



**TODAY
IS A GOOD
DAY.**

WWW.LUIS-NAUDERS.AT

STARTERS

**FOR
FOOD
LOVERS
ONLY**

Cremiger Burrata Bufala 18,00
Erdbeeren, Pistazien, Kräuter
(für Vegetarier)

SOUPS

LUIS EMPFIEHLT:

CHEF'S FAVORITE

Calamari Fritti
Limetten-Mayonnaise

14,00

Tom Kha Gai

Traditionelle Thai Kokossuppe
mit Limette, Huhn und Shitakepilzen

(pikant)

10,00

BRUSCETTA



Wählen Sie aus unseren Bruschetta-Variationen
und schmecken Sie die Vielfalt!

Beef	20,00
Lachs	18,00
Thunfisch	22,00
Caprese	15,00
Mixed Bruschetta	22,00



Kalte Avocado-Limettensuppe

Kaltschale von Avocado und Limette,
crispy Black Tiger Garnele

(für Pescetarier)

12,00

BOWLS & GREENS

Kale Bowl 15,00

Venere Reis, Jungzwiebel, Karotte, Avocado, Kale, junge Sprossen, Granatapfelkerne

Red Bowl 15,00

Wildkräutersalat, Rote Beete, smokey Chili, crispy Paarlbrod

Nordic Bowl 16,00

Graupen, Micro Leaf, Kale, Pfifferlinge, Cranberry, Rettich

Caesar Salad 22,00

Romana Salat, Grana Padano, Kirschtomaten, Ei, Foccacia Genoveve, Dijon-Senf-Dip, gegrilltes Hühnerfilet

**HÖR
AUF DEIN
BAUCH
GEFÜHL.**

CREATE YOUR OWN BOWL

1. BASE

Graupen 4,00

Qinoa 4,00

Schwarzer Reis 4,00

2. FILLS

Salatgurke 4,00

Granatapfelkerne 4,00

Romanischer Salat 4,00

Rettich 4,00

Karotten 4,00

Zucchini 4,00

Edamame 4,00

Kale 5,00

Marinierte Birne 6,00

Wildkräutersalat 7,00

3. TOPS

Paarlbrod Croutons 5,00

Marinierter Tofu 6,00

Pfifferlinge 6,00

Geräucherter Tofu 6,00

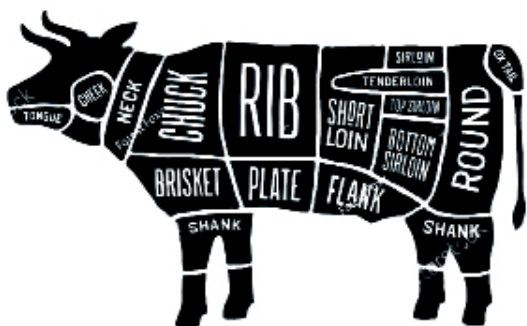
Ziegenkäse 6,00

Pepper, lime mariniertes Beef 7,00

Marinierter Lachs 7,00

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.

MEAT AND MORE



From Nose to Tail - from Leaf to Root

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.“

BEST BEEF

Teres Major	200g	28,00
Teres Major	400g	48,00
Angus Grain Flank Steak	250g	37,00
Angus Grain full Flank	750g	85,00
Rumpsteak	250g	27,00
Rumpsteak	350g	39,00
Dry Aged Rib Eye	300g	42,00
Beef Filet		
Ladies Cut	160g	29,00
Gentlemans Cut	250g	39,00

ZU ALLEN STEAKS SERVIEREN WIR KNOBLAUCH-KRÄUTERBUTTER, CHIMICHURRI UND UNSEREN LUIS SIGNATURE STEAK-DIP!

CHEF'S FAVORITE

Scottish Beef Tomahawk
1000g
110,00

SIDE DISHES

Sweet Potato Fries	6,00
Bistro Fries	6,00
Baked Thyme Potatoes	6,00
Chili Cheese Fries	6,00
Sweet Potato Mash	6,00
Gegrilltes Gemüse	7,00
Spicy Broccoli	8,00

DER BEEFER

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

BELIEBTE GARSTUFEN



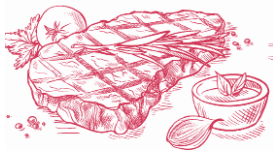
MEDIUM RARE
47 - 49 °C



MEDIUM
50 - 53 °C



MEDIUM WELL
54 - 57 °C



CUTS

Teres Major

Das Teres Major ist ein Muskel und Teil vom dicken Bugstück, dem hinteren Teil der Schulter. Bei diesem Cut gilt: Genuss hat aber manchmal mehr als nur einen Namen, denn das Stück ist auch als Petite Tender, Metzgerstück oder flaches Filet bekannt.

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.

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. Nutzen Sie die Chance und schauen Sie uns an der Front Cooking Station zu, wie er Ihren Burger frisch zubereitet.

Cheese Burger „Luis Style“ 14,00

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

Bacon Beef'n'Apple Burger 16,00

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

BBQ Beef Burger 17,00

250g smoky Beef Patty, home-made Bun, Cheddar, pickled Cucumber, Eisbergsalat, Tomatenscheiben, BBQ Spezialsaucen

Vegan Chicken Burger 15,00

No chicken chunks, home-made Bun, Eisbergsalat, Coleslaw, karamellisierte Zwiebeln, Burgersauce



**BURGER UPGRADE GEFÄLLIG?
NENNEN SIE IHREM KELLNER
IHRE GEWÜNSCHTEN EXTRA ZUTATEN
FÜR IHREN BURGER.**

**WÄHLEN SIE AUS UNSEREN SIDEDISHES
IHRE GEWÜNSCHTE BEILAGE AUS!
ZWEI DIPS NACH WAHL SIND INKLUDIERT.
BITTE WENDEN SIE SICH AN IHREN KELLNER.**

PIZZA

Pizzeria ITALIAN STYLE



CLASSICO

Margherita 11,00

Tomatensauce, Mozzarella, frischer Basilikum

Salami 14,00

Tomatensauce, Mozzarella, Knoblauch, Salami

Prosciutto e Funghi 15,00

Tomatensauce, Mozzarella, Schinken, frische Waldpilze

Prosciutto 14,00

Tomatensauce, Mozzarella, Schinken

Diavola 15,00

Tomatensauce, Mozzarella, scharfe Salami, Peperoni, Oliven

Tonno 14,00

Tomatensauce, Mozzarella, Thunfisch, Zwiebel

Romana 15,00

Tomatensauce, Mozzarella, Sardellen, Kapern, Oliven

Quattro Formaggi bianca 18,00

verschiedene Käsesorten

Capricciosa 17,00

Tomatensauce, Mozzarella, Schinken, Pilze, Oliven, Artischocken, Sardellen

Calzone Classico 16,00

Tomatensauce, Mozzarella, Schinken, Champignons, Ricotta, Basilikumpesto, Rucola

Spinaci e Gorgonzola 15,00

Mozzarella, Gorgonzola, Spinat

Salmone 18,00

Tomatensauce, Mozzarella, Lachs, Petersilie, Bauchspeck, Ei

PIZZE SOLO DA LUIS

Parma 19,00

Tomatensauce, Mozzarella, Parma Schinken, Rucola, Parmesan

Rustica 19,00

Tomatensauce, Mozzarella, Bresaola, Rucola, Buffalo, Kirschtomate

Tyrolia 19,00

Tomatensauce, Mozzarella, Salami, Speck, Spinat, Zwiebel, Ei

Frutti di Mare 19,00

Tomatensauce, Mozzarella, Meeresfrüchte, Black Tiger Garnele

Alpi 16,00

Tomatensauce, Mozzarella, Creme Fraiche, Pfifferlinge, Thymian, Bauchspeck, Ei

Luis Style (pikant) 19,00

Tomatensauce, Mozzarella, Rinderfiletwürfel, Zwiebel, Paprika, Kirschtomaten



KNACKIGE SALATE ZU IHRER PIZZA

Insalata verde 7,00

Feinste Blattsalate, Kräuter und Garnituren der Saison in italienischer Marinade

Insalata mista 8,00

Feinste Blattsalate, Kräuter, Tomaten, Artischocken, Oliven, Zwiebeln, in italienischer Marinade

MAINS

ITALIAN AND MORE

Cinghiale el Tartufo 27,00

Pappardelle, geschmortes Wildschweinragout
Grana Padano, Trüffel
`Il Classico Toscano`

Spaghetti Aglio Olio „Leonardo“ 24,00

King Crabs

Tuna Sashimi 25,00

Thunfisch Sashimi, Limettendip, Spinatsoufflé

Red Label Rouge Lachsfilet 27,00

Gegrilltes Filet vom schottischen
Red Label Rouge Lachs mit Basilikum-Polenta
und San Marzano

Fenchel Risotto 20,00

Cremiges Risotto, Fenchel,
marinierte Cedri Zitrone,
gebratenes Wachtelbrüstchen

Octopus 28,00

Mediterraner Octopus, Erbsenmousseline,
gebratene Artischocken, Basilikumöl

Maishähnchen Supreme 20,00

Süßkartoffelstampf, gegrillter Spargel,
Chorizo, Portweinsauce

**IMMER
EINE
SÜNDE
WERT.**

SWEETIES & COUPS

Friandiese Nuss-Aprikose 9,00

Marillentart, Haselnuss, Brombeeren

Cappuccino Brulée 9,00

Geflämmte Cappuccinocreme, Baiser Haube

Erdbeercrumble Royal 9,00

Marinierte Erdbeeren, Mandelcrumble,
mit Vanillecreme garniert

Pina Colada Kokos Cup 9,00

Kokoseis, Ananasstücke, Kokosflocken

Banana Split 9,00

Vanilleeis, Pistazieneis, Banane, Sahne,
Schokosauce, Schokospäne

„Luis“ Früchtetraum 9,00

Erdbeereis, Himbeersorbet, Orangensorbet,
frische Früchte, Beerenmischung, Sahne

Luis Special Eiskaffee 9,00

3 Kugeln Vanilleeis, kräftiger Kaffee, Schlagobers

Affogato al caffè 4,90

Vanilleeis mit heißem Espresso übergossen

Colonel Sorbet 7,00

Zitroneneis, Vodka, Minze

UNSERE EISSORTEN & SORBETS

**Kokos | Erdbeere | Vanille
Schoko | Stracciatella | Tiramisù
Zitrone | Orange | Himbeere**

Preis pro Kugel 2,20

Portion Sahne 1,80



A-6543 Nauders am Reschenpass | Tirol
www.luis-nauders.at
Reservierungshotline: +43 5473 87313 7900