

Luitpold am See

HAUS 1 ★★★ Superior & HAUS 2 ★★★

Hotels



Restaurants



Cafés



Konditorei



Catering



Speisen & Getränke »Seerestaurant«



Liebe Gäste, wir bereiten unsere Speisen frisch zu, daher kann es eventuell zu geringen Wartezeiten kommen – wir danken für Ihr Verständnis!

Dear guests we are preparing all dishes beginning with your order – thank you very much for your patience, if you maybe have to wait a bit.

Gentili ospiti, i nostri piatti vengono preparati su ordinazione: grazie per la comprensione se qualche volta c'è da attendere un poco.

Vorspeisen · Starters · Antipasti

Tomate-Mozzarella, mariniert mit Basilikum-Pesto und Balsamico-Dressing, dazu Brot	9,40 €
Tomatoes with mozzarella cheese, marinated with basil pesto and balsamic dressing, served with bread Mozzarella Caprese con pane	
Räucherlachsscheiben auf Kartoffelpuffer mit Crème fraîche an Salatgarnitur	9,90 €
Smoked salmon on potato cakes with crème fraîche and salad garnish Fritelle di patate con creme fraiche e salmone affumicato su guarnizione d'insalata	

Suppen · Soups · Zuppe

Leberspätzlesuppe	3,90 €
Liver »Spätzle« (small flour dumplings) soup »Spätzle« (gnocchetti di farina) di fegato in brodo	
Terrine hausgemachte Kartoffelsuppe mit Würstl^(2,3,5) und Speck^(2,3,5)	7,40 €
Tureen of homemade potato soup with sausages and bacon Minestra di patate con salsicce e pancetta	

Vegetarische- & Nudelgerichte

Vegetarian & Noodle dishes · Vegetariano & Pasta

Spaghetti Bolognese mit Parmesan	8,40 €
Spaghetti Bolognese with Parmesan cheese Spaghetti alla Bolognese con parmigiano	
Allgäuer Käsespätzle mit Röstzwiebeln	8,40 €
Cheese »Spätzle« with fried onions Gnocchetti bavaresi al formaggio con cipolle abbrustolite	
Waldpilze mit frischen Kräutern in Rahmsauce mit Semmelknödel	9,90 €
Forest mushrooms with fresh herbs in cream sauce with roll dumpling Salsa alla panna di funghi del bosco con erbe fresche con gnocco di pane	
Weißer Bandnudeln mit mediterranem Gemüse in leichter Tomatensoße und Parmesan	9,90 €
Tagliatelle with Mediterranean vegetables in light tomato sauce and Parmesan cheese Tagliatelle al pomodoro con verdure mediterranee e parmigiano	
Nudeltaschen mit Steinpilzfüllung in Kräutersahnesauce und Tomatenwürfeln	9,90 €
Raviolis stuffed with cèpes in herb cream sauce with diced tomatoes Ravioli di porcini con salsa alle erbe e dadi di pomodori	

Salate · Salads · Insalate

Kleiner gemischter Beilagensalat	4,70 €
Small side salad / Piccola insalata mista	
Großer Salatteller »Nizza« mit Thunfisch, Oliven und Zwiebeln mit Balsamico-Dressing, dazu Brot	11,80 €
Large salad plate »Nicoise« with tuna, olives, onions, balsamic dressing and bread Insalata grande »Nicoise« con tonno, olive, cipolle, condimento con aceto balsamico e pane	
»Fitnesssteller«: Großer Salat mit gebratener Pouladenbrust und Brot	12,90 €
Salad plate with pan fried poulard breast and bread Insalata grande con petto di pollo arrosto e pane	
Großer bunter Salatteller in French-Dressing, dazu gebackene Zanderstreifen mit Knoblauchremoulade und Brot	13,90 €
Large salad plate with French-Dressing, baked pike-perch stripes, garlic rémoulade and bread Insalata mista grande con condimento alla francese, lucioperca impanata, rémoulade con aglio e pane	

Für unsere kleinen Gäste · Menu for our little guests · Menu per i piccoli ospiti

Obelix:	Knödel mit Soße Dumpling with sauce Gnocco con salsa	3,50 €
Rotkäppchen:	Pommes frites mit Ketchup French fries with ketchup Patatine fritte con ketchup	4,20 €
Goofy:	Spätzle mit Rahmsauce »Spätzle« with cream sauce Gnocchetti bavaresi con salsa alla panna	4,50 €
Schneewittchen:	Spaghetti mit Tomatensoße Spaghetti with tomato sauce Spaghetti al pomodoro	4,50 €
Max + Moritz:	Chicken Nuggets mit Pommes frites Chicken nuggets with French fries Nuggets di pollo e patatine fritte	6,90 €
Pumuckel:	Schweineschnitzel »Wiener Art« mit Pommes frites Crumbed pork schnitzel »Vienna style« with French fries Cotoletta di maiale alla Milanese con patatine fritte	7,90 €



Brotzeiten bis 12 Uhr und ab 15 Uhr

Snacks until 12 a.m. and from 3 p.m. · Sputini: fino alle ore 12:00 e a partire dalle ore 15:00

2 Paar Wiener Würstel^(2,3,5) mit Brot und Senf 2 Pairs of »Wiener« sausages with mustard and bread 2 paia di salsicce viennesi con pane e senape	5,90 €
2 Stück Münchner Weißwürste^(2,3,5) mit Brez'n und Senf 2 »Weißwürste« – special Bavarian sausages – with pretzel and mustard 2 salsicce bianche con pane speciale a treccina e senape	6,20 €
2 Paar Debreziner mit Meerrettich und Brot 2 Pairs of »Debreziner« sausages with horseradish and bread 2 paia di »Debreziner« salsiccia con rafano e pane	6,50 €
Nürnberger Rostbratwurst^{l(5)} mit Sauerkraut und Brot Roasted pork sausages »Nürnberg« with Sauerkraut and bread Salsicce di Norimberga alla griglia con crauti e pane	7,90 €
Kalter Schweinebraten mit Meerrettich, Tomate, Essigurke und Brot Cold roast of pork with horseradish, tomato, gherkin and bread Arrosto di maiale freddo con rafano, pomodoro, cetrioli in aceto e pane	7,90 €
Bayerischer Wurstsalat^(2,3,5) mit Brot Bavarian sausage salad with onions and bread Insalata bavarese di salsicce con cipolle e pane	6,90 €
Schweizer Wurstsalat^(2,3,5) mit Brot Sausage salad with cheese and bread Insalata di salsicce con formaggio e pane	7,90 €
Deftiger Obazda mit Zwiebeln, Salzgebäck und Brot Bavarian cheese spread with onions, crackers and bread »Obazda« (pasticcio bavarese di formaggio) con cipolle, salatini e pane	7,90 €



Fleischgerichte · Meat dishes · Carne

Poulardenbrust gebraten mit Rahmsoße, Saisongemüse und Kartoffelgratin	13,30 €
Pan fried poulard breast with cream sauce, seasonal vegetables and potato gratin Petto di pollo arrosto con salsa alla panna, verdure di stagione e patate gratinate	
Schweineschnitzel »Wiener Art« mit Petersilienkartoffeln und Preiselbeeren	13,30 €
Crumbed pork schnitzel »Vienna style« with cranberries and parsley potatoes Cotoletta di maiale alla Milanese con mirtilli rossi e patate al prezzemolo	
Jägerschnitzel vom Schweinerücken, Waldpilzrahmsoße und hausgemachte Spätzle	13,30 €
Pork tenderloin with forest mushroom cream sauce and »Spätzle« Cotoletta di maiale alla cacciatora con salsa alla panna di funghi del bosco e gnocchetti bavaresi	
Holzfüllersteak vom Schweinenacken mit Röstzwiebeln, Kräuterbutter, Bratkartoffeln und Salatgarnitur	14,80 €
Steak of pork neck »Lumberjack« with fried onions, herb butter, roast potatoes and salad garnish Bistecca alle boscaiola dalla nuca di maiale con cipolle abbrustolite, burro alle erbe, patate arrosto e con guarnizione d'insalata	
Schweinefiletmedaillons in Waldpilzrahmsoße, Saisongemüse und Kartoffelgratin	15,90 €
Pork medallions in forest mushroom cream sauce with seasonal vegetables and potato gratin Filetto di maiale con salsa alla panna di funghi del bosco, verdure di stagione e patate gratinate	
»Luitpold's Zwiebelrostbraten« vom irischen Weideochsen mit Bohnen und Bratkartoffeln	17,90 €
Steak from Irish ox with onion sauce, beans and roast potatoes Bistecca di bue irlandese con salsa di cipolle, fagioli e patate arrosto	
Rinderrückensteak vom irischen Weideochsen mit Pfefferkruste, großer Salatgarnitur und Brot	17,90 €
Beef tenderloin from Irish ox in pepper crust with salad garnish and bread Bistecca di manzo di bue irlandese al pepe con guarnizione d'insalata grande e pane	
Gemischter Grillteller mit Saisongemüse und Pommes frites	17,90 €
Mixed grill plate with seasonal vegetables and French fries Grigliata mista di carne con verdure di stagione e patatine fritte	

»Luitpold's Hauspfanne« für 2 Personen:

35,90 €

Verschiedene Grillfilets, dazu Kräuterbutter, Spätzle, Kartoffelgratin, buntes Gemüse und Waldpilzrahmsoße

»Luitpold's house pan« for 2 persons: variety of grilled meat fillets with herb butter,

»Spätzle«, potato gratin, vegetables and forest mushroom cream sauce

»Padella alla Luitpold« per 2 persone: grigliata mista di carne, gnocchetti bavaresi,

patate gratinate, verdure di stagione, salsa alla panna di funghi del bosco e burro alle erbe

Fischgerichte · Fish dishes · Pesce

Gebackenes Seelachsfilet mit Remouladensoße, Petersilienkartoffeln und Salatgarnitur	13,30 €
Baked coalfish fillet with rémoulade, parsley potatoes and salad garnish Filetto di merlano nero impanato con rémoulade, patate al prezzemolo e guarnizione d'insalata	
Gebratenes Seehechtfilet in Kräutersoße auf Zucchini mit Reis	14,90 €
Fried hake fillet in herb sauce with zucchini and rice Filetto di nasello arrosto con salsa alle erbe, zucchini e riso	
Gebratenes Kabeljaufilet in Pommery-Senf-Soße mit Reis	16,80 €
Fried codfish fillet with Pommery-mustard-sauce and rice Filetto di merluzzo arrosto con salsa di Pommery-senape e riso	
Knuspriges Zanderfilet mit Kräuterbutter, Blattspinat und Kartoffelgratin	16,90 €
Crisp pike-perch fillet with herb butter, leaf spinach and potato gratin Filetto di lucioperca arrosto con spinaci e burro alle erbe, patate gratinate	

»Priener Fischplatte« für 2 Personen:

35,90 €

Gebratene Fischfilets (nach Saison) mit Blattspinat, Gemüsereis, Petersilienkartoffeln, Kartoffelgratin und Holländischer Soße

»Priener fish plate« for 2 persons: Pan fried fish fillets (seasonal) with leaf spinach, vegetable rice, parsley potatoes, potato gratin and Hollandaise sauce

»Priener misto di pesce« per 2 persone: Filetti de pesce fritti con spinaci, riso con verdure, patate al prezzemolo, patate gratinate e salsa olandese



Kuchen & Torten aus unserer hauseigenen Konditorei

Cakes & tarts from our own in-house-bakery · Dolci & Torte dalla nostra pasticceria

Die große Auswahl unserer Kuchen, Torten und anderer Spezialitäten unserer hauseigenen Konditorei finden Sie an der Kuchentheke im Restaurant.

Wenn Sie Ihre Wahl getroffen haben, bestellen Sie bitte bei Ihrer Bedienung am Tisch.

The selection of our cakes, tarts and other specialities from our own in-house-bakery you can see at the counter in our restaurant. The waiter will take your order at your table.

Al banchetto dei dolci situato nel caffè troverete un vasto assortimento di torte e altri dolci tipici. Dopo aver fatto la vostra scelta, ordinate al cameriere al tavolo.

Kuchen · Cakes · Torta

3,60 €

Apfelkuchen

Apple cake
Torta di mele

Käsekuchen

Cheese cake
Torta di quark

Torten · Tarts · Torte

3,80 €

Prinzregententorte

Chocolate butter cream tart
Torta Principe reggente

Schwarzwälder Kirschtorte

Black forest gâteau (with morello cherries)
Torta della Selva Nera (torta di ciliege)

Käsesahne mit Mandarinen

Quark cream gâteau with mandarins
Torta di quark e panna ai mandarini

Nougattorte

Nougat gâteau
Torta di nougat

Erdbeertorte (saisonal)

Strawberry tart (seasonal)
Torta di fragole (secondo la stagione)

Warmer Apfelstrudel mit Vanilleeis und Sahne

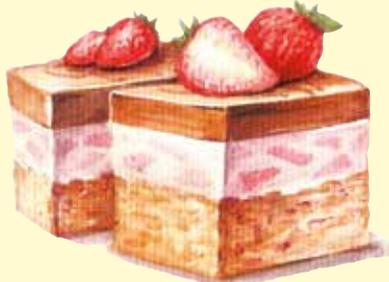
5,90 €

Warm apple strudel with vanilla ice cream and whipped cream
Strudel di mele caldo, gelato alla vaniglia e panna montata

Portion Sahne

1,00 €

Portion of whipped cream
Porzione di panna montata



Warme Getränke · Hot drinks · Bevande calde

Espresso⁽²⁾	2,90 €
Doppelter Espresso⁽²⁾ Espresso, double Espresso doppio	4,20 €
Großer Cappuccino⁽²⁾	4,20 €
Haferl Milchkafee⁽²⁾ Mug of coffee with milk Caffelatte	4,40 €
Latte Macchiato⁽²⁾	4,60 €
Kännchen Kaffee⁽²⁾ Pot of coffee Porzione di caffè	4,60 €
Kännchen Kaffee entcoffeiniert Pot of decaffeinated coffee Porzione di caffè decaffeinato	4,60 €
Haferl heiße Milch Mug of hot milk Tazza di latte caldo	3,70 €
Haferl heiße Schokolade Mug of hot chocolate Tazza di cioccolata caldo	4,50 €
Kännchen Tee: Pfefferminze, Kamille, Früchte, Kräuter, Hagebutte mit Hibiskus, Schwarzer Tee (Assam/Ceylon/Earl Grey) oder Grüner Tee <u>Pot of tea:</u> peppermint tea, chamomile tea, fruit tea, herbal tea, rosehip with hibiscus tea, black tea (Assam/Ceylon/Earl Grey) or green tea <u>Bricchetto di tè:</u> menta, camomilla, frutta, erbe aromatiche, rosa canina con ibisco, tè nero (Assam/Ceylon/Earl Grey) o tè verde	4,60 €
Irish Coffee mit Sahne⁽²⁾ Irish coffee with whipped cream Irish coffee con panna montata	5,90 €
Kaffee »Luitpold's Spezial« mit Grand Marnier und Sahne^(1,2) Coffee »Luitpold's Special« with Grand Marnier and whipped cream Caffè »Speciale Luitpold« con Grand Marnier e panna montata	5,90 €
Haferl Glühwein (nach Saison) Mug of mulled wine (seasonal) Tazza di vino caldo (secondo la stagione)	4,90 €
Jager Tee (nach Saison) Tea with schnapps (seasonal) Tè con acquavite (secondo la stagione)	4,90 €
Haferl Grog mit Jamaika Rum (nach Saison) Tea with Jamaica-Rum (seasonal) Tazza di tè al rum di Giamaica (secondo la stagione)	4,90 €



Aperitifs · Aperitifs · Aperitivi

Mionetto il Spr!z	0,2 l	4,90 €
Mionetto il UGO!	0,2 l	4,90 €
Campari ⁽¹⁾ Orange oder Soda Campari Orange <u>or</u> Soda Campari all'arancia <u>o</u> soda	4 cl	5,60 €

Alkoholfreie Getränke · Non alcoholic beverages · Bevande analcoliche

Tafelwasser – Table water – Acqua da tavola	0,5 l	3,30 €
Adelholzener Mineralwasser mit / ohne Kohlensäure Adelholzener sparkling <u>or</u> natural mineral water Adelholzener Acqua minerale frizzante <u>o</u> naturale	0,25 l 0,75 l	3,10 € 5,80 €
Gerolsteiner Mineralwasser mit / ohne Kohlensäure Gerolsteiner sparkling <u>or</u> natural mineral water Gerolsteiner Acqua minerale frizzante <u>o</u> naturale	0,25 l 0,75 l	3,10 € 5,80 €
Coca Cola ^(1,2), Fanta ^(1,6), Sprite, Mezzo Mix ^(1,2)	0,3 l	3,40 €
Coca Cola ^(1,2), Fanta ^(1,6), Sprite, Mezzo Mix ^(1,2)	0,5 l	4,50 €
Coca Cola light ^(1,2,5)	0,33 l	3,40 €
Schweppes: Tonic Water ⁽⁴⁾, Bitter Lemon ^(4,6), Ginger Ale ⁽¹⁾	0,2 l	3,40 €
Eistee mit Zitronengeschmack ⁽³⁾ Ice-tea with lemon Tè freddo al limone	0,5 l	3,50 €
Saftschorle Apfel, Apfel naturtrüb, Orange, Trauben, Mango, Schwarze Johannisbeere, Apfel-Holunder, Apfel-Kirsch, Multivitamin, Sauerkirsch, Rhabarber oder Maracuja <u>Mineral water with juice</u> : apple, apple unfiltered, orange, grapes, mango, blackcurrant, apple-elderberry, apple-cherry, multivitamin, sour cherry, rhubarb or passion fruit <u>Acqua minerale con succo di frutta a scelta</u> : mela, mela non filtrato, arancia, uva, mango, ribes, mela-e-sambuco, mela-e-ciliegia, frutta, amarena, rabarbaro o frutto della passione	0,5 l	3,90 €
ORO Säfte Apfel, Apfel naturtrüb, Orange, Trauben, Mango, schwarzer Johannisbeer-Nektar, Multivitamin, Apfel-Kirsch-Fruchtsaft, Apfel-Holunder-Fruchtsaft, Sauerkirsch-Nektar, Maracuja-Fruchtnektar, Rhabarbar-Nektar ORO juices: apple, apple juice unfiltered, orange, grapes, mango, blackcurrant, multivitamin, apple-cherry, apple-elderberry, sour cherry, passion fruit or rhubarb Succo di mela, succo di mela non filtrato, succo di arancia, succo di uva, succo di mango, nettare di ribes nero, succo di frutta, succo di mela e ciliegia, succo di mela e sambuco, nettare di morello, nettare di frutto della passione o nettare di rabarbaro	0,2 l	3,20 €



Bier · Beer · Birra

Wieninger Teisendorfer Helles – Wieninger Bavarian – Birra chiara bavarese	0,5 l	4,10 €
Wieninger Guidobald dunkel Wieninger Guidobald dark – Birra scura Guidobaldo	0,5 l	4,10 €
Radler⁽³⁾ – Shandy – Birra chiara con limonata	0,5 l	4,10 €
Wieninger Hefe-Weißbier Wieninger wheat beer – Birra bianca di frumento al lievito	0,5 l	4,30 €
Wieninger Hefe-Weißbier dunkel Wieninger wheat beer dark – Birra scura di frumento al lievito	0,5 l	4,30 €
Wieninger Weißbier leicht Wieninger wheat beer light – Birra bianca di frumento light	0,5 l	4,30 €
Wieninger Alkoholfreies Weißbier Wieninger wheat beer, non alcoholic – Birra bianca di frumento analcolica	0,5 l	4,30 €
Russ'n⁽³⁾ (Weißbier mit Zitronenlimonade) Wheat beer with lemonade – Birra bianca di frumento al lievito con limonata	0,5 l	4,30 €
Wieninger Pils vom Fass – Draft beer – Birra alla spina	0,3 l	4,00 €
Wieninger Alkoholfreies Bier – Beer, non alcoholic – Birra analcolica	0,5 l	4,10 €
Malzbier – Malt beer – Birra di malto	0,5 l	4,30 €
Radler Maß⁽³⁾ – »Maß« Shandy – Boccale di birra chiara con limonata	1,0 l	7,50 €
Maß Wieninger Teisendorfer Helles »Maß« Wieninger Bavarian – Boccale di birra chiara bavarese	1,0 l	7,50 €
Russ'n Maß⁽³⁾ (Weißbier mit Zitronenlimonade) »Maß« wheat beer with lemonade – Boccale di birra bianca di frumento al lievito con limonata	1,0 l	7,50 €



Liköre · Liqueurs · Liquori

Chiemseer Klosterlikör Liqueur from convent Chiemsee – Liquore del Convento del Lago Chiemsee	2 cl	2,90 €
Cointreau	2 cl	2,90 €
Grand Marnier⁽¹⁾	2 cl	2,90 €
Bailey's Original Irish Cream mit Eiswürfel⁽¹⁾	2 cl	3,00 €



Bitters & Schnäpse · Bitters & Schnapps · Bitter & Acquavite

Obstler – Fruit brandy – Acquavite di frutta	2 cl	2,90 €
Marillenschnaps – Apricot brandy – Acquavite di albicocca	2 cl	2,90 €
Malteser Aquavit	2 cl	2,90 €
Kirschwasser – Kirsch – Acquavite alle ciliegia	2 cl	3,20 €
Himbeergeist – raspberry brandy – Acquavite alle lampone	2 cl	3,20 €
Williams – pear brandy – Acquavite alle pera	2 cl	3,20 €
Chiemseer Halbbitter	2 cl	3,20 €
Fernet Branca	2 cl	3,20 €
Jägermeister	2 cl	3,20 €
Grappa Collio Cormóns	2 cl	3,20 €
Ramazzotti mit Zitrone und Eiswürfel	4 cl	5,10 €

Weinbrand · Whiskey · Cognac · Brandys

Hennessy VS	2 cl	3,40 €
Johnnie Walker Red Label (Scotch)⁽¹⁾	2 cl	3,40 €
Jack Daniels (Bourbon)	2 cl	4,20 €

Weißwein · White wine · Vino bianco

Chardonnay delle Venetien, trocken Veneto / Venetien, Italien Saftiges Bouquet aus Äpfeln, Birnen und Banane. Frischer fruchtbetonter Chardonnay mit beschwingter Säure und feinem Schmelz.	0,25 l	4,40 €
»Heuriger« Grüner Veltliner, trocken Winzer Krems / Kremstal, Österreich Feiner Duftmix aus Limetten, Äpfeln und Stachelbeeren. Saftiger Grüner Veltliner mit vitalem Säurebiss und fruchtbetonter Länge. Unbeschwert und deshalb köstlich.	0,25 l	4,60 €
Bacchus Kabinett, mild Weinhaus Flick / Rheinhessen, Deutschland Füllhorn aus Orange, Pfirsich und Limette. Betörend saftiger Geschmack aus süßen Gelbfrüchten und zarter Würze. Spielerische Säure.	0,25 l	4,60 €
Pinot Grigio del Veneto IGP, trocken St. Barthelmeh / Venezien, Italien Elegantes Bouquet mit hintergründiger Zitrusfrucht und dezent minzigen Nuancen. Zarter Fruchtgeschmack, weiche Säure und feiner Schmelz. Ein Harmoniebündel.	0,25 l	4,70 €
Müller-Thurgau QbA, halbtrocken Weinhaus Flick / Rheinhessen, Deutschland Klarer Duft nach Johannisbeeren und Äpfeln. Dezente kräuterwürzige Anklänge. Fruchtiges Spiel von Süße und Säure. Schmackhaftes Schmankerl.	0,25 l	4,70 €
Silvaner QbA, trocken Weingut Josef Pfaff II / Franken, Deutschland Animierendes Bouquet aus Zitrusfrüchten und dezenter Mineralik. Exotischer Fruchtgeschmack und weiche Säure beleben den Geist und löschen den Durst.	0,25 l	5,40 €
Riesling QbA, trocken Weingut Dr. Pauly-Bergweiler / Mosel, Deutschland Purer Riesling-Genuss. Wunderbar saftiger Duft von Aprikosen und Äpfeln. Unverschämt animierender Geschmack mit würziger Säure und feiner Mineralik.	0,25 l	5,40 €

Roséwein · Rosé · Vino rosato

Portugieser QbA, trocken Weinhaus Flick / Rheinhessen, Deutschland Fruchtbetonter Charakter mit Aromen von Himbeeren und Kirschen. Zugänglich und saftig strukturiert. Fruchtbetonter Schmelz mit würzigem Finish.	0,25 l	5,10 €
Spätburgunder Weißherbst QbA, mild WG Hügelheim eG / Baden, Deutschland Saftig-süßer Weißherbst mit reichhaltiger Fruchtfülle aus Himbeeren, Kirschen und milder Kräuterwürze. Saftiger Geschmack mit feinem Spiel aus Süße und Säure.	0,25 l	5,40 €

Rotwein · Red wine · Vino rosso

Montepulciano d'Abruzzo DOC, trocken Badia Corti / Abruzzen, Italien Duftet abwechslungsreich nach Kräutern und Kirschen. Knackige Frucht und herbe Noten, würzig und fruchtfrisch am Gaumen.	0,25 l	4,40 €
Chianti DOCG, trocken Torre Borgese / Toskana, Italien Köstlich-klarer Duft nach Kirschen und mediterraner Kräuterwürze. Nuancen von Schokolade und Tabak. Wunderbar aromatischer und harmonischer Geschmack. Geschmeidige Gerbstoffe.	0,25 l	4,70 €
Blauer Zweigelt, trocken Winzer Krems / Kremstal, Österreich Hinreißender Duft nach Erdbeeren und Pflaumen. Feine Würze. Schlanker, wunderbar milder Fruchtgeschmack mit zarter Säure und weichen Gerbstoffen.	0,25 l	4,90 €
Spätburgunder QbA, trocken WG Hügelheim eG / Baden, Deutschland Vielschichtiges Bouquet aus Kirschen, Himbeeren und etwas Schokolade. Verspielter Fruchtgeschmack mit zarten Gerbstoffen und eleganter Länge.	0,25 l	5,40 €
Trollinger & Lemberger QbA, halbtrocken WG Dürrenzimmern-Stockheim eG / Württemberg, Deutschland Herzhafter Vesper-Wein mit saftiger Pflaumenfrucht und zarter Pfefferwürze. Frisch und agil am Gaumen.	0,25 l	5,40 €

Flaschenweine Weiß · White wine (bottles) · Bottiglie di vino bianco

Pinot Grigio IGT, trocken Villa Girasole / Venetien, Italien Pinot Grigio ohne Schnickschnack: Belebender Duft nach Äpfeln und Zitrusfrüchten. Feiner, saftiger Geschmack mit belebender Zitrusfrucht und vitaler Säure. Wohlproportioniert und schmackhaft.	0,75 l	15,90 €
Riesling, trocken Weingut Thorsten Krieger / Pfalz, Deutschland Intensive Fruchtaromen, reife Äpfel und saftige Aprikosen mit frischer, leichter Säure. Ein Pfälzer Riesling für jeden Tag	0,75 l	19,90 €
Grüner Veltliner Kabinett »Sandgrube«, trocken Winzer Krems / Kremstal, Österreich Facettenreiches Bouquet aus Litschi, Limette und Grapefruit. Vielschichtiger Geschmack mit mineralischer Tiefe und vibrierendem Säurenerv. Langer, intensiv-saftiger Ausklang.	0,75 l	22,90 €
Chardonnay QbA, trocken Weingut Spiess / Rheinhessen, Deutschland Gelbfleischige Frucht, nussig, karamellisierte Anklänge, ein Hauch Blütenhonig und Banane in der Nase. Ausgeprägte Säurestruktur im Nachhall.	0,75 l	29,90 €

Flaschenweine Rot · Red wine (bottles) · Bottiglie di vino rosso

»La Trigi« Merlot IGT, trocken Instituto Enologico Italiano / Venetien, Italien Weiche Gerbstoffe und saftige Fruchtfülle. Überzeugend frischer Fruchtkörper mit feinen Kräuternoten und verhaltener Säure.	0,75 l	15,90 €
Montepulciano d´Abruzzo DOC, trocken La Silhouetta / Abruzzen, Italien Anregende Cassisaromen umgeben von Espronnoten und samtiger Kirschsüße. Im Geschmack saftig und fruchtig. Die feine Tannine verleihen dem Wein Biss und Körper.	0,75 l	17,90 €
Shiraz Condor Andino, trocken Andean Vineyards / Mendoza, Argentinien Zarte Noten von schwarzen Beeren und Moncheriekirsche. Am Gaumen würzige Anklänge und weiche Tannine.	0,75 l	19,80 €
Blauer Zweigelt »St. Severin«, trocken Winzer Krems / Kremstal, Österreich Fruchtbetonter roter Alleskönner: Großzügiger Duft nach dunklen Beeren und pfeffriger Würze. Markanter, typisch würziger Fruchtgeschmack mit schmeichelnden Gerbstoffen und solider Länge.	0,75 l	22,40 €
Bardolino DOC, trocken Via Barbara / Venetien, Italien Beschwingtes Bouquet aus Kirschen und Brombeeren. Ob solo oder zu Pasta: ein saftiges und unkompliziertes Trinkvergnügen!	0,75 l	25,10 €
Lemberger QbA, trocken Weinkonvent Dürrenzimmern eG / Württemberg, Deutschland Leicht dropsig, saftige Süßkirsche und Lakritz. Eine ausgewogene Länge gestützt von der Fruchtsüße. Einfacher Trinkgenuss.	0,75 l	25,90 €

Sekt · Sparkling wine · Spumante · Prosecco

Schloss Bergfels Sekt trocken, Hausmarke, Piccolo	0,2 l	4,90 €
Schloss Bergfels Sekt trocken, Hausmarke	0,75 l	19,90 €
Prosecco Frizzante Scavi & Ray / Italien, Piccolo	0,2 l	5,70 €
Prosecco Frizzante Scavi & Ray / Italien	0,75 l	25,90 €
Fürst von Metternich	0,75 l	33,50 €
Henkell Trocken, Piccolo	0,2 l	6,50 €
Henkell Trocken	0,75 l	34,80 €



Was das Luitpold Ihnen bietet

Wohnen zum Wohlfühlen

Es erwarten Sie gemütliche Komfort-Zimmer, ausgestattet mit Bad/Dusche, WC, Haartrockner, Telefon, Radiowecker, Kabel-TV und Zimmersafe. In beiden Hotelgebäuden sind alle Stockwerke bequem mit dem Lift erreichbar. Ein kostenfreier Internet-/WiFi-Zugang steht im gesamten Hotel- und Restaurantgelände zur Verfügung.

Unser HAUS 1*** Superior ist direkt am See gelegen

- 26 Einzelzimmer
- 25 Doppelzimmer (davon 4 rollstuhlgerecht und 2 allergikergerecht) – einige mit Balkon
- 3 Familienzimmer (bis 6 Personen)

Unser HAUS 2*** ist ca. 100 m vom See entfernt (einige Zimmer mit See- und Alpenpanorama)

- 3 Einzelzimmer
- 19 Doppelzimmer
- 2 Familienzimmer (bis 4 Personen)

Platz zum Essen & Trinken

»Seerestaurant«:

- 60 Plätze in der »Weinstube«
- 45 Plätze im »Café«
- 60 Plätze im »Gelben Salon«
- 54 Plätze in der »Galerie« und dem »Luitpoldstüberl«
- 300 Plätze auf der Seeterrasse

Unsere Anlage verfügt über Räumlichkeiten für Feste und Veranstaltungen jeglicher Art (Geburtstage / Familienfeiern / Hochzeiten / Firmenjubiläen). Gerne bewirten wir auch Ihre über die Chiemsee-Schiffahrt gebuchte Sonderfahrt. Bitte fordern Sie unsere Vorschläge für Menüs, Buffets, Kuchen, sowie Hochzeits- und Jubiläumstorten an. Unser Küchenchef und unser Konditormeister beraten Sie gerne bei Ihrer individuellen Anfrage.

Raum nicht nur zum Tagen

5 Tagungsräume für Seminare bis zu 100 Personen

Gerne übersenden wir Ihnen unsere Tagungspauschalen, sowie auf Anfrage, ein Angebot zum »Tagen auf dem Chiemsee«.

Hotel-Restaurant Luitpold am See HAUS 1*** Superior & HAUS 2***

Seestraße 101 & 110 · 83209 Prien/Chiemsee
Tel. +49 (0) 80 51 60 91 00 · Fax + 49 (0) 80 51 60 91 75
www.luitpold-am-see.de · info@luitpold-am-see.de

