



**RESTAURANT
IM LUS**

Sehr geehrte Gäste und Freunde des Hauses,

Tanja und Dirk Hornsteiner mit Team heißen Sie herzlich willkommen und wünschen Ihnen einen schönen Aufenthalt im Restaurant im Lus.

Unsere Preise verstehen sich inklusive Mehrwertsteuer und Service.

Kartenzahlung ab 15,00 € möglich.

Unsere Öffnungszeiten:

Montag	-	11:00 bis 14:00 & 17:00 bis 22:00
Dienstag	-	11:00 bis 14:00 & 17:00 bis 22:00
Mittwoch	-	11:00 bis 14:00 & 17:00 bis 22:00
Donnerstag	-	11:00 bis 14:00 & 17:00 bis 22:00
Freitag	-	11:00 bis 14:00 & 17:00 bis 22:00
Samstag	-	11:00 bis 14:00 & 17:00 bis 22:00
Sonntag	-	Ruhetag

Warme Küche: 11:30 bis 14:00 Uhr / 17:00 bis 21:30 Uhr



07622/66 48 670



www.restaurantimlus.de



restaurant@im-lus.de



SUPPEN

Suppen

Tomatencremesuppe mit Croutons*	6,20 €
<i>Creamy Tomato Soup with Crispy Croutons</i>	
Flädlesuppe*	6,20 €
<i>Traditional German Beef Broth with Thin Savory Pancake Strips</i>	
Zwiebelsuppe groß unter der Käsehaube*	7,50 €
<i>French Onion Soup with a Golden Melted Cheese Crust</i>	
Gulaschsuppe groß „Ungarische Art“*	7,50 €
<i>Hearty Hungarian-Style Beef Goulash Soup</i>	



SALATE

Salate

Beilagensalat (nur zum Essen dazu bestellbar)	6,00 €
<i>Fresh Side Salad</i>	
Kleiner gemischter Salat mit Hausdressing*	7,30 €
<i>Small Garden Salad with House Dressing</i>	
Blattsalat mit Essig-Öl-Dressing *	6,50 €
<i>Leaf Salad with Oil and Vinegar Dressing</i>	
Großer gemischter Salat mit Ei, Hausdressing und Brot*	11,00 €
<i>Large Garden Salad with Egg, House Dressing & Fresh Bread</i>	
Großer gemischter Salat mit Ei, Thunfisch, Zwiebeln, Essig-Öl-Dressing und Brot*	13,50 €
<i>Large Garden Salad with Tuna, Egg, Onions, Vinaigrette & Fresh Bread</i>	
Großer gemischter Salat mit gebratenem Hähnchenbrustfilet, unserem Hausdressing und Brot*	15,00 €
<i>Large Garden Salad with Grilled Chicken Breast, House Dressing & Fresh Bread</i>	
Wurstsalat mit Brot*	10,80 €
<i>Traditional German Sausage Salad with Onions in a Tangy Vinaigrette, served with Fresh Bread</i>	
Wurst-Käsesalat mit Brot*	11,80 €
<i>Traditional German Sausage & Swiss Cheese Salad with Onions in a Tangy Vinaigrette, served with Fresh Bread</i>	
Kleinere Portion Wurstsalat / Wurst-Käsesalat: 1,50 € Rabatt.	



KIDS IM LUS

Kids im Lus

Pommes mit oder ohne Ketchup*	4,00 €
<i>French Fries, served with or without Ketchup</i>	
Kleines paniertes Schnitzel mit Pommes*	8,80 €
<i>Kids' Breaded Pork Schnitzel served with French Fries</i>	
Rahmschnitzel mit Spätzle*	8,80 €
<i>Kids' Pork Schnitzel with Cream Gravy & Traditional German Egg Noodles</i>	
Chicken Nuggets mit Pommes*	8,80 €
<i>Kids' Chicken Nuggets served with French Fries</i>	



Cordon-Bleu-Karte

- Klassik*** – Gefüllt mit Schinken und Käse, dazu Pommes **17,00 €**
Classic Cordon Bleu stuffed with Ham & Swiss Cheese, served with French Fries
- Pikant*** – Gefüllt mit Schinken, Käse, Peperoni, Gurken und Knobi, dazu Pommes **18,00 €**
Spicy Cordon Bleu stuffed with Ham, Swiss Cheese, Pepperoncini, Pickles & Garlic, served with French Fries
- Pfeffer-Bleu*** – Gefüllt mit Schinken, Käse, Senf und Pfefferschrot, dazu Pommes **18,00 €**
Pepper Cordon Bleu stuffed with Ham, Swiss Cheese, Mustard & Cracked Black Pepper, served with French Fries
- Knobi-Bleu*** – Gefüllt mit Schinken, Käse und Knoblauch, dazu Pommes **18,00 €**
Garlic Cordon Bleu stuffed with Ham, Swiss Cheese & Garlic, served with French Fries



Hauptgerichte

- Schnitzel „Wiener Art“*** – Vom Schweinerücken mit Pommes **14,90 €**
Traditional Breaded Pork Schnitzel served with French Fries
- Argentinisches Rinderrückensteak*** – Mit Pfefferrahmsoße und Kroketten **33,80 €**
Premium Argentinian Sirloin Steak with Peppercorn Cream Sauce & Potato Croquettes
- Rahmschnitzel*** – Natur mit Spätzle und Champignonrahmsoße **16,00 €**
Pan-Fried Pork Schnitzel with Spaetzle and Creamy Mushroom Sauce
- Balkanschnitzel*** – Natur mit Pommes **16,00 €**
Grilled Pork Cutlet served with French Fries
- Lus-Pflännle*** – Schweinemedallions mit Champignonrahmsoße, dazu Spätzle **19,80 €**
Tender Pork Medallions in a Creamy Mushroom Sauce, served with Traditional German Egg Noodles
- Herzogen-Steak*** – Vom Schweinerücken, gefüllt mit Speck, Champignons und Zwiebeln, dazu Kroketten **18,80 €**
Stuffed Pork Loin Steak filled with Bacon, Mushrooms & Onions, served with Potato Croquettes
- Gebratenes Lachsfilet*** – Mit Zitronen-Sahne-Nudeln **23,80 €**
Pan-Seared Salmon served over Lemon Cream Pasta



RÖSTIGERICHTE

Röstigerichte

Allgäuer Art* – Rösti mit Speck und Zwiebeln, mit Allgäuer Käse überbacken **15,80 €**
Swiss-Style Crispy Rösti topped with Bacon, Onions & Melted Allgäu Cheese

Madagaskar* – Rösti mit Hähnchenbrustfilet und Pfefferrahmsoße **15,80 €**
Swiss-Style Crispy Rösti with Grilled Chicken Breast & Peppercorn Cream Sauce

Balkan* – Rösti mit zwei hausgemachten Fleischküchle und Balkansoße **14,50 €**
Swiss-Style Crispy Rösti topped with Two Homemade German Meat Patties & Spicy Balkan Sauce

Zürcher Art* – Rösti mit Schweinefiletstreifen und Champignons in Rahmsoße **18,80 €**
Swiss-Style Crispy Rösti with Pork Tenderloin & Mushrooms



TOASTGERICHTE

Toastgerichte

Florida-Toast* – Hähnchenbrust auf Toast mit Schinken und Ananas, mit Käse überbacken, dazu verschiedene Salate **16,80 €**
Toast with Chicken Breast, Ham, Pineapple & Cheese, served with a selection of salads

Lus-Toast* – Schweinerückensteak auf Toast mit Speck, Champignons und Zwiebeln, mit Käse überbacken, dazu verschiedene Salate **14,80 €**
Toast with Pork Loin, Bacon, Mushrooms & Onions, served with a selection of salads

Höllentost* – Schweinerückensteak auf Toast mit Paprika, Jalapeños mit Käse überbacken, dazu verschiedene Salate **14,80 €**
Toast with Pork Loin, Peppers, Jalapeños & Cheese, served with a selection of salads



VEGETARISCHE
GERICHTE

Vegetarische Gerichte

Farmer-Rösti* – Gemüse, Sauce Hollandaise, mit Käse überbacken **13,80 €**
Rösti with Vegetables, Hollandaise & Cheese

Käsespätzle* – Mit Zwiebelschmelze **13,80 €**
German Cheese Spätzle with Fried Onions

Röstkartoffeln* – Kartoffeln, Zucchini, Zwiebeln, mit Käse überbacken **13,50 €**
Pan-fried Potatoes with Zucchini, Onions & Cheese



EXTRAS

Extras

Umbestellung auf Rösti / Kroketten **3,00 €**

Bratensoße **2,00 €**

Sauce Hollandaise, Rahmsoße, Balkansoße, Pfefferrahmsoße,
Champignonrahmsoße, Salatsoße **2,50 €**



Eis & Dessert

1 Kugel Eis	1,80 €
2 Kugeln Eis	3,50 €
Gemischtes Eis (3 Kugeln)	4,50 €
Gemischtes Eis mit Sahne	5,40 €
Meringe mit Sahne	6,50 €
Eis-Meringe mit Sahne	8,90 €
Eiskaffee - 1 Kugel Schokoladeneis, 1 Kugel Vanilleeis, Sahne	7,80 €
Bananensplit - 1 Kugel Schokoladeneis, 1 Kugel Vanilleeis, Sahne, Schokosoße	7,80 €
Schwarzwaldbecher - 2 Kugeln Vanilleeis, 1 Kugel Schokoladeneis, Kirschen, Kirschwasser und Sahne (mit Alkohol)	8,50 €
Schokobecher - 3 Kugeln Schokoladeneis mit Schokoladensoße und Sahne	7,50 €
Ananasbecher - Ananas mit Vanilleeis, Malibu und Sahne (mit Alkohol)	8,50 €



Warme Getränke

Tasse Schümli Kaffee / Espresso	3,00 €
Große Tasse Schümli Kaffee	4,20 €
Doppelter Espresso	5,20 €
Latte Macchiato	4,00 €
Cappuccino	3,90 €
Große Tasse Milchkaffee	4,00 €
Heiße Milkschokolade	4,00 €
Glas Tee	3,00 €
Glühwein / Grog / Tee Rum (Saison)	4,50 €

Bier vom Fass

Lasser Premium Pils	0,3 l	3,60 €
Lasser Premium Pils	0,5 l	4,80 €
Lasser 1850 naturtrüb	0,3 l	3,60 €
Lasser 1850 naturtrüb	0,5 l	4,80 €
Maisel's Hefeweizen	0,3 l	3,80 €
Maisel's Hefeweizen	0,5 l	5,00 €
Weihenstephan Hefeweissbier alkoholfrei	0,3 l	3,80 €
Weihenstephan Hefeweissbier alkoholfrei	0,5 l	5,00 €
Lasser Radler süß/sauer	0,3 l	3,60 €
Lasser Radler süß/sauer	0,5 l	4,80 €

Bier aus der Flasche

Maisel's Kristallweizen	0,5 l	5,00 €
Lasser Naturradler	0,33 l	3,90 €
Lasser Blutorangenradler	0,33 l	3,90 €
Lasser alkoholfrei	0,33 l	3,90 €
Lasser Naturradler alkoholfrei	0,33 l	3,90 €
Lasser Blutorangenradler alkoholfrei	0,33 l	3,90 €

Weine

Gutedel vom Fass	0,25 l	5,00 €
Weißer Burgunder	0,25 l	6,50 €
Spätburgunder Rotwein vom Fass	0,25 l	6,50 €
Spätburgunder Rotwein	0,25 l	6,50 €
Spätburgunder Rotwein – Pinot Noir Edition M	0,75 l	29,00 €
Weißherbst	0,25 l	6,50 €
Weinschorle (weiß)	0,25 l	3,60 €
Weinschorle (rot / Weißherbst)	0,25 l	4,00 €
Sekt	0,10 l	3,80 €
Hügelheimer Nobling	0,20 l	7,60 €
Hügelheimer Nobling	0,75 l	29,00 €
Hügelheimer Pinot Rosé Brut	0,75 l	29,00 €

Alkoholfreie Getränke

Coca-Cola / Coca-Cola Zero	0,33 l	3,80 €
Sprite	0,33 l	3,80 €
Libella Cola Mix	0,33 l	3,80 €
Libella Orangenlimonade	0,33 l	3,80 €
Lieler Mineralwasser still / classic	0,25 l	2,90 €
Lieler Mineralwasser still / classic	0,50 l	4,40 €
Schlör Apfelsaft	0,20 l	3,20 €
Schlör Apfelsaft	0,40 l	4,50 €
Schlör Orangensaft	0,20 l	3,20 €
Schlör Orangensaft	0,40 l	4,50 €
Schlör Johannisbeere	0,20 l	3,20 €
Schlör Johannisbeere	0,40 l	4,50 €
Saftschorle	0,20 l	3,00 €
Saftschorle	0,40 l	4,20 €
Bitter Lemon	0,20 l	3,60 €
Tonic Water	0,20 l	3,60 €
Eistee	0,20 l	3,00 €
Eistee	0,40 l	4,20 €

Spirituosen

Obstler, Hefe oder Kräuter	2 cl	3,50 €
Jägermeister oder Amaretto	2 cl	3,50 €
Schwarzwälder Kirschwasser	2 cl	3,70 €
Schwarzwälder Zwetschgenwasser	2 cl	3,70 €
Mirabelle oder Williams-Christ-Birne	2 cl	3,70 €
Grappa Cellini	2 cl	3,70 €
Tequila weiß	2 cl	3,80 €
Fernet Branca	2 cl	3,80 €
Ramazzotti oder Underberg	2 cl	3,80 €
Baileys mit Eis	4 cl	4,50 €
Martini Bianco mit Eis	4 cl	4,50 €

Longdrinks & Aperitifs

Campari Soda oder Orange	4 cl	6,80 €
Gin Tonic	4 cl	7,20 €
Wodka Lemon	4 cl	7,20 €
Bacardi Cola oder Whisky Cola	4 cl	7,20 €
Aperol Spritz	0,30 l	7,20 €
Hugo	0,30 l	7,20 €
Limoncello Spritz	0,30 l	7,20 €

Whisky

Chivas Regal	4 cl	7,10 €
Ballantine's	4 cl	6,50 €
Johnnie Walker	4 cl	6,50 €
Jack Daniel's	4 cl	6,50 €
Southern Comfort	4 cl	6,50 €

Allergiker und Veganer: Informieren Sie sich bitte bei unserem Personal.

* Zusatzstoffe: 1 Antioxidationsmittel · 2 Phenylalaninquelle · 3 Farbstoffe · 4 Phosphat · 5

Geschmacksverstärker · 6 gewachst · 7 Konservierungsstoffe · 8 kann bei übermäßigem Verzehr
abführend wirken · 9 geschwärzt · 10 geschwefelt · 11 Süßungsmittel