



SPEISEN & GETRÄNKE

Luitpold
BOULEVARD CAFE & BAR

ANGEBOTE DER WOCHE

Karte fehlt?
Bitte fragen Sie
unseren Service!

FRÜHSTÜCK

Mo. – Fr. bis 12 Uhr
Sa. + Feiertage bis 14 Uhr
Sonntags nur Brunchbuffet
von 10 – 14 Uhr
(Mai-September kein Brunch,
dafür Frühstück)

**inkl. 1 Tasse Kaffee, Tee oder Schokolade
sowie Nutella, Honig, Konfitüren und Beilagen am Buffet**

Schnellstart	4,90 €
1 Croissant oder 1 Brötchen, Butter, Konfitüre (vom Buffet) und Orangensaft	
Alles Dabei	8,50 €
1 gekochtes Landei, Hausmacher Salami ^{2,15} , gekochter Hinterschinken ^{2,15} , saftiger Bierschinken ^{3,15} , Gouda, Naturjoghurt ⁸ mit frischen Früchten und Brotkorb	
Guten Morgen	9,80 €
Rühreier mit Schinken ^{2,15} auf Toast, zarte geräucherte Putenbrust ¹⁵ , Früchtejoghurt ^{1,8} mit Knuspermüsli, Emmentaler ¹ und Brotkorb	
San Marino	12,80 €
Rühreier mit Tomate-Mozzarella, mediterrane Salami, Antipastigemüse gebraten in feinem Olivenöl, luftgetrockneter Landschinken, 2 Tomaten-Bruschetta, Fruchtjoghurt mit Honig-Nußmüsli und Brotkorb	
Bergfrühstück	7,90 €
Bratkartoffeln mit Spiegeleiern, Zwiebeln, Speck ^{3,15} , Brötchen und Butter	
Balance	10,80 €
2 Rühreier mit frischen Kräutern, Camembert, Emmentaler ¹ , Naturjoghurt ⁸ , knackige Karottensticks mit Currycreme, frische Früchte, Multivitaminensaft und Brotkorb	
Grand Slam Jumbo Müsli	8,50 €
milder Naturjoghurt ⁸ mit Nussmüsli und frischen Früchten geschichtet, mit Melonenspalten, dazu ein frisch gepresster Orangensaft, Brötchen und Butter	
Vancouver	10,80 €
Frenchoast mit Ahornsirup, Spiegeleier mit Speck ¹⁵ , Emmentaler ¹ , Bierschinken ^{3,15} , Früchtejoghurt ^{1,8} , Kornflakes mit Milch, Orangensaft und Brotkorb	
Schönlein	13,80 €
3 Spiegeleier mit Schnittlauch, Räucherlachs mit Sahnemeerrettich ³ und Honig-Senfsauce, Melonenspalten mit Serranoschinken ¹⁵ , Brotkorb und Spumante-Orange (0,1 l)	
Gala für Zwei (nur für zwei Personen)	15,50 €
Italienischer Landschinken ¹⁵ , luftgetrocknete Salami ¹⁵ , geräucherte Putenbrust ¹⁵ , pro Person Bierschinken ^{3,15} , Camembert, Emmentaler ¹ , Rühreier mit Schnittlauch, Räucherlachs mit Sahnemeerrettich ³ , gegrilltes Antipastigemüse, Früchtejoghurt ^{1,8} mit Schoko-Krokant-Müsli, frischen Früchten, Karottensticks mit Currycreme, Brotkorb, Orangensaft und Spumante (0,1 l)	
Frühstück-Extras	
Gekochtes Landei	0,90 €
2 Rühr- oder Spiegeleier Natur o. mit Kräutern mit Brötchen + Butter	4,50 €
2 Rühr- oder Spiegeleier mit Speck o. Schinken mit Brötchen + Butter	5,90 €
2 Rühr- oder Spiegeleier mit Tomate-Mozzarella mit Brötchen + Butter	5,80 €
Portion Obstsalat	5,90 €
Portion Räucherlachs	7,90 €
Portion Butter	0,90 €
Croissant	1,50 €
Konfitüre, Honig, Nutella (vom Buffet)	0,90 €

SNACKS

auch bis 23.00 Uhr

Alle Speisen der Basiskarte
Mo. – Sa. von 11.30 – 21.30 Uhr
Sonntag ab 15 Uhr-21.30 Uhr



Pikanter Gulaschsuppentopf vom Rind mit Kartoffeln nach Art des Hauses	5,90 €
Tomatensuppe mit Croûtons	4,30 €
Große Ofenkartoffel mit Kräuterschmand	5,90 €
Baguette Klassiker mit Käse gratiniert, wahlweise mit Schinken ^{2,15} oder Salami ^{2,15}	8,50 €
Theater Snack Serranoschinken, mediterrane Salami, Pesto, Parmesan, Oliven und getrocknete Tomaten mit Baguette	11,50 €
Käseteller mit Gouda, Emmentalerwürfel, Camembert, Parmesan, Chilibonifaz, Baguette und Butter	9,80 €
Nachos mit Salsa und Sour-Cream Dip mit Käse überbacken	6,80 € 7,90 €

KLASSIKER



Bitte beachten Sie
ebenfalls unsere
WOCHENKARTE
auf Seite 2

Pfannenschnitzel vom Schwein mit Pommes Frites und Beilagensalat	12,50 €
Rahmgeschnetztes „Züricher Art“ vom Hähnchenfilet mit Lauchzwiebeln, Egerlingen, Basmatireis und Weißwein abgelöscht	11,80 €
Currywurst^{2,15} Rot-Weiß mit Pommes Frites	7,80 €
Portion Pommes Frites rot/weiß	3,80 €
Schinkennudeln Spirelli mit Schinken ¹⁵ , Zwiebeln und Beilagensalat	7,90 €
Portion Süßkartoffelpommes mit Sour-Cream	4,80 €

FLAMMKUCHEN



Mit Crème Fraîche als Unterlage zubereitet.

Elsass mit Zwiebeln, Lauch und Speck ¹⁵	8,90 €
Spezial mit Schinken, Salami, Peperoni, Champignons, Tomatensoße und Käse	9,80 €
Native mit frischen Spinatblättern, Kirschtomaten und Pilzen	9,50 €

SALATE



Bunter Salatteller mit Käse, Gurken, Tomaten, Paprika und frische Egerlinge	8,90 €
Luitpold Klassik grüne Blattsalate mit gebratener Hähnchenbrust, frische Egerlinge, Kirschtomaten und Käsestreifen	10,50 €
Cesar-Romanasalat (mit Cesar-Dressing) Latuga-Romanasalat mit köstlich gebratenem Speck ¹⁵ , gekochtem Ei, frischem Parmesan und unwiderstehlich gerösteten Buttercroûtons, dazu das hausgemachte Cesar-Dressing	12,50 €
Wiener Brater grüne Mixsalate, reichlich garniert mit geröstetem Körnermix, Gurken, Strauchtomaten und Parmesanstreuseln, dazu knusprige Schnitzelstreifen aus der Pfanne	11,80 €

Folgende hausgemachte Dressings stehen Ihnen zur Wahl:

SENF: Dijon-Senf, Essig und Öl

LUITPOLD: Diverse Essigsorten¹, Rotwein und Olivenöl schaumig gemixt

LEMON-OLIVENÖL: Zitronensaft, Honig, Pfeffer und Olivenöl

CESAR: Senf, Essig, Öl und Parmesan

Natürlich bringen wir Ihnen Essig und Öl, sowie Gewürze auch an den Tisch.

Bitte fragen Sie unseren Service!



**Lust in der Gastronomie zu arbeiten?
Dann sprechen Sie uns an!
Wir freuen uns auf Sie!**

Legende Zusatzstoffe:

1: mit Farbstoff | 2: mit Konservierungsstoff | 3: mit Antioxidationsmittel | 4: mit Geschmacksverstärker | 5: Geschwefelt | 6: Geschwärzt | 7: mit Phosphat | 8: mit Milcheiweiß | 9: Koffeinhaltig | 10: Chininhaltig | 11: mit Süßungsmittel | 12: enthält eine Phenylalaninquelle | 13: gewachst | 14: mit Taurin | 15: mit Nitritpökelsalz. Die gesonderte Allergenkezeichnung unserer Speisen erhalten Sie auf Nachfrage gerne von unserem Service.

Alle Preise in EURO inkl. gesetzlicher MwSt. und Bedienung.





**Sie möchten nicht mehr fahren, oder suchen ein schönes
Hotel für Ihre Gäste in der Nähe?**

Dafür haben wir für Sie folgende Empfehlungen:



Tel. (0951) 299 522-0 EZ ab 45 EUR / DZ ab 65 EUR
Mehr Infos an der Theke oder unter www.hotel-sandstern.de



www.hotel-weierich.de



www.bambergerhof.de

**Wir machen Ihren privaten oder geschäftlichen Anlass zu einem
besonderen Ereignis in unserem Stucksaal.**

Unsere netten Mitarbeiter informieren Sie gerne.



HEISSE GETRÄNKE



Italiener	2,50 €
Espresso	2,20 €
Cappuccino	2,80 €
Milchkaffee	2,90 €
Latte macchiato	3,30 €
Latte macchiato „Spezial“ 1,5	3,90 €
mit Vanille, Karamell, Nuss, Kokos oder Mandel	
Latte macchiato „Schuss“	4,90 €
mit Kahlua, Baileys oder Amaretto	
Tasse Filterkaffee	2,50 €
Pott Filterkaffee	2,90 €
Kännchen Filterkaffee	3,50 €
Tasse Kaffee „Segafredo koffeinfrei“	2,80 €
Milchschokolade	2,90 €
Portion Sahne	0,90 €

TEE



Glas (Aufgußbeutel)	2,90 €
Earl Grey (schwarz)	elegant, mit dem Öl der Bergamotte
Peppermint (Pfefferminz)*	nurrein, feinwürzig und kräftig im Geschmack
Camomille (Kamille)*	mild und wohltuend, von beruhigender Wirkung
Raspberry & Peach*	aromatisierter, tiefroter Früchtetee aus Himbeere und Pfirsich
offene Teesorten (aus der Kanne)	5,90 €
Earl Grey (schwarz)	aromatisierter, feiner Darjeeling mit frischem Aroma der Bergamotte
English Breakfast (schwarz)	weicher Ceylon, prickelnd, mittelkräftig
Vanille (aromatisiert, schwarz)	Indian Assam, vollmundig, mit Bourbon Vanille
Morgentau (aromatisiert, grün)	grüner Tee mit fein-fruchtigen Aromen und Blüten
Magic Afrika (Rooibos)	weich und vollmundig aus Südafrika
Oolong Peach (Oolong)	Mischung aus Oolong und schwarzem Tee mit Pfirsichstückchen und Orangenblüte



*von Natur aus koffeinfrei

GETRÄNKE



Alkoholfrei

Coca Cola^{1,3,9}
Coca Cola light^{1,3,9,12}
Fanta



Fl. 0,33 l
3,40 €
3,40 €
3,40 €

Zitronenlimonade
Tafelwasser
Cola-Mix^{1,9}
Apfelschorle
Bitter Lemon¹⁰
Ginger Ale
Tonic Water¹⁰

	0,2 l	0,4 l
	1,40 €	2,50 €
	2,10 €	3,20 €
	2,50 €	3,60 €
	2,50 €	3,60 €
	2,50 €	3,60 €
	2,50 €	3,60 €
	2,50 €	3,60 €

Adelholzener Mineralwasser

Classic mit ausgewogener Kohlensäure
Naturell ohne Kohlensäure



	0,25 l	Fl. 0,75 l
	2,90 €	5,80 €
	2,90 €	5,80 €



RED BULL ENERGY DRINK^{1,9}
RED BULL SUGARFREE^{1,9,11,12}

0,25 l
3,80 €
3,80 €

Saft- & Nektar-Bar

Frisch gepresster Orangensaft
Orangensaft
Kirschnektar
Traubensaft
Apfelsaft
Bananennektar
Maracujanektar
Johannisbeerennektar
Ananassaft
Multivitaminsaft
Pfirsichnektar
Kirsch-Bananennektar
Tomatensaft (nur als 0,2 l Flasche)
Alle Säfte und Nektare von oben auch als Schorle

	0,2 l	0,4 l
	3,90 €	4,90 €
	2,80 €	3,80 €
	2,80 €	3,80 €
	2,80 €	3,80 €
	2,80 €	3,80 €
	2,80 €	3,80 €
	2,80 €	3,80 €
	2,80 €	3,80 €
	2,80 €	3,80 €
	2,80 €	3,80 €
	2,80 €	3,80 €
	2,80 €	3,80 €
	3,20 €	
	2,70 €	3,70 €



fritz-kola^{1,9}
mit echter Kolanuss und natürlichem Koffein
fritz-äpfel-kirsch-holunder limonade¹
ein einzigartiges Fruchtensemble
fritz-melonen limonade¹
natürliche Aromen aus der Honigmelone

Fl. 0,33 l | 3,40 €
Fl. 0,33 l | 3,40 €
Fl. 0,33 l | 3,40 €

COCKTAIL HAPPY HOUR

Cocktails ab 3,90 EUR
Täglich 17:30 - 19:30
Mittwochs 17:30 - Schluss

SONNTAGS BRUNCH

SONNTAG

Unser großes und beliebtes
Brunchbuffet der Extraklasse
Jeden Sonntag von 10-14 Uhr

SCHNITZEL JAGD

MONTAG

Leckere Schnitzelvarianten
inkl. 1 Getränk 0,2l je 7,90 EUR
Immer montags von 17:30-21:30

**COCKTAIL HAPPY HOUR
FÜR ALLE COCKTAILS MIT 😊
täglich 17.30 – 19.30
und Mi ab 17.30**

Alkoholfrei 3,90 EUR
mit Alkohol 4,90 EUR

LONGDRINKS



alle Longdrinks mit 4 cl Alkohol

Achten Sie bitte auch auf unsere besonderen Sorten Gin, Whiskey und Wodka!

Bacardi Cola ^{1,3,9}	5,90 €
Jacky Cola ^{1,3,9}	6,90 €
Wodka Lemon	5,90 €
Gin Tonic gerne auch mit Hendricks oder Bombay Sapphire gegen Aufpreis	5,90 €
Havana – Cola ^{1,3,9} 3 Jahre	6,90 €
Havana – Cola ^{1,3,9} 7 Jahre	7,90 €

COCKTAILS



Klassiker

☺ Sex On The Beach Wodka, Pfirsich, Cranberry, Orange	7,50 €
☺ Planters Punch Rum, Grenadine, Zitrone, Ananas, Orange	7,80 €
☺ Touch Down Wodka, Apricot Brandy, Grenadine, Zitrone, Maracuja	6,90 €
☺ Raspberry Julep Absolut Raspberry, Minze, Limette, Mandel, Cranberry	7,50 €
Mojito Havana, Limette, weißer Zucker, frischer Minze, Rohrzucker, Crushed Ice, Soda	8,50 €
☺ Tequila Sunrise Tequila, Grenadine, Zitrone, Orange	6,90 €
☺ Singapore Sling Gin, Triple Sec, Cherry Brandy, Grenadine, Ananas	7,50 €
☺ Moscow Mule Wodka, Gurke, Orange, Zitrone, Ginger Ale	7,00 €
☺ Cosmopolitan Wodka, Cranberry, Limette, Lime Juice	7,50 €
☺ Cuba Libre Havana, Limette, Lime Juice, Cola	7,90 €

COCKTAILS



Gin Fizz Gin, Zitrone, Puderzucker, Soda	5,90 €
43 Sour Likör 43, Zitrone, Orange, Puderzucker	6,90 €
B52 Kahlúa, Baileys, Rum 73%	4,90 €

STRONG COCKTAILS

Mai Tai Meyer's Rum, Rum 73%, Apricot Brandy, Limette, Lime Juice, Mandel, Ananas, Puderzucker	8,90 €
Zombie Rum, Rum 73%, Triple Sec, Grenadine, Zitrone, Orange, Ananas, Maracuja	8,90 €
Long Island Ice Tea Wodka, Rum, Gin, Triple Sec, Zitrone, Orange, Cola	9,50 €

CREMIGE COCKTAILS

☺ Pina Colada Rum, Kokos, Ananas, Sahne	7,50 €
Swimming Pool Wodka, Rum, Kokos, Ananas, Orange, Blue Curaçao	6,90 €
☺ White Russian Wodka, Kahlúa, Sahne	6,90 €

ERFRISCHENDE COCKTAILS

☺ Caipirinha Cachaça, Limette, Lime Juice, Rohrzucker, crushed ice	6,90 €
☺ Caipiroska Vodka, Limette, Lime Juice, Rohrzucker, crushed ice	6,90 €
☺ Caipiberry Limes, Limette, Erdbeersaft, Rohrzucker, crushed ice	6,90 €

ALKOHOLFREIE COCKTAILS

☺ Pussy Foot Grenadine, Zitrone, Orange, Grapefruit, Lime Juice	4,90 €
☺ Baby Face Mandel, Erdbeere, Orange, Ananas, Limette	4,90 €
Caipirinha ohne Alkohol Limette, Lime Juice, Ginger Ale	4,90 €
☺ Virgin Colada Kokos, Ananas, Orange, Sahne	5,60 €

HOCHPROZENTIGES



Fragen Sie nach weiteren
Whiskey- und Spirituosen-Spezialitäten
(saisonal auch aus der Region)

Achten Sie bitte auch auf unsere besonderen Brände!

LIKÖRE

Baileys	4 cl	3,80 €
Amaretto	4 cl	3,80 €
Molinari Sambuca	4 cl	3,80 €

COGNAC & WHISKEY

Hennessy V.S.	2 cl	4,50 €
Jack Daniels	2 cl	3,50 €
Glenmorangie	2 cl	3,90 €

KLARE BRÄNDE & BITTERS

Grappa	2 cl	3,50 €
Tequila silber/gold	2 cl	3,50 €
Ramazzotti	2 cl	3,50 €
Fernet Branca	2 cl	3,50 €
Jägermeister	2 cl	3,00 €
Absolut Vodka	2 cl	3,10 €

STARTERS



		Flasche 0,75l
„Spumante“ 0,1 l prickelnd und erfrischend	3,90 €	25,00 €
Aperol Spritz ^{1,10}	5,90 €	
Hugo	5,90 €	
Veve Cliquot Champagner		89,00 €
Piccolo Moët & Chandon Brut 0,2 l	29,90 €	

WEINE



WEISSWEINE 0,2 l

Silvaner QbA „Brennfleck“, Franken, Sulzfelder Cyriakusberg Feine Säure, zarte Aromen von Apfel und Zitrus, trocken	4,50 €
Bacchus QbA „Dahms“, Franken, Stammheimer Eselsberg Fruchtig und würzig zugleich mit balsamischer Honignote, halbtrocken	4,30 €
Pinot Grigio IGT „Viticoltori Ponte“, Veneto trocken mit guter Struktur, grünliche Reflexe, Note von Dattelpflaumen	4,50 €

ROSÉ 0,2 l

Feder Stahl Rosenrot Cuvée „Stahl“ Franken, Auernhofen leuchtendes Lachsrosa, Pink Grapefruit mit gelben und grünen Äpfeln, trocken und frisch	5,50 €
--	--------

ROTWEINE 0,2 l

Primitivo IGT „Leone de Castris“, Apulien Rubinrot, granatfarbene Reflexe, Bouquet von Pflaumen und Brombeeren	5,80 €
Merlot IGT „Viticoltori Ponte“, Veneto angenehm weich, leuchtendes Rot, frisch, leicht fruchtig	4,50 €
Obello Rosso IGT „Castelli del Duca“, Emilia Romagna fruchtig, blumig, harmonisch, halbtrocken	4,20 €
Domina QbA „Apfelbacher“, Franken trocken, aus bester Dettelbacher Lage	5,80 €

WEINSCHORLE

rot oder weiß	0,2 l	0,4 l
	3,90 €	5,90 €

BIERE



FÄSSLA	0,25 l	0,50 l
Pils / Lager / Zwergla	2,10 €	3,40 €
PAULANER WEISSBIER (FLASCHE)	0,50 l	0,33 l
Hefe hell	3,80 €	2,80 €
Hefe dunkel	3,80 €	
Kristall	3,80 €	
Alkoholfrei	3,80 €	
KÖLSCH (FLASCHE)		0,33 l
Reissdorf		3,40 €
SCHLENKERLA (FLASCHE)		0,50 l
Rauchbier		3,80 €
RADLER	0,25 l	0,50 l
mit Pils, Lager oder Zwergla	1,80 €	2,80 €
PAULANER (FLASCHE)		0,33 l
Helles alkoholfrei		2,80 €

LIEBE GÄSTE!

Wir bitten Sie an die Nachtruhe unserer Nachbarn zu denken. Besonders nach 23.30 Uhr im Außenbereich danken wir für eine angemessene Lautstärke.

Die Raucher bitten wir, den Bereich vor unserem Nebeneingang (zum Harmoniegarten) zu benutzen.

Vielen Dank für Ihre Rücksicht.



Luitpold
BOULEVARD CAFE & BAR



LUITPOLD BAMBERG
Boulevard Cafe & Bar
Schönleinsplatz 4
96047 Bamberg



 www.luitpold.de

 [www.fb.com/luitpoldbamberg](https://www.facebook.com/luitpoldbamberg)