkommen im Restaurant LUIS - wo Genuss zuhause ist.

Ihr Restaurant Luis Team.



Luis Restaurant



Suites



MENÜGUIDE

01 Starters

**02 Pasta
Burger
Risotto**

**03 Cuts &
Mains**

04 Sides

5-6 Pizza

7-8 Sweets



STARTERS

FOR
FOOD
LOVERS
ONLY.



BAR CHEF SPECIAL ZUM START

Pornstar Martini

Vodka Vanille, Passionsfruchtlikör,
Passionsfrucht, Champagner **11,90**

Carpaccio **22,00**

frisch plattiertes Carpaccio vom tiroler Grauvieh
Basilikum, Frischkäse, Steinpilze, sizilianisches
Olivenöl, alter Balsamico und Parmesan

Beef Tartare **22,00**

vom Tiroler Grauvieh, herzhaft mariniert,
Eigelbcreme, Parmesan, Trüffelmayo,
Tomatenmarinade dazu
frisches Ofen Foccacia

Oktopus Salat **18,00**

lauwarmer Oktopus, Green Chili, Koriander,
Minze, Asia Dressing, Kresse

Caprese (vegi) **19,00**

Büffelmilch - Mozzarella und
kleine Datteltomaten, Basilikum,
sizilianisches Olivenöl,
Balsamico Aromen

CHEF'S FAVORITE

Riesengarnelen

in Olivenöl, Chili, Knoblauch,
frische Petersilie
dazu frisches Ofen Foccacia **22,00**

SALADS

Klassischer gemischter Salat **9,00**

Blattsalate, Rohkost, Tomaten,
karamellisierte Kürbis
zum selbst marinieren

Vogelssalat **13,00**

lauwarme Kartoffelscheiben, Speck,
Kürbiskerne

Mixed Salad Bowl **13,00**

winterliche Blattsalate, Datteltomaten,
rote Beete, Karotte, Cranberrys,
crispy Paarlbrotschips

Crispy Chicken Salad **19,00** oder Crispy Garnelen Salad **22,00**

Blattsalate, Gurken, Datteltomaten,
Parmiggiano Reggiano

Rote Beete Salat **14,00**

Blaukäse, Tarragon, Walnüsse,
Balsamico Dressing



Beef Tea **9,00**

Gemüse, Pilze, Kräuter

Kürbis Kartoffelcremesuppe **9,00**

gebratene Steinpilze, Souer Cream, Wildkräuter

Knoblauchcremesuppe **9,00**

Sahnehaube, Croutons

PASTA & RISOTTO



LA DOLCE VITA - AUF DEM TELLER

Linguini Verdure Pasta 17,00

frisches mediterranes Gemüse vom Grill
Pfeffer, Parmiggiano Reggiano

mit Lachs 26,00 mit Garnelen 26,00

Amatriciana 22,00

Rigatoni in fruchtig scharfem Tomatenragout,
Guanciale, Peccorino und Peperoncini

Cinghiale al Tartufo 28,00

Papardelle, geschmortes Wildschweinragout
Grana Padano, Trüffel

Porcini e Tartufo (vegi) 26,00

Aquarello Risotto mit Steinpilzen
gebratener Knoblauch & Perigord Trüffel

Pasta & Risotto - ein Hauch italienischer Lebensfreude

Mit Sorgfalt zubereitet, treffen feine Zutaten
auf mediterrane Aromen und verwandeln
sich in Gerichte, die Herz und Sinne wärmen.
Ob cremiges Risotto oder frisch zubereitete
Pasta - Italien auf Ihrem Teller. Buon appetito!

BURGER

Frisch, leidenschaftlich & kreativ.

Qualität und Geschmack ist unsere Passion,
daher produzieren wir mit größter Sorgfalt alles
selbst. Knusprige Buns, saftige Patties, würzige
Saucen und Mayonnaisen.

Cheese Burger „Luis Style“ 22,00

250g Beef Patty, home - made Bun, Cheddar,
picked Cucumber, Burgersauce

Bacon BBQ Beef`n`Apple Burger 22,00

250g Beef Patty, home - made Bun,
gegrillte Apfelscheibe, Blauschimmelkäse,
Crispy Bacon, karamellisierte Zwiebeln,
Mustard-Burgersauce

Crispy Chicken Burger 22,00

Mit Buttermilch mariniertes Hühnerfilet,
home - made Bun, Cheddar,
Coleslaw, Chipotle Mayo

VIP Truffle Burger „Christian Style“ 24,00

250g Beef Patty, home - made Bun,
Bacon, Cheddar, Romana, Datteltomaten,
Trüffel Mayo, Wildkräuter



WÄHLEN SIE AUS:
SWEET POTATO FRIES
BISTRO FRIES
CHILLI - CHEESE FRIES



CUTS

Iberico Rückensteak

Unser Iberico Schweinesteak wird aus dem Rücken vom spanischen Eichelschwein geschnitten. Das Iberico Schweinefleisch ist sehr zart, saftig und geschmackvoll. Durch die feine Marmorierung wird das Fleisch unter Kennern des öfteren als das beste Schweinefleisch der Welt gepriesen.

Flanksteak

Es stammt aus dem Bauchlappen bzw. aus dem hinteren, unteren Bauchteil und wird auch als Hose (England), Bavette Steak oder Bavette de Flanchet (Frankreich) bezeichnet. Das Flank Steak hat lange Fasern, ist ein vergleichsweise dünnes Steak, mager aber trotzdem sehr geschmacksintensiv.

Rumpsteak

Das Rumpsteak ist der Steak-Klassiker schlechthin und wird aus dem hinteren Rücken des Rindes geschnitten. Rump ist dabei die englische Bezeichnung für die Kruppe – also den hinteren, oberen Bereich des Rückens vom Rind.

Dry Aged Rib Eye

Das kulinarische Glanzstück unter den Steaks. Der Name stammt vom Fettagge, das die drei verschiedenen Muskelstränge trennt. Der schöne Fettanteil im Inneren des Steaks führt zu einem saftigen Ergebnis mit intensiven Röstaromen.

Beef Filet

Das Filet besticht neben der feinen Marmorierung vor allem durch seine saftige und butterzarte Konsistenz. Es ist nahezu fettfrei und gilt deshalb als wertvollster Teil des Rindes.

Beef Tomahawk

Das Tomahawk ist eigentlich ein Rib Eye Steak, bei dem aber der lange Knochen dranbleibt. Bei diesem Cut treffen drei Muskelstränge zusammen - bei richtiger Zubereitung ist dieses Stück so saftig wie kein anderes. Durch den Knochen erhält es einen unvergesslichen Geschmack.

MAINS

FOR MEET & FISH LOVERS.

Rumpsteak 300g 42,00

Dry Aged Rib Eye 300g 48,00

Beef Filet

Ladies Cut 160g 34,00

Gentlemand Cut 250g 48,00

Rack of lamb 250g 38,00

Rack of Iberico 250g 36,00

Lachsfilet 200g 34,00

Maishähnchen Supreme 34,00

CHEF'S FAVORITE

Surf & Turf (200g US-Rinderfilet)

Black Tiger Garnele

48,00

SIDES

für alle Fleisch & Fisch Gerichte sind 3 Sides Ihrer Wahl inkludiert:

1 x 1. Side

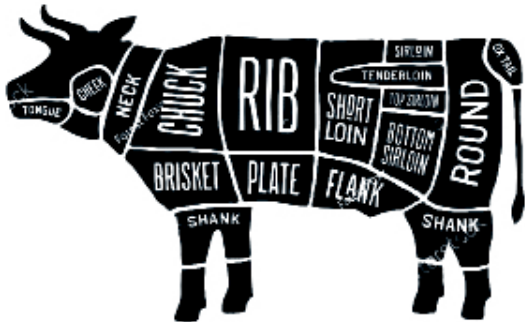
1 x 2. Side

1 x 3. Side

Stoffe oder Erzeugnisse, die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen können, sind jene, die im Anhang II der Verordnung EU 1162/2011 angeführt sind. Bei Fragen über verwendete Zutaten in Speisen, die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen können, wenden Sie sich bitte an unsere MitarbeiterInnen. Wir weisen darauf hin, dass trotz größter Sorgfalt während des Produktionsprozesses Kreuzkontaminationen auftreten können.

Gerne beraten wir Sie an unserem Dry Aged Schrank, gefüllt mit den besten Fleisch Cuts aus aller Welt. Das besondere Erlebnis: schauen Sie zu, wie Ihr Cut nach Ihrem Wunsch frisch verarbeitet wird.

SIDES AND MORE



From Nose to Tail

Wir im Luis überzeugen nicht nur mit regionalen Produkten, da wir Ihnen die verschiedenen Geschmackserlebnisse aus aller Welt nicht vorenthalten möchten. Dennoch ist die Philosophie unserer Küchenmeister klar definiert. Ehrlicher Respekt vor der Natur und vor dem Tier. Somit werden alle Teile des Tieres verarbeitet: „From nose to tail.“

1. SIDE

à 5,00

Sweet Potato Fries
Chili Cheese Fries
Bistro Fries
Baked Thyme Potatoes
Knoblauchbrot



3. SIDE

à 3,00

Kräuterbutter
Chilibutter
Sauce Bernaise
Pfeffersauce
Chimichurri
Trüffelmayo

2. SIDE

à 5,00

Steakhouse Salad
gegrilltes Gemüse
grüne Bohnen
Blattspinat
gebratene Champignons
gebratener Maiskolben

800 ° GENUSS

DER BEEFER

ER GIBT IHREN STEAKS BEI 800°C DIE PERFEKTE KRUSTE
MIT DEN GEWÜNSCHTEN RÖSTAROMEN

CHEF'S FAVORITE

Für weitere Cuts sprechen Sie uns gerne an oder werfen Sie gerne einen Blick in unseren Reifeschrank!

BELIEBTE GARSTUFEN



MEDIUM RARE
47 - 49 °C



MEDIUM
50 - 53 °C



MEDIUM WELL
54 - 57 °C

PIZZA

Pizzeria ITALIAN STYLE



LA PIZZA CLASSICA

Focaccia 9,00
Fladenbrot, Oliven - Knoblauchöl

Margherita 12,00
Tomaten, Mozzarella, Oregano

Funghi 15,00
Tomaten, Mozzarella, frische Champignons, Oregano

Prosciutto 16,00
Tomaten, Mozzarella, Schinken, Oregano

Salami 16,00
Tomaten, Mozzarella, ungarische Salami Oregano

Diavola 19,00
Tomaten, Mozzarella, scharfe Salami Lombardi-Paprikaschoten, scharfe Paprikaschoten, Oliven, Oregano

Capricciosa 19,00
Tomaten, Mozzarella, Schinken, Artischocken frische Champignon, Oliven, Oregano

Quattro Formaggi 19,00
Tomaten, Mozzarella, Gorgonzola, Brie, Parmesan, Oregano

Tonno e Cipolla 19,00
Tomaten, Mozzarella, Thunfisch, Zwiebel Oregano

Tirolese 19,00
Tomaten, Mozzarella, Speck, Zwiebel Ei, Oregano



CRUNCHY. COLORFUL. VEGGIE LOVE

Verdure / Vegetariana

Tomaten, Mozzarella, Auberginen
Zucchini, Paprika rot & gelb, Cocktail Tomaten
Mais, Parmesan, Oregano

21,00

PIZZA

Pizzeria
ITALIAN
STYLE



LE PIZZE SPECIALE

Pizza Casa 21,00

Tomaten, Mozzarella, scharfe Salami, Spinat, Brie, Ei, frische Champignon, Oregano

Pizza Pazza 21,00

Tomaten, Mozzarella, Schinken, frische Champignons, Artischocken, Mais Ei, Oregano

„Capello Napoleone“ 21,00 **halb offen - halb geschlossen**

Tomaten, Mozzarella, Brie, Spinat Speck, Cocktail Tomaten, Oregano

„Famosa“ 21,00

Tomaten, Mozzarella, Mascarpone, Zucchini Cocktail Tomaten, frische Champignon Mais, Oregano

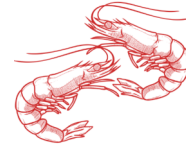
Pink Floyd (scharf) 21,00

Tomaten, Mozzarella, Gorgonzola Chili, Schinken, scharfe Salami frische Champignons, Oliven, Oregano

PIZZA -

EIN STÜCK ITALIENISCHER LEBENSFREUDE

knuspriger Boden, aromatische Tomatensauce, geschmolzener Käse und die frischesten Zutaten - jede Pizza ist ein kleines Kunstwerk. Ob klassisch, vegetarisch, oder besonders kreativ: Bei jedem Biss schmeckst du die Leidenschaft und die Tradition Italiens. Pizza verbindet Menschen, Geschichten und Geschmack auf unvergleichliche Weise.



PIZZEN AUS DEM HERZEN DES MEERES

„Black Tiger“

Tomaten, Mozzarella, Black Tiger Garnelen, Basilikum, Oregano

22,00

„Frutti di Mare“

Tomaten, Mozzarella, Black Tiger Garnelen verschiedene Meeresfrüchte

24,00



LUIS SPECIAL EDITION

Pizza Luis

Tomaten, Mozzarella Fior di Latte Mozzarella Buratta, Cocktail Tomaten, Parmaschinken, Rucola, Parmesansplitter Basilikum, Oregano

24,00

SWEETIES



BAR CHEF SPECIAL ZUM DESSERT

Espresso Martini

9,90

Vodka, Kahlua, Espresso

Italienisches Tiramisú im Glas 12,00
Biskuit, Mascarpone, Kakao, Himbeeren

Lava Cake 12,00
Schokoladentörtchen, Erdbeere,
Crumble, Vanilleeis

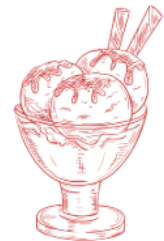
Panna Cotta 12,00
Original „Italian style“

Tarte aux abricots 12,00
Aprikosentarte, weiße Schokolade
eingelegte Aprikosen, Crumble, Vanilleeis

Affogato al caffè 7,00
doppelter Espresso,
hausgemachtes Vanilleeis



GENIEßEN SIE ZU UNSEREN DESSERTS EIN
FEINES GLAS ÖSTERREICHISCHEN SÜSSWEIN



UNSERE HAUSGEMACHTEN SORBETS

Zitrone | Himbeer
Mango | Maracuja

Preis pro Kugel
mit Vodka 4cl

5,00
+4,00

ENTDECKEN SIE UNSERE WEITEREN KULINARIK HIGHLIGHTS



MEIN ALMHOF

Genießen Sie täglich neu
zusammengestellte 5 - Gänge Menüs
im Restaurant des
Hotel mein Almhof.


täglich ab 18:00 Uhr
reservieren Sie unter:

+43 (0) 5473 87313 9

info@meinalmhof.at

<https://www.meinalmhof.at/de/>



 [meinalmhof](https://www.instagram.com/meinalmhof)

Sehr gerne können Sie für unsere Restaurants, Luis und mein Almhof online bequem reservieren



A-6543 NAUDERS AM RESCHENPASS | TIROL

WWW.LUIS-NAUDERS.AT

RESERVIERUNGSHOTLINE: +43 5473 87313 7900