
Count the

MEMORIES

not the

CALORIES

LUKE'S

WOHNZIMMER

Willkommen im

LUKE'S

WOHNZIMMER

Neues probieren & Gutes wiederentdecken.

Saisonalität, Regionalität und nachhaltiger Umgang mit Lebensmitteln stehen bei uns im Mittelpunkt – daher bietet euch unser Schmankerl Konzept die Möglichkeit, dank vieler kleiner Gerichte im Tapas-Style, die vielfältigen Produkte des Salzburger Landes in unseren kreativen Interpretationen kennenzulernen.

Bei uns gilt das Nose-to-tale-Konzept, das bedeutet, dass wir immer das ganze Tier verwerten und erst dann schafft es das nächste wieder in den Reiferaum. Dies ist auch der Grund, warum nicht immer alle Gerichte auf unserer Karte verfügbar sind.

WELCOME TO LUKE'S LIVING ROOM,
TRY SOMETHING NEW & REDISCOVER SOMETHING GOOD. SEASONALITY, REGIONALITY AND A SUSTAINABLE APPROACH TO FOOD ARE OUR FOCUS - WHICH IS WHY OUR "SCHMANKERL" CONCEPT OFFERS YOU THE OPPORTUNITY TO GET TO KNOW THE DIVERSE PRODUCTS OF THE SALZBURG REGION IN OUR CREATIVE INTERPRETATIONS, THANKS TO MANY SMALL DISHES IN TAPAS STYLE. WE APPLY THE NOSE-TO-TALE CONCEPT, WHICH MEANS THAT WE ALWAYS USE THE WHOLE ANIMAL AND ONLY THEN DOES THE NEXT ONE MAKE IT TO THE AGING ROOM. THIS IS ALSO THE REASON WHY NOT ALL DISHES ON OUR MENU ARE ALWAYS AVAILABLE AT THE SAME TIME.



FOLLOW & TAG US @LUKES_WOHNZIMMER



DROP A MESSAGE



Unser Menü ist nach dem **LUKE'S**-Prinzip aufgebaut:

OUR MENU IS BASED ON THE LUKE'S PRINCIPLE:

LEIDENSCHAFT -liche Kreationen
PASSIONATE CREATIONS

URSPRUNG - mit Fokus auf das Produkt
ORIGIN - WITH FOCUS ON THE PRODUCT

KREATIVITÄT mit Einflüssen aus aller Welt
CREATIVITY WITH INFLUENCES FROM ALL OVER THE WORLD

EINHEIMISCH - typisch österreichisch
LOCAL CUISIN

SÜßES zum krönenden Abschluss
SWEETS TO TOP IT OFF

Du liebst Überraschungen und hast heute keine Lust
dich zu entscheiden?

Bestell dir unser Überraschungsmenü im Luke's Style!

YOU LOVE SURPRISES AND DON'T FEEL LIKE CHOOSING TODAY?

ORDER OUR SURPRISE MENU LUKE'S STYLE!



Gastein





<p>LOKES BEST OF JAUS'N hausgemachtes Brot, Bauernbutter, regionale Anti Pasti, Spicy Cucumber, Bündnerfleisch, Haussalami & Würstel, eingelegtes Gemüse, Humus, Käse aus dem Reifeschrank</p> <p>HOMEMADE BREAD, FARM BUTTER, REGIONAL ANTI PASTI, SPICY CUCUMBER, HOUSE SALAMI & SAUSAGES, BÜNDNER MEAT, PICKLED VEGETABLES, HUMUS, CHEESE FORM THE AGING ROOM</p>	€ 28
<p>BREAD PIT hausgemachtes Brot, Bauernbutter & gefrorenes Olivenöl mit Kräutern</p> <p>HOMEMADE BREAD, FARM BUTTER & FROZEN OLIVE OIL WITH HERBS</p>	€ 6
<p>KÜRBIS BOWL (Hummus vom Hokkaido Kürbis, schwarze Bohnen, eingelegte Gurken, mariniertes Karfiol, Spinat, geräucherte Mayonnaise, Urkarotte, Maisbrot)</p> <p>PUMPKIN BOWL (HUMMUS FROM HOKKAIDO PUMPKIN, BLACK BEANS, PICKLED CUCUMBERS, MARINATED CAULIFLOWER, SPINACH, SMOKED MAYONNAISE, PURPLE CARROT, CORNBREAD)</p>	€ 11
<p>FUNKY RONA SALAT mit Kräuter-Knoblauch-Frischkäseballchen & Popcorn</p> <p>FUNKY BEETROOT SALAD WITH HERB-GARLIC CREAM CHEESE BALLS & POPCORN</p>	€ 7
<p>LAUCH TERRINE mit Kartoffel und knusprigem Ziegenkäse</p> <p>LEEK TERRINE WITH POTATO AND CRISPY GOAT CHEESE</p>	€ 8
<p>CORN RIBS mit hausgemachter BBQ - Sauce</p> <p>CORN RIBS WITH HOMEMADE BBQ SAUCE</p>	€ 8
<p>VEGETARISCHE CEVAPCICI mit Sauce Arrabiata</p> <p>VEGETARIAN CEVAPCICI WITH ARRABIATA SAUCE</p>	€ 11
<p>KRAPFEN mit Forellentartar und Karottenstaub</p> <p>DONUT WITH TROUT TARTAR AND CARROT DUST</p>	€ 11
<p>TOM YAM SUPPE (Garnele, Pilze, Kirschtomate, Koriander, Chilli & Hühnerbouillion)</p> <p>TOM YAM SOUP (SHRIMP, MUSHROOMS, CHERRY TOMATO, CORIANDER, CHILLI & CHICKEN BOUILLON)</p>	€ 8
<p>LACHSFORELLE mit Schwarzbeeren und Rona</p> <p>SALMON TROUT WITH BLACKBERRIES AND RONA</p>	€ 13
<p>GEBACKENER STÖR mit warmen Kartoffelsalat und Honig-Chili Mayonnaise</p> <p>DEEP FRIED STURGEON WITH WARM POTATO SALAD AND HONEY-CHILI MAYONNAISE</p>	€ 15



<p>SNACKTELLER hausgemachtes Brot, Bauernbutter & gefrorenes Olivenöl mit Kräutern, Aufstrich, versch. Humus, eingelegtes Gemüse, Verhackerts, Grammelschmalz vom Wagyu Rind</p> <p>ASSORTED SNACKS HOMEMADE BREAD, FARM BUTTER & FROZEN OLIVE OIL WITH HERBS, SPREAD, VARIOUS HUMMUS, PICKLED VEGETABLES, AUSTRIAN BACON JAM, MINCED LARD FROM WAGYU BEEF</p>	<p>€ 14</p>
<p>GEGRILLTER & GERÄUCHERTER KÄSE mit Kartoffel</p> <p>GRILLED SMOKED CHEESE WITH POTATO</p>	<p>€ 11</p>
<p>GEGRILLTE KRÄUTERSEITLINGE</p> <p>FRIED KING OYSTER MUSHROOMS</p>	<p>€ 8</p>
<p>GEBACKENE SÜBKARTOFFEL mit Ratatouille</p> <p>BAKED SWEET POTATO WITH RATATOUILLE</p>	<p>€ 9</p>
<p>„WINTERSPARGEL“ mit Sauce Hollandaise</p> <p>WINTER ASPARAGUS WITH HOLLANDAISE SAUCE</p>	<p>€ 9</p>
<p>„SHASHIMI“ VON MANGALICA SCHWEIN mit Crostini und Chili-Honig</p> <p>SHASHIMI" FROM THE MANGALICA PORK WITH CROSTINI AND CHILLI HONEY</p>	<p>€ 11</p>
<p>TARTAR VOM PINZGAUER RIND von Hand geschnitten</p> <p>TARTAR FROM PINZGAUER BEEF CUT BY HAND</p>	<p>€ 12 pro 50g</p>
<p>CARPACCIO VOM PINZGAUER RIND</p> <p>CARPACCIO FROM PINZGAUER BEEF</p>	<p>€ 12</p>
<p>BÜNDNERFLEISCH CARPACCIO mit Grissini und Babaganush</p> <p>BÜNDNER MEAT CARPACCIO WITH GRISSINI AND BABA GANUSH</p>	<p>€ 12</p>
<p>WARMES CARPACCIO VOM HIRSCH mit gebackenem Walnussbrie und Ponzu Shoyu</p> <p>WARM CARPACCIO FROM VENISON WITH BAKED WALNUT BRIE AND PONZU SHOYU</p>	<p>€ 13</p>
<p>KAVIAR VON DER LACHSFORELLE ODER SAIBLING auf Eis, Blini und Sauerrahm</p> <p>CAVIAR FROM SALMON TROUT OR PERCH ON ICE, BLINI AND SOUR CREAM</p>	<p>€ 13</p>
<p>FISCHKOPFCURRY</p> <p>FISH HEAD CURRY</p>	<p>€ 7</p>
<p>SEEFORELLE mit Wirsingkohl und Focaccia</p> <p>SEA TROUT WITH SAVOY CABBAGE AND FOCACCIA</p>	<p>€ 13</p>



TIROLER ALPENGARNELEN TIROLEAN ALPINE SHRIMPS	€ 16 pro 100g
GESCHNETZELTE LAMMLEBER mit Kürbis Allerlei RAGOUT OF LAMB LIVER WITH PUMPKIN ALLSORTS	€ 14
GEGRILLTE ZUNGE VOM RIND mit Bratkartoffeln GRILLED BEEF TOUNGE WITH FRIED POTATOES	€ 12
RINDERLEBER VOM WAGYU mit Apfel- und Kartoffelpüree BEEF LIVER FROM WAGYU WITH APPLE PUREE AND MASHED POTATOES	€ 16
LEBER VOM DUROC SCHWEIN mit geschmorten Karotten LIVER FROM DUROC PIG WITH APPLE PUREE AND BRAISED CARROTS	€ 14
GEBACKENER SAURÜSSEL BAKED PORK TRUNK	€ 11
ROSA GEBRATENER ROTWILDRÜCKEN mit Birne und Shitake-Strudel ROASTED VENISON LOIN WITH PEAR AND SHITAKE STRUDEL	€ 16
SPARE RIBS VOM DUROC SCHWEIN mit BBQ Sauce, Cole Slaw und Bratkartoffeln SPARE RIBS FROM DUROC PORK WITH BBQ SAUCE, COLE SLAW AND ROASTED POATATOES	€ 14
GESCHMORTE RINDER RIPPE VOM WAGYU mit Kartoffelpüree BRAISED BEEF RIPS FROM WAGYU WITH MASHED POTATOES	€ 14
GEGRILLTER RINDERBRUSTBRATEN mit hausgemachter BBQ-Sauce GRILLED BEEF BRISKET WITH HOMEMADE BBQ SAUCE	€ 14
2ERLEI VOM BEIRIED á 75g (gesamt 150g) am heißen Stein 2SORTS OF SIRLOIN Á 75G (TOTAL 150G) ON HOT STONE	€ 36
2ERLEI VOM FILET á 75g (gesamt 150g) am heißen Stein 2SORTS OF TENDERLOIN Á 75G (TOTAL 150G) ON HOT STONE	€ 46
BEST OF STEAK Flat Iron, Flank und Hüftsteak (gesamt 300g) BEST OF STEAK FLAT IRON, FLANK AND RUMP STEAK (TOTAL 300G)	€ 48
RIB-EYE (300g) VOM PINZGAUER KREUZUNG PINZGAUER CROSSBREED	€ 56

ZU DEN SHORTRIPS ODER STEAKS WERDEN WEDGES UND GRILLGEMÜSE GEREICHT

THE RIBS AND STEAKS ARE SERVED WITH WEDGES AND GRILLED VEGETABLES



LEIDENSCHAFT | URSPRUNG | KREATIV | EINHEIMISCH | SÜBES





3ERLEI VOM HUMUS (Linsen, Bohnen & Erbsen) mit Fladenbrot 3 KINDS OF HUMUS FROM LENTILS, BEANS & PEAS WITH FLAT BREAD	€ 7
KÜRBIS – KROKANT – SAUERRAHM PANNA COTTA – SCHWARZER KNOBLAUCH BRAISED PUMPKIN – BRITTLE – SOUR CREAM PANNA COTTA – BLACK GARLIC	€ 9
PURPLE GEMÜSE CURRY mit Österreis PURPLE VEGETABLE CURRY WITH AUSTRIAN RICE	€ 11
KNUSPRIGE MELANZANI mit Tomaten-Dip und Limette CRISPY AUBERGINES WITH TOMATO DIP AND LIME	€ 9
PULLED CHICKEN TACO mit Sauerrahm, Jungzwiebeln, Kirschtomaten und Chili PULLED CHICKEN TACO WITH SOUR CREAM, SPRING ONIONS, CHERRY TOMATOES AND CHILLI	€ 13
BOSNA (Käsekrauter, Senf, Zwiebel und Alpencurry mit Süßkartoffelwedges) BOSNA (CHEESE KRAINER, MUSTARD, ONION AND ALPINE CURRY WITH SWEET POTATO WEDGES)	€ 13
KEBAB VOM RIND mit Naan Brot & Joghurt BEEF KEBAB – NAAN BREAD – YOGURT	€ 13
LAMM KÖFTE mit Tabulehsalat, Minzjoghurt und Granatapfel LAMB KÖFTE WITH TABULEH SALAT, MINT YOGHURT AND POMEGRANATE	€ 14
EMPANADAS gefüllt mit Schwein & Oliven auf Salat EMPANADAS STUFFED WITH PORK & OLIVES ON SALAD	€ 11
BURRITO mit Rinder oder veganem Chili, Tortilla, Salsa, Bergkäse, Gurken & Guacamole BURRITO WITH BEEF OR VEGAN CHILI, TORTILLA, SALSA, MOUNTAIN CHEESE, CUCUMBER & GUACAMOLE	€ 14



BURGER DEINER WAHL BURGER OF YOUR CHOICE ... CLASSIC ... PULLED PORK ... VEGAN (OHNE COLE SLAW) Alle Burger mit Tomate, Eisbergsalat, Gurke, rote Zwiebelmarmelade, Salzgurke & Cole Slaw, und Kartoffelwedges ALL BURGERS ARE SERVED WITH TOMATO, ICEBERG SALAD, CUCUMBER, RED ONION JAM, CUCUMBER & COLE SLAW, WITH POTATO WEDGES		€ 13
DRY AGED BURGER DRY AGED BURGER		€ 15
BURGER VOM ROTWILD mit Ribisel, Topinambur Chips und Granatapfel RED DEER BURGER WITH RED CURRANTS, JERUSALEM ARTICHOKE CRISPS AND POMEGRANATE		€ 15
HAUSGEMACHTE NUDELN DEINER WAHL: HOMEMADE PASTA OF YOUR CHOICE:		€ 12
... SPAGHETTI ... FETTUCCINE ... SCHWARZE LINGUINE	MIT WITH ... Pesto ... Tomatensauce / TOMATO SAUCE ... Kürbis Masala / PUMPKIN MASALA ... Bolognese / BOLOGNESE SAUCE	



<p>KRÄFTIGE RINDER- ODER GEMÜSESUPPE DEINER WAHL MIT STRONG BEEF OR VEGETABLE SOUP OF YOUR CHOICE WITH</p> <p>... Kräutertopfenknödel HERB CHEESE DUMPLINGS</p> <p>... Frittaten SLICED PANCAKES</p> <p>... Kaspressknödel PRESSED CHEESE DUMPLING</p> <p>... Nudeln & Gemüse NOODLES AND VEGETABLES</p>	<p>€ 6</p>
<p>WILD - KRAUTEINTOPF GAME - CABBAGE STEW</p>	<p>€ 8</p>
<p>GEBACKENES EI mit schwarzem Kaviar FRIED EGG WITH BLACK CAVIAR</p>	<p>€ 9</p>
<p>TOPFENNOCKERL mit Schaum vom gereiften Bergkäse CURD CHEESE DUMPLINGS WITH FOAM OF AGED MOUNTAIN CHEESE</p>	<p>€ 10</p>
<p>KASNOCKEN CHEESE "SPAETZLE"</p>	<p>€ 9</p>
<p>GEBRATENES MAISHUHN mit Nussbutter Curry und Topinambur-Stampf CORN-FED CHICKEN WITH NUT BUTTER CURRY AND JERUSALEM ARTICHOKE MASH</p>	<p>€ 13</p>
<p>KNUSPRIGER SCHWEINEBAUCH mit Kohlrabi Kimchi und Kürbiskernpraline CRISPY PORK BELLY WITH KOHLRABI KIMCHI AND PUMPKIN SEED PRALINE</p>	<p>€ 14</p>
<p>LASAGNE VOM HEIMISCHEN RIND LASAGNE FROM LOCAL BEEF</p>	<p>€ 11</p>
<p>GESCHMORTE RINDSVOGERL mit Süßkartoffelstampf BRAISED BEEF SIRLOIN WITH SWEET POTATO STAMP</p>	<p>€ 13</p>
<p>TAFELSPITZ mit Spinat, Wurzelgemüse & Semmelkren BOILED RUMP WITH SPINACH, ROOT VEGETABLES & HORSE-RADISH</p>	<p>€ 14</p>



EIS AM STIEL (HAUSGEMACHT) HOMEMADE ICE POPSICLE	€ 4
GEBACKENES EIS BAKED ICE CREAM	€ 7
DAS SALZBURGER NOCKERL IN DER TASSE mit Preiselbeerschaum „THE SALZBURGER NOCKERL“ IN THE CUP WITH CRANBERRY FOAM	€ 12
SCHOKOHOLIKER (Brownie, Haselnuss & Schokocreme) FOR THE CHOCOHOLIC (BROWNIE, HAZELNUT & CHOCOLATE CREAM)	€ 9
ZWETSCHKENKNÖDEL mit Röster PLUM DUMPLINGS WITH ROASTER	€ 11
MOUSSE VON DER STEIRISCHEN „PISTAZIE“ – WEIßE SCHOKOLADE MOUSSE OF STYRIAN "PISTACHIO" – WHITE CHOCOLATE	€ 11
CREMESCHNITTE mit Walnüssen und gefrorenes vom hausgemachten Roggenbrot CREAM CAKE WITH WALNUTS AND FROZEN HOMEMADE RYE BREAD	€ 9
„SPIEGELEI“ VON DER GURKE UND SCHWARZBEERE "SUNNY SIDE UP" FROM THE CUCUMBER AND BLUEBERRIE	€ 9
KÄSE (6 Stk.) aus dem Reifeschrank CHEESE (6 PCS.) FROM THE AGING ROOM	€ 16

ECHT Schreckbauer
DIREKTVERMARKTUNG

BIOBAUERNHOF
SCHRECKGUT
BISCHOFSHÖFEN

BEEF & PIN

TANJA GUGGENBICHLER
& ROLAND STEINER
GOLDEGG

HUTEgger
Fleischwaren

HUTEgger
BAD HÖFGASTEIN

VEITBAUER
Milch Vergnügen

VEITBAUER
BAD HÖFGASTEIN

SOY & SOUL
BY TOMISLAV EDER-BÄHARIC

SOY & SOUL
SALZBURG

FAMILIE STOLLER
MADE IN AUSTRIA

BIOBAUERNHOF
HINTERMANGÜTL
BAD HÖFGASTEIN

Schmaranz Gut
Specialität in Bad Hofgastein

BIOBAUERNHOF
SCHMARANZ GUT
BAD HÖFGASTEIN

BIOHOF GSCHWENDT - EML PATZER

BIOHOF
GSCHWENDT
BISCHOFSHÖFEN

GALLWIESGUT
FAMILIE RIESER
BAD HÖFGASTEIN

PRÄAUGUT
FAMILIE SALLER
BAD HÖFGASTEIN

IMKEREI HONIG LEITNER
DORFGASTEIN

Honig aus Dorfgastein

Imker von Imker

Unterkofler
BÄCKEREI
UNTERKOFLER
BAD HÖFGASTEIN

Alpengarnelen
ALPENAQUAFARM TIROL
HALL/TIROL

IMKEREI MAYRHOFER
IMKEREI MAYRHOFER
BISCHÖFSHÖFEN

BAD GASTEINER DORF Bäckerei
BADGASTEINER
DORFBÄCKEREI
BAD GASTEIN

Fischerei Bayrhämmer
FISCHEREI
BAYERHAMMER
ÖBERALM

UNVERSCHWENDET
UNVERSCHWENDET
WIEN

ÖSTER REIS
ÖSTERREIS
GREGOR NEUMEYER
GERASDORF BEI WIEN

EISL
EISL OBST & GEMÜSE
WALS

echt kasig
ECHT KASIG
HOFKÄSEREI HUBMÜHLE
BISCHÖFSHÖFEN

OMED
O-MED
GRANADA