



Herzlich Willkommen in den Luisenstuben

Öffnungszeiten

Montag Ruhetag

*Dienstag ab 16:00 Uhr
Mittwoch bis Sonntags 11:00 Uhr bis 22:00 Uhr
Warme Küche von 12:00 Uhr bis 14:00 Uhr
und 18:00 Uhr bis 21:00 Uhr*

*Unsere Küche legt großen Wert auf
Produkte aus unserer Region
hier achten wir besonders auf frische
Zutaten und leichte Zubereitung der Speisen.
**Da wir alle Gerichte frisch für Sie zubereiten,
bitten wir Sie um etwas Geduld.***

*Ihr
Luisenstuben Team*

*Für größere Feste wie runde Geburtstage, Jubiläen oder kleinere
Firmenfeiern ist die Luisenstube der perfekte Ort.
Ideal auch für ein gemütliches Essen in angenehmer Atmosphäre.
Gerne stellen wir Ihnen für Ihre Feierlichkeiten ein Menü zusammen,
selbstverständlich auch ganz nach Ihren Wünschen*



Suppen & Vorspeisen

*Französische Zwiebelsuppeⁱ
mit Käsecrouton^c im Ofen überbacken*
€ 5,80

*Badische Kartoffelrahmsuppe^{a,i} mit
Lauch und roten Linsen*
kleine Portion € 4,80 / große Portion mit Bauernwurst^{2,3,j} €
6,50

*Kleiner Schwarzwald Horsd'oeuvre Teller
Wiedener Salzhöhlen Coppa^{2,3}, Markgräfler Salami^{2,3}, Bergkäse
mit hausgemachten Birnensenf*
€ 7,50

*Scampis^b mit Knoblauch und Chilifäden
in Olivenöl gebraten, Baguette*
€ 11,50

Salate Grün & Frisch

Gemischter Beilagensalat
klein € 4,00 groß € 6,00

Salat „Hubertus“^{g,h,l}
*Blattsalate an Balsamiko-Dressing, gratiniertem Ziegenkäse,
Tomaten, Walnüssen und Waldhonig*
€ 9,80

Salat „Schwarzwald-Potpourri“^{g,l}
*Blattsalate an Balsamiko-Dressing mit Schwarzwälder
Schinken^{2,3},
Markgräfler Salami^{2,3}, Bauernkäse*
€ 10,80



Klassiker & Regionales

*Selbstgemachte Käsespätzle^{a,c,g} mit
Zwiebeln und gerösteten Speckstreifen^{2,3}*
€ 8,50

*„Wiener Teller“ paniertes Schweineschnitzel
aus dem Schweinerücken mit Pommes frites*

€ 8,50

mit 2 Schnitzel € 12,50

*Cordon bleu „Schwarzwälder Art“ Schweinerückensteak vom
Grill*

*gefüllt mit Schwarzwälder Schinken^{2,3} und Bergkäse
an Rahmsauce, selbstgemachte Spätzle*

€ 12,50

*Kleines Rumpsteak (130g) mit selbstgemachter
Kräuterbutter und Bratkartoffeln*

€ 14,50

*Entrecote „Madagaskar“ (200g) vom Grill
in grüner Pfefferrahmsauce^g, Bratkartoffeln,
Schwenkgemüse frisch vom Markt*

€ 22,50

*Rumpsteak (200g) vom Grill mit selbstgemachter
Kräuterbutter und Zwiebeln, Baguette*

€ 16,50



Unsere Hingucker

„Ranchersteak“ Entrecote (250g) vom Grill
mit Röstzwiebeln, Kräuterbutter, Grillspeck^{2,3} und
gratinierte Tomate⁸, Beilagensalat
€ 22,50

„Holzfällersteak“ aus dem Schweinerücken (200g)
vom Grill mit Röstzwiebeln und Grillspeck^{2,3}
mit Salaten umlegt, auf dem Holzteller serviert
€ 13,80

Beilagenportion Pommes frites € 3,00

Beilagenportion Bratkartoffeln € 3,00

Beilagenportion Spätzle € 3,00

Vegetarisch

*Selbstgemachte Käsespätzle^{a,c,8} im Ofen gratiniert
mit Röstzwiebeln
€ 8,50*

*Teigtäschchen^c mit feiner Waldpilzfüllung
auf frischem Schwenkgemüse vom Markt
€ 9,50*

Kinderteller

*Kleines Schnitzel aus dem Schweinerücken mit Pommes
€ 7,50*

*Selbstgemachte Spätzle mit Rahmsauce
€ 4,50*

*Portion Pommes mit Ketchup
€ 4,00*



Vesper

Wurstsalat mit Brot

€ 8,00

Elsässer Wurstsalat (mit Käse) mit Brot

€ 8,50

Badischer Rindfleischsalat mit Brot

€ 10,50

„Schwarzwaldbrettle“ mit Markgräfler Salami^{2,3},
Schwarzwälder Höhlen Coppa-Schinken^{2,3},
Schwarzwälder Rauchchinken^{2,4} und Bauernkäse,
Steinofenbaguette

€ 12,80

Kleiner Käseteller

*Bauernkäse, Bergkäse und Ziegenkäse mit
hausgemachtem Birnensenf, Steinofenbaguette*

€ 8,50

Gemischter Beilagensalat

klein € 4,00 groß € 6,00

Salat „Hubertus“^{g,h,l}

*Blattsalate an Balsamiko-Dressing, gratiniertem Ziegenkäse,
Tomaten, Walnüssen und Waldhonig*

€ 9,80

Salat „Schwarzwald-Potpourri“^{g,l}

*Blattsalate an Balsamiko-Dressing mit Schwarzwälder
Schinken^{2,3},*

Markgräfler Salami^{2,3}, Bauernkäse

€ 10,80



Süßes danach

Gemischtes Eis

3 Kugeln nach Ihrer Wahl

€ 3,50

mit Sahne € 4,00

Vanilleeis mit heißen

Himbeeren und Sahne

€ 5,50

„Cup Monte Carlo“

Vanille- und Schokoeis mit Banane,

Sahne und Karamellsauce

€ 5,00

mit Eierlikör € 5,50

„Schwarzwaldsymphonie“

Walnusseis, Schokoeis,

Kirschragout und Sahne € 5,50

mit Kirschwasser € 5,90

Zitronensorbet mit Winzersekt

€ 5,80

Affogato al caffè^{6,8}

1 Kugel Vanilleeis mit Espresso und Sahne

€ 3,80

Schokosoufflé mit Kirschragout

Vanilleeis und Sahne

€ 6,50

Verwendete Zusatzstoffe in unserem Speiseeis: Pektin Verdickungsmittel, Karrageemehl, Monoglyceride, Kakaohaltige Fettglasur, Emulgatoren, Säuerungsmittel,



Index der Zusatzstoffe	Index Allergene
1) mit Farbstoff z.B. Beta-Karotin, Riboflavin	a Weizen
2) mit Konservierungsstoff z.B. Nitrat, Natriumnitrat	b Krebstiere
3) mit Anti-Oxidationsmittel	c Eier
4) mit Geschmacksverstärker	d Fische
5) mit Phosphat	e Erdnüsse
6) koffeinhaltig	f Soja
7) chininhaltig	g Milch
8) mit Süßungsmittel	h Hülsenfrüchte
9) Enthält eine Phenylalaninquelle	i Sellerie
10) mit Taurin	J Senf
11) Säureregulator	k Sesam
12) mit Schwefeldioxyd	l Sulfit
13) Mit Schwärzungsmittel	m Lupine
	n Weichtiere