



VERO GUSTO

Restaurant



**HERZLICH WILLKOMMEN
IM LUCA HOTEL & UNSEREM RESTAURANT VERO GUSTO**

SCHÖN, DASS SIE BEI UNS SIND – AN EINEM ORT, AN DEM JEDER GAST ETWAS GANZ BESONDERES IST.

LASSEN SIE DEN ALLTAG HINTER SICH, GENIESSEN SIE DIE ATMOSPHÄRE UND DIE ECHTE ITALIENISCHE KÜCHE – MIT LIEBE UND HINGABE FÜR SIE ZUBEREITET.

 **IHRE MEINUNG IST UNS WICHTIG – UND WIR MÖCHTEN GERNE EIN LÄCHELN ZURÜCKSCHENKEN.**

 **FOLGEN SIE UNS AUF INSTAGRAM!**

WERFEN SIE EINEN BLICK HINTER DIE KULISSEN, ENTDECKEN SIE DIE KÜCHE UNSERES CHEFKOCHS

UND BLEIBEN SIE AUF DEM LAUFENDEN ÜBER ALLE BESONDEREN MOMENTE IM **@LUCAHOTEL.BODENMAIS**.

 **HINTERLASSEN SIE EINE BEWERTUNG BEI GOOGLE**

UND ERHALTEN SIE EIN KLEINES GESCHENK ODER EINEN GRUSS AUS DER KÜCHE ALS DANKESCHÖN.

 **ZEIGEN SIE IHREM GASTGEBER EINFACH DIE BEWERTUNG UND DIE INSTAGRAM-SEITE –**

UND WIR ÜBERRASCHEN SIE GERNE MIT EINEM KLEINEN EXTRA.

 **INSTAGRAM: @LUCAHOTEL.BODENMAIS**



VORSPEISEN



TARTAR DI MANZO – 16,90 €

🇩🇪 RINDERTATAR

🇬🇧 BEEF TARTARE

🍷🍞 | A, C, G

DE: FEIN GEHACKTES RINDFLEISCH MIT GEWÜRZEN, EIGELB UND GERÖSTETEM BROT.

EN: FINELY CHOPPED BEEF SEASONED WITH SPICES, EGG YOLK AND SERVED WITH TOASTED BREAD.

PÂTÉ DI FEGATO CON CROSTINI – 10,90 €

🇩🇪 LEBERPASTETE MIT CROUTONS

🇬🇧 LIVER PÂTÉ WITH CROUTONS

🍷🍞 | A, G

DE: HAUSGEMACHTE LEBERPASTETE MIT BUTTER UND GEWÜRZEN, SERVIERT MIT KNUSPRIGEN CROUTONS.

EN: HOMEMADE LIVER PÂTÉ WITH BUTTER AND SPICES, SERVED WITH CRISPY CROUTONS.

ANTIPASTI – 19,00 €

🇩🇪 ANTIPASTI-TELLER

🇬🇧 ANTIPASTI PLATTER

🍷🍷🍷 | A, G

DE: AUSWAHL AN FEINEN KÄSESORTEN, ITALIENISCHER SALAMI, SCHINKEN, EDELSCHIMMELKÄSE UND OLIVEN.

EN: SELECTION OF FINE CHEESES, ITALIAN SALAMI, HAM, BLUE CHEESE AND OLIVES.

BRUSCHETTA AL SALMONE E AVOCADO – 10,50 €

🇩🇪 BRUSCHETTA MIT LACHS, AVOCADO UND RUCOLA

🇬🇧 BRUSCHETTA WITH SALMON, AVOCADO AND ARUGULA

🍷🥑🐟 | A, D

DE: GERÖSTETES BROT MIT AVOCADO-CREME, RÄUCHERLACHS UND FRISCHEM RUCOLA.

EN: TOASTED BREAD WITH AVOCADO CREAM, SMOKED SALMON AND FRESH ARUGULA.

BRUSCHETTA AL POMODORO – 6,50 €

🇩🇪 BRUSCHETTA MIT TOMATEN UND BASILIKUM

🇬🇧 BRUSCHETTA WITH TOMATOES AND BASIL

🍷🍅 | A





SALATE

INSALATA CAESAR – 16,00 €/19,00 €

🇩🇪 CAESAR-SALAT MIT **HÄHNCHENBRUST** ODER **GARNELEN** UND PARMESAN

🇬🇧 CAESAR SALAD WITH CHICKEN BREAST OR SHRIMP AND PARMESAN

🥬🍗🧀 | A, B, C, G

DE: RÖMERSALAT MIT HÄHNCHENBRUST ODER GARNELEN, CROÛTONS, PARMESANKÄSE UND KLASSISCHEM CAESAR-DRESSING.

EN: ROMAINE LETTUCE WITH CHICKEN BREAST OR SHRIMP, CROUTONS, PARMESAN CHEESE AND CLASSIC CAESAR DRESSING.

INSALATA GRECA – 13,00 €

🇩🇪 GRIECHISCHER SALAT AUF EINER FETA-MOUSSE

🇬🇧 GREEK SALAD ON A FETA MOUSSE

🥗🧀🍅 | G

MINI CAPRESE – 10,50 €

🇩🇪 MINI-CAPRESE MIT KIRSCHTOMATEN, RUCOLA UND MINI-MOZZARELLA

🇬🇧 MINI CAPRESE WITH CHERRY TOMATOES, ARUGULA AND MINI MOZZARELLA

🧀🍅 | G

ROTE-BETE-CARPACCIO – 7,50 €

🇩🇪 ROTE-BETE-CARPACCIO MIT FETA UND RUCOLA

🇬🇧 BEETROOT CARPACCIO WITH FETA AND ARUGULA

🥬🧀🍷 | G, H

INSALATA DI PROSCIUTTO E PERA CON GORGONZOLA – 17,90 €

🇩🇪 SALAT MIT PARMASCHINKEN, BIRNE UND GORGONZOLA

🇬🇧 SALAD WITH PARMA HAM, PEAR AND GORGONZOLA

🥬🍏🧀 | G

DE: FRISCHER BLATTSALAT MIT PARMASCHINKEN, BIRNE, GORGONZOLA UND BALSAMICO-DRESSING.

EN: FRESH MIXED SALAD WITH PARMA HAM, PEAR, GORGONZOLA AND BALSAMIC DRESSING.

WARMER SALAT MIT RINDFLEISCH- 16,50 €

🇩🇪 WARMER SALAT MIT RINDFLEISCH, GEGRILTEM GEMÜSE UND KÜRBIS

🇬🇧 WARM SALAD WITH BEEF, GRILLED VEGETABLES AND PUMPKIN

🥬🍷 | A, G

DE: ZARTE RINDFLEISCHSTREIFEN MIT GEGRILTEM GEMÜSE, KÜRBIS UND RUCOLA, SERVIERT MIT KRÄUTERSAUCE.

EN: TENDER BEEF SLICES WITH GRILLED VEGETABLES, PUMPKIN AND ARUGULA, SERVED WITH HERB SAUCE.





SUPPEN

CHAMPIGNON-CREMESUPPE – 8,90 €

🇬🇧 CREAM OF MUSHROOM SOUP

🍄 | G

DE: FEINE CREMESUPPE AUS FRISCHEN CHAMPIGNONS MIT ZWIEBELN, SAHNE UND KRÄUTERN.

EN: DELICATE CREAM SOUP MADE FROM FRESH MUSHROOMS WITH ONIONS, CREAM AND HERBS.

KÜRBIS-CREMESUPPE – 8,70 €

🇬🇧 PUMPKIN CREAM SOUP

🎃 | G

DE: SAMTIGE KÜRBISCREMESUPPE MIT SAHNE, GEMÜSE UND EINEM HAUCH MUSKAT.

EN: VELVETY PUMPKIN CREAM SOUP WITH CREAM, VEGETABLES AND A TOUCH OF NUTMEG.

KASTANIEN-CREMESUPPE MIT TRÜFFELÖL – 11,50 €

🇬🇧 CHESTNUT CREAM SOUP WITH TRUFFLE OIL

🍂 | G

DE: FEINE KASTANIENCREMESUPPE MIT WURZELGEMÜSE, SAHNE UND EINEM HAUCH VON TRÜFFELÖL.

EN: FINE CHESTNUT CREAM SOUP WITH ROOT VEGETABLES, CREAM AND A HINT OF TRUFFLE OIL.





Ukrainische Spezialitäten

KALTE VORSPEISEN

HAUSGEMACHTES SALO MIT SCHWARZBROT-TOAST – 6,90 €

🇬🇧 HOMEMADE LARD WITH BLACK BREAD TOAST

🥓🍞 | A

DE: TRADITIONELLES UKRAINISCHES SALO – FEINE SCHEIBEN VON HAUSGEMACHTEM SPECK, SERVIERT MIT SCHWARZBROT UND KNOBLAUCH.
EN: TRADITIONAL UKRAINIAN SALO – THIN SLICES OF HOMEMADE LARD SERVED WITH BLACK BREAD AND GARLIC.

PASTETE MIT MARINIERTEN ZWIEBELN ODER BEERENSAUCE – 7,00 €

🇬🇧 PÂTÉ WITH MARINATED ONIONS OR BERRY SAUCE

🥓🥒 | A, G

DE: ZARTE LEBERPASTETE, SERVIERT MIT MARINIERTEN ZWIEBELN ODER EINER FRUCHTIGEN BEERENSAUCE.
EN: TENDER LIVER PÂTÉ SERVED WITH MARINATED ONIONS OR A FRUITY BERRY SAUCE.

SALAT „OLIVIER“ – 10,50 €

🇬🇧 OLIVIER SALAD

🥕🥔 | C, G

DE: KLASSISCHER UKRAINISCHER SALAT MIT GEMÜSE, ERBSEN, EIERN, MAYONNAISE UND WURST.
EN: CLASSIC UKRAINIAN SALAD WITH VEGETABLES, PEAS, EGGS, MAYONNAISE AND SAUSAGE.

SALAT „SCHUBA“ (HERING UNTER PELZ) – 10,50 €

🇬🇧 “SHUBA” SALAD (HERRING UNDER A FUR COAT)

🐟🥔 | D, C, G

DE: GESCHICHTETER SALAT MIT HERING, ROTHER BETE, KARTOFFELN, MÖHREN UND EIERN – EIN BELIEBTER KLASSIKER.
EN: LAYERED SALAD WITH HERRING, BEETROOT, POTATOES, CARROTS AND EGGS – A BELOVED UKRAINIAN CLASSIC.





Ukrainische Spezialitäten

SUPPEN

BORSCHTSCH – 9,50 €

🇺🇰 BORSCHT



| G

DE: ROTE-BETE-SUPPE MIT GEMÜSE, RINDFLEISCH UND EINEM LÖFFEL SAUERRAHM – DAS HERZ DER UKRAINISCHEN KÜCHE.

EN: BEETROOT SOUP WITH VEGETABLES, BEEF AND A SPOON OF SOUR CREAM – THE HEART OF UKRAINIAN CUISINE.

HAUSGEMACHTE HÜHNERBRÜHE MIT NUDELN – 7,50 €

🇺🇰 HOMEMADE CHICKEN BROTH WITH NOODLES



| A, C

DE: KLARE HÜHNERBRÜHE MIT HAUSGEMACHTEN NUDELN, MÖHREN UND FRISCHEN KRÄUTERN.

EN: CLEAR CHICKEN BROTH WITH HOMEMADE NOODLES, CARROTS AND FRESH HERBS.

HAUPTGERICHTE / MAIN COURSES

HAUSGEMACHTE PELMENI MIT FLEISCH – 13,90 €

🇺🇰 HOMEMADE DUMPLINGS WITH MEAT, SERVED WITH SOUR CREAM OR BUTTER



| A, C

DE: KLASSISCHE PELMENI – HANDGEMACHTE TEIGTASCHEN MIT FLEISCHFÜLLUNG, SERVIERT MIT SAUERRAHM ODER BUTTER.

EN: CLASSIC PELMENI – HANDMADE DUMPLINGS FILLED WITH MEAT, SERVED WITH SOUR CREAM OR BUTTER.

KOHLROULADEN MIT FLEISCH UND REIS IN TOMATENSAUCE – 14,50

🇺🇰 CABBAGE ROLLS WITH MEAT
AND RICE IN TOMATO SAUCE



| A



Ukrainische Spezialitäten



HAUPTGERICHTE

BANOSCH MIT FETA, PILZEN ODER GRIEBEN – 12,50 €

🇬🇧 BANOSH WITH FETA, MUSHROOMS OR CRACKLINGS

🥗🍄 | G

DE: CREMIGE MAISGRÜTZE, SERVIERT MIT FETA, PILZEN ODER KNUSPRIGEN GRIEBEN – EINE SPEZIALITÄT AUS DEN KARPATEN.

EN: CREAMY CORN PORRIDGE SERVED WITH FETA, MUSHROOMS OR CRISPY CRACKLINGS – A CARPATHIAN SPECIALTY.

KARTOFFELPUFFER MIT PILZSAUCE – 10,50 €

🇬🇧 POTATO PANCAKES WITH MUSHROOM SAUCE

🥔🍄 | A, C, G

DE: KNUSPRIGE KARTOFFELPUFFER, SERVIERT MIT CREMIGER PILZSAUCE NACH UKRAINISCHER ART.

EN: CRISPY POTATO PANCAKES SERVED WITH CREAMY MUSHROOM SAUCE, UKRAINIAN STYLE.

KIEWER KOTELETT – 19,50 €

🇬🇧 CHICKEN KYIV

🍗🥞 | A, C, G

DE: PANIERTE HÄHNCHENBRUST GEFÜLLT MIT KRÄUTERBUTTER, SERVIERT MIT BEILAGE.

EN: BREADED CHICKEN BREAST STUFFED WITH HERB BUTTER, SERVED WITH A SIDE DISH.

DESSERT / DESSERT

WARENIKI MIT KIRSCHEN – 9,50 €

🇬🇧 VARENYKY WITH CHERRIES (SWEET VERSION)

🍒🥟 | A, C, G

DE: HANDGEMACHTE TEIGTASCHEN MIT KIRSCHEN, SERVIERT MIT SAUERRAHM ODER VANILLESAUCE.

EN: HANDMADE DUMPLINGS WITH CHERRIES, SERVED WITH SOUR CREAM OR VANILLA SAUCE.



HAUPTGERICHTE

SCHNITZEL MIT BEILAGE

18,90 €

(POMMES ODER BRATKARTOFFEL)

🇬🇧 SCHNITZEL WITH SIDE DISH (FRENCH FRIES OR FRIED POTATOES)

🍖 | A, C, G

DE: KLASSISCHES PANIERTES SCHNITZEL AUS SCHWEINE- ODER KALBFLEISCH, SERVIERT MIT POMMES FRITES ODER BRATKARTOFFELN.

EN: CLASSIC BREADED SCHNITZEL MADE FROM PORK OR VEAL, SERVED WITH FRENCH FRIES OR FRIED POTATOES.

GESCHMORTE KALBSBÄCKCHEN IN ROTWEINSAUCE MIT KARTOFELPÜREE

23,90 €

🇬🇧 BRAISED VEAL CHEEKS IN RED WINE SAUCE WITH MASHED POTATOES

🍖🍷 | G

DE: ZART GESCHMORTE KALBSBÄCKCHEN IN AROMATISCHER ROTWEINSAUCE, SERVIERT MIT CREMIGEM KARTOFFELPÜREE.

EN: TENDER BRAISED VEAL CHEEKS IN AROMATIC RED WINE SAUCE, SERVED WITH CREAMY MASHED POTATOES.

RINDER-MEDAILLONS MIT DEMIGLACE UND GEMÜSE AL DENTE

25,90 €

🇬🇧 BEEF MEDALLIONS WITH DEMI-GLACE AND VEGETABLES AL DENTE

🍖🥕 | G

DE: ZARTE RINDER-MEDAILLONS IN KRÄFTIGER DEMIGLACE-SAUCE, SERVIERT MIT SAISONALEM GEMÜSE.

EN: TENDER BEEF MEDALLIONS IN A RICH DEMI-GLACE SAUCE, SERVED WITH SEASONAL VEGETABLES.



HAUPTGERICHTE

LACHSFILET IN TERIYAKI-SAUCE MIT GRILLGEMÜSE 27,50 €

🇬🇧 SALMON FILLET IN TERIYAKI SAUCE WITH GRILLED VEGETABLES

🐟🥬 | D, G, F

DE: GEGRILLTES LACHSFILET IN HAUSGEMACHTER TERIYAKI-SAUCE, SERVIERT MIT BUNTEM GRILLGEMÜSE.

EN: GRILLED SALMON FILLET IN HOMEMADE TERIYAKI SAUCE, SERVED WITH COLORFUL GRILLED VEGETABLES.

ENTENKEULE MIT PÜREE, KIRSCHSAUCE UND

ZARTE ENTENKEULE MIT CREMIGEM KARTOFFELPÜREE 26,70 €

🇬🇧 DUCK LEG WITH MASHED POTATOES, CHERRY SAUCE AND CARAMELIZED PEAR

🍷🍒 | G

DE: ZARTE ENTENKEULE MIT CREMIGEM KARTOFFELPÜREE, KIRSCHSAUCE UND KARAMELLISierter BIRNE.

EN: TENDER DUCK LEG WITH CREAMY MASHED POTATOES, CHERRY SAUCE AND CARAMELIZED PEAR.

HÄHNCHENBRUST IN PILZSAUCE MIT BRATKARTOFFELN 18,50 €

🇬🇧 CHICKEN BREAST IN MUSHROOM SAUCE WITH FRIED POTATOES

🍄🍷 | G

DE: SAFTIGE HÄHNCHENBRUST IN CREMIGER PILZSAUCE, SERVIERT MIT GOLDBRAUNEN BRATKARTOFFELN.

EN: JUICY CHICKEN BREAST IN CREAMY MUSHROOM SAUCE, SERVED WITH GOLDEN FRIED POTATOES.

DORADOFILET AUF SPINATBETT 24,50 €

🇬🇧 DORADO FILLET ON SPINACH BED IN CREAM SAUCE

🐟🥬 | D, G



NACHSPEISEN



KIRSCHSTRUDEL – 7,90 €

🇬🇧 CHERRY STRUDEL

🍒🍷 | A, C, G

DE: HAUSGEMACHTER STRUDEL MIT SAUERKIRSCHEN, SERVIERT MIT VANILLESAUCE ODER EIS.

EN: HOMEMADE STRUDEL WITH SOUR CHERRIES, SERVED WITH VANILLA SAUCE OR ICE CREAM.

APFELSTRUDEL – 7,50 €

🇬🇧 APPLE STRUDEL

🍏🍷 | A, C, G

DE: KLASSISCHER APFELSTRUDEL MIT ZIMT UND ROSINEN, SERVIERT MIT VANILLESAUCE ODER EIS.

EN: CLASSIC APPLE STRUDEL WITH CINNAMON AND RAISINS, SERVED WITH VANILLA SAUCE OR ICE CREAM.

KÄSEKUCHEN – 8,50 €

🇬🇧 CHEESECAKE

🍰🍰 | C, G

DE: CREMIGER KÄSEKUCHEN NACH KLASSISCHEM REZEPT MIT ZARTER VANILLENOTE.

EN: CREAMY CHEESECAKE MADE TO A CLASSIC RECIPE WITH A HINT OF VANILLA.

DESSERT „CHIA-MANGO“ – 7,90 €

🇬🇧 DESSERT “CHIA-MANGO”

🍓🍷 | G

DE: LEICHTES DESSERT AUS JOGHURT, CHIASAMEN UND FRUCHTIGEM MANGOPÜREE.

EN: LIGHT DESSERT MADE FROM YOGURT, CHIA SEEDS AND FRUITY MANGO PURÉE.



GETRÄNKE



ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

Apollinaris Wasser Still – 3,00 € (0,25 l)

Apollinaris Wasser Still, Sprudel – 6,20 € (0,75 l)

Vio Wasser Still Groß – 5,70 € (0,75 l)

**Coca Cola – 3,40 € (0,33 l)
2,90 € (0,20 l)**

🥤 | Allergene: 1, 2, 3, 5, 6

**Fanta – 3,40 € (0,33 l)
2,90 € (0,20 l)**

🍊 | Allergene: 1, 2, 3

**Sprite – 3,40 € (0,33 l)
2,90 € (0,20 l)**

🍊 | Allergene: 1, 2, 3

Coca Cola Light – 2,90 € (0,33 l)

Coca Cola Zero – 2,90 € (0,33 l)

🥤 | Allergene: 1, 2, 3, 5, 6

Eistee Pfirsich Zitrone – 3,20 € (0,33 l)

🍑🍊 | Allergene: 1, 2, 3, 5, 6

Schweppes Ginger Ale – 3,40 € (0,20 l)

🥤 | Allergene: 1, 2

Schweppes Wild Berry – 3,40 € (0,20 l)

🥤 | Allergene: 1, 2, 5, 6

Säfte Schorle – 3,90 € (0,30 l)

🍏🍊 | Allergene: –

Säfte & Nektare von Lindauer (0,30 l)

Apfelsaft Eisvogel – 4,20 €

Apfelsaft Frischgepresst Lindauer – 4,20 €

Orangensaft Eisvogel – 4,20 €

Kirsch Lindauer – 4,20 €

Bananennektar Lindauer – 4,20 €

Maracuja Lindauer – 4,20 €

Traube Rot Lindauer – 4,20 €

Johannisbeer Lindauer – 4,20 €

Rhabarber Lindauer – 4,20 €

Multivitamin Lindauer – 4,20 €

🍏🥤 | Allergene: 1, teils 2



WEINKARTE

WEISSWEIN / WHITE WINE

CHARDONNAY (KALIFORNIEN, USA)

100 ML - 3,90 € | 200 ML - 6,90 € | FL. 0,75 L - 24,00 €

🍏🌸 | HALBTROCKEN

DE: FRUCHTIG UND RUND MIT NOTEN VON APFEL, VANILLE UND LEICHTER SÄURE.

EN: FRUITY AND ROUND WITH NOTES OF APPLE, VANILLA AND LIGHT ACIDITY.

PINOT GRIGIO (ITALIEN)

100 ML - 3,60 € | 200 ML - 6,50 € | FL. 0,75 L - 22,00 €

🍏🍋 | TROCKEN

DE: FRISCHER WEISSWEIN MIT FEINEN NOTEN VON BIRNE, ZITRUS UND GRÜNEM APFEL.

EN: FRESH WHITE WINE WITH FINE NOTES OF PEAR, CITRUS AND GREEN APPLE.

CHABLIS (FRANKREICH, BURGUND)

100 ML - 6,90 € | 200 ML - 11,90 € | FL. 0,75 L - 42,00 €

🍏🍋 | TROCKEN

DE: CHABLIS MIT FRISCHER SÄURE UND AROMEN VON LIMETTE UND APFEL.

EN: CHABLIS WITH CRISP ACIDITY AND AROMAS OF LIME AND APPLE.

LUGANA (ITALIEN, LUGANA DOC)

100 ML - 7,90 € | 200 ML - 13,90 € | FL. 0,75 L - 49,00 €

🍑🌸 | HALBTROCKEN

DE: FEINER LUGANA MIT NOTEN VON PFIRSICH, WEISSEN BLÜTEN UND SANFTER FRISCHE.

EN: REFINED LUGANA WITH NOTES OF PEACH, WHITE FLOWERS AND GENTLE FRESHNESS.



WEINKARTE



ROTWEIN / RED WINE

MERLOT (ITALIEN)

100 ML – 3,60 € | 200 ML – 6,50 € | FL. 0,75 L – 22,00 €



| HALBTROCKEN

DE: WEICH UND AUSGEWOGEN, MIT AROMEN VON KIRSCHEN, PFLAUMEN UND KRÄUTERN.

EN: SOFT AND BALANCED, WITH AROMAS OF CHERRIES, PLUMS AND HERBS.

PRIMITIVO (ITALIEN, APULIEN)

100 ML – 4,50 € | 200 ML – 7,90 € | FL. 0,75 L – 27,00 €



| HALBTROCKEN

DE: VOLLMUNDIGER ROTWEIN MIT DUNKLEN FRUCHTAROMEN, SCHOKOLADE UND FEINER WÜRZE.

EN: FULL-BODIED RED WINE WITH DARK FRUIT AROMAS, CHOCOLATE AND A HINT OF SPICE.

ENTRECOTE MERLOT CABERNET (FRANKREICH)

100 ML – 4,70 € | 200 ML – 8,50 € | FL. 0,75 L – 28,00 €



| TROCKEN

DE: KRAFTVOLL MIT NOTEN VON CASSIS, PFLAUME UND VANILLE.

EN: POWERFUL WITH NOTES OF CASSIS, PLUM AND VANILLA.

ROSÉWEIN / ROSÉ WINE

MERLOT ROSÉ (DEUTSCHLAND)

100 ML – 3,80 € | 200 ML – 6,90 € | FL. 0,75 L – 23,00 €



| HALBTROCKEN

DE: FRUCHTIGER ROSÉ MIT AROMEN VON ERDBEEREN UND HIMBEEREN, ANGENEHM FRISCH.

EN: FRUITY ROSÉ WITH AROMAS OF STRAWBERRIES AND RASPBERRIES, PLEASANTLY FRESH.

PRIMITIVO ROSÉ (ITALIEN, APULIEN)

100 ML – 4,30 € | 200 ML – 7,90 € | FL. 0,75 L – 25,00 €



| HALBTROCKEN

DE: AROMATISCHER ROSÉ MIT ZARTEN NOTEN VON KIRSCHEN UND ROSENBLÜTEN.

EN: AROMATIC ROSÉ WITH DELICATE NOTES OF CHERRIES AND ROSE PETALS.

FLASCHENBIER 0,5

Allergene: G (Gluten)

WELTENBURGER KLOSTER (WK)HELL 4,9%	4,10 €
WK ALKFREI 0%	4,00 €
WK WEIZEN 5,4%	4,10 €
WK BAROCK DUNKEL 4,7%	3,90 €
WALDSCHMIDT RADLER 2,7% (0,3)	3,90 €

Heiße Getränke

Caffe Crema – 2,80 €

 | Allergene: –

Kaffe mit Hafermilch – 3,50 €

 | Allergene: –

Cappuccino – 3,10 €

 | Allergene: 17

Heiße Schokolade – 3,90 €

 | Allergene: 17

Latte Macchiato – 3,80 €

 | Allergene: 17

Tee – 3,20 €

 Verschiedene Teesorten

 Various teas

 | Allergene: –

Espresso – 2,60 €

 | Allergene: –

HAUSGEMACHTE LIMONADEN

Beeren-Minze – 7,40 € (0,75 l)

 Beeren, frische Minze, Beerensirup, Sprudelwasser

 Berries, fresh mint, berry syrup, sparkling water

 | Allergene: 1, 2, 5

Mango-Marakuja Basilikum – 7,40 € (0,75 l)

 Mango, frisches Basilikum, Pfirsich-Maracujasirup, Sprudelwasser

 Mango, fresh basil, peach-passionfruit syrup, sparkling water

 | Allergene: 1, 2, 5

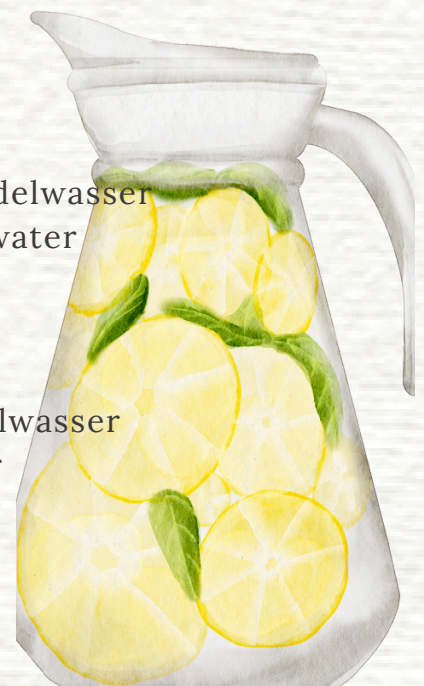
Citrus-Holunder – 7,40 € (0,75 l)

 Orangen, Zitrone, Limette, Holunderblütensirup, Sprudelwasser

 Oranges, lemon, lime, elderflower syrup, sparkling water

 | Allergene: 1, 2, 5

lemonade





MOJITOS

Mojito – 9.20 €

🇩🇪 Havana Club Rum, Limette, Rohrzucker, Minze, Soda

🇬🇧 Havana Club rum, lime, cane sugar, mint, soda

🍋🍹 | Allergene: -1, 2

DE: Kubanischer Klassiker mit Rum, Limette, Minze und Soda

EN: Cuban classic with rum, lime, mint and soda

Erdbeer Mojito – 9.90 €

🇩🇪 Havana Club Rum, Erdbeeren, Limette, Rohrzucker, Minze, Soda

🇬🇧 Havana Club rum, strawberries, lime, cane sugar, mint, soda

🍓🍋🍹 | Allergene: -1

DE: Fruchtiger Mojito mit Erdbeeren

EN: Fruity mojito with strawberries

Wassermelone Mojito – 9.90 €

🇩🇪 Havana Club Rum, Wassermelone, Limette, Rohrzucker, Minze, Soda

🇬🇧 Havana Club rum, watermelon, lime, cane sugar, mint, soda

🍉🍋🍹 | Allergene: -1, 2

DE: Sommerlicher Mojito mit Wassermelone

EN: Summer mojito with watermelon

Caipimara – 9.60 €

🇩🇪 Tequila, Limette, Rohrzucker, Grenadine, Maracujasaft

🇬🇧 Tequila, lime, cane sugar, grenadine, passion fruit juice

🍹🍋🍓 | Allergene: -1, 2

DE: Exotischer Cocktail mit Tequila und Maracuja

EN: Exotic cocktail with tequila and passion fruit

SPRITZ & APERITIFS

Aperol Spritz – 8.80 €

🇩🇪 Aperol, Prosecco, Soda

🇬🇧 Aperol, prosecco, soda

🍊🍹💧 | 1, 2, 3, 14

DE: Erfrischender italienischer Klassiker mit Orangennote

EN: Refreshing Italian classic with a hint of orange

Hugo – 8.80 €

🇩🇪 Holunderblütensirup, Prosecco, Soda, Minze

🇬🇧 Elderflower syrup, prosecco, soda, mint

🌸🍹🍃 | 1, 2

DE: Leichter Aperitif mit Holunderblüte und Minze

EN: Light aperitif with elderflower and mint

Lillet Wild Berry – 8.80 €

🇩🇪 Lillet, Schweppes Wild Berry, Beeren

🇬🇧 Lillet, Schweppes Wild Berry, berries

🍓🍇🍹 | 1, 2, 3, 5, 6

DE: Fruchtiger Aperitif mit Beeren und Wild Berry Tonic

EN: Fruity aperitif with berries and wild berry tonic



COCTAILS ALKOHOLFREI



Moskito – 7.50 €

🇩🇪 Limette, Rohrzucker, Minze, Sprite

🇬🇧 Lime, cane sugar, mint, Sprite

DE: Erfrischender Cocktail mit Limette, Minze und Sprudel

EN: Refreshing cocktail with lime, mint, and soda

🍋🌿🥤 | Allergene: 1, 2, 3, 5, 6

Ipanema – 7.80 €

🇩🇪 Limette, Rohrzucker, Ginger Ale, Maracujanektar

🇬🇧 Lime, cane sugar, ginger ale, passion fruit nectar

🍋🍓🌿 | Allergene: 1, 2, 8

DE: Fruchtiger Cocktail mit Maracuja und Ingwernote

EN: Fruity cocktail with passion fruit and a touch of ginger

SHOTS

B-52 – 5.90 €

🍷🔥 | Allergene: 1, 2, 17

DE: Schichtgetränk aus Likören, flambiert serviert

EN: Layered liqueur shot, served flambéed

Tequila – 5.80 €

🌵🍷 | Allergene: –

DE: Klassischer mexikanischer Agavenschnaps

EN: Classic Mexican agave spirit

Baileys – 5.80 €

🇩🇪 Baileys (Sahnelikör)

🇬🇧 Baileys (cream liqueur)

🥃🍷 | Allergene: 17, 1

DE: Cremiger Likör aus Whisky und Sahne

EN: Creamy liqueur made from whiskey and cream

Havana Club 3 Jahre – 5.80 €

🍷 | Allergene: –

DE: Weißer Rum, 3 Jahre gereift

EN: White rum aged 3 years

Virgin Colada – 8.20 €

🇩🇪 Kokossirup, Sahne, Ananassaft

🇬🇧 Coconut syrup, cream, pineapple juice

🥥🍍🥤 | Allergene: 1, 2, 17

DE: Alkoholfreier, cremiger Ananas-Kokos-Cocktail

EN: Alcohol-free creamy pineapple coconut cocktail

Mango Frozen – 8.80 €

🇩🇪 Mango, Mangosirup, Maracujanektar

🇬🇧 Mango, mango syrup, passion fruit nectar

🍷🧊 | Allergene: 1, 2

DE: Eisgekühlter, pürierter Mango-Cocktail

EN: Icy blended mango cocktail

COLADAS

Pina Colada – 10.70 €

🇩🇪 Havana Club Rum, Kokossirup, Sahne, Ananassaft

🇬🇧 Havana Club rum, coconut syrup, cream, pineapple juice

🥥🍍🥤 | Allergene: 1, 2, 17

DE: Klassischer Colada-Cocktail mit Rum, Kokosnuss und Ananas

EN: Classic colada cocktail with rum, coconut and pineapple

Bailey's Colada – 10.70 €

🇩🇪 Bailey's, Kokossirup, Sahne, Ananassaft

🇬🇧 Bailey's, coconut syrup, cream, pineapple juice

🥥🍍🥤 | Allergene: 1, 2, 17

DE: Cremiger Colada-Cocktail mit Bailey's, Kokosnuss und Ananas

EN: Creamy colada cocktail with Bailey's, coconut and pineapple

LONGDRINKS

Cuba Libre – 8.90 €

🇩🇪 Limette, Cola, Rum

🇬🇧 Lime, cola, rum

🍹🍊🍷 | Allergene: 1, 2, 3, 5, 6

DE: Klassiker mit Rum, Limette und Cola

EN: Classic with rum, lime and cola

Bacardi Cola – 8.40 €

🇩🇪 Bacardi, Cola

🇬🇧 Bacardi, cola

🍹🍷 | Allergene: 1, 2, 3, 5, 6

DE: Erfrischender Longdrink mit Bacardi und Cola

EN: Refreshing long drink with Bacardi and cola

Tequila Sunrise – 9.20 €

🇩🇪 Tequila, Zitrone, Orangensaft, Grenadine

🇬🇧 Tequila, lemon, orange juice, grenadine

🍹🍷 | Allergene: 1, 2

DE: Fruchtiger Longdrink mit Tequila, Orange und Grenadine

EN: Fruity long drink with tequila, orange and grenadine

Milchreis – 8.60 €

🇩🇪 Kokoslikör, Apfelsaft, Zimt

🇬🇧 Coconut liqueur, apple juice, cinnamon

🍷🍏 | Allergene: 1, 17

DE: Sanfter, cremiger Drink mit Kokos, Apfel und Zimt

EN: Smooth creamy drink with coconut, apple and cinnamon

MARGARITAS

Margarita Classic – 9.20 €

🇩🇪 Tequila, Triple Sec, Zitrone, Salzrand

🇬🇧 Tequila, triple sec, lemon, salted rim

🍹🍊 | Allergene: 1

DE: Klassische Margarita mit Salzrand und frischer Zitrone

EN: Classic margarita with salted rim and fresh lemon

Frozen Erdbeer Margarita – 9.20 €

🇩🇪 Tequila, Triple Sec, Erdbeeren, Zitrone, Salzrand

🇬🇧 Tequila, triple sec, strawberries, lemon, salted rim

🍷🍓🍹 | Allergene: -1, 2

DE: Erdbeer-Margarita mit Salzrand und fruchtigem Erdbeerpüree

EN: Strawberry margarita with salted rim and fruity strawberry purée





SPEZIALANGEBOT FÜR VERANSTALTUNGEN UND EXKLUSIVE VERMIETUNG IM LUCA HOTEL

DER PERFEKTE ORT FÜR IHRE VERANSTALTUNG – IM HERZEN VON
BODENMAIS.

**WIR BIETEN IHNEN STILVOLLE UND VOLLSTÄNDIG
AUSGESTATTETE RÄUMLICHKEITEN IM LUCA HOTEL FÜR:**

- BANKETTE UND PRIVATE FEIERN
- FIRMENEVENTS UND MEETINGS
- FESTE IM KLEINEN KREIS
- KREATIVE WORKSHOPS UND SEMINARE

KAPAZITÄT: BIS ZU 50 PERSONEN

FORMATE: BUFFET, COFFEE-BREAK, BAR-SERVICE

ZUSÄTZLICHE SERVICES AUF WUNSCH:

- FOTOGRAF, LIVEMUSIK ODER DJ
- GÄSTEUNTERBRINGUNG IM LUCA HOTEL ZU
SONDERKONDITIONEN
- GESCHENKGUTSCHEINE & FRÜHBUCHERVORTEILE

 **ADRESSE:** HÖLZLWEG 10-12, 94249 BODENMAIS

 **HANDYNUMMER:** +49 152 58110011

 **E-MAIL:** INFO@LUCAHOTEL.DE

 **WEB:** WWW.LUCAHOTEL.DE

FEIERN SIE STILVOLL – MIT LUCA.





ALLERGENE | ALLERGENS

(GEMÄSS EU-VERORDNUNG / ACCORDING TO EU REGULATION)

A

GLUTENHALTIGES GETREIDE (Z. B. WEIZEN, ROGGEN, GERSTE) CEREALS CONTAINING GLUTEN (E.G., WHEAT, RYE, BARLEY)

B

KREBSTIERE UND DARAUS GEWONNENE ERZEUGNISSE CRUSTACEANS AND PRODUCTS THEREOF

C

EIER UND DARAUS GEWONNENE ERZEUGNISSE EGGS AND PRODUCTS THEREOF

D

FISCH UND DARAUS GEWONNENE ERZEUGNISSE FISH AND PRODUCTS THEREOF

E

ERDNÜSSE UND ERZEUGNISSE DARAUS PEANUTS AND PRODUCTS THEREOF

F

SOJABOHNEN UND ERZEUGNISSE DARAUS SOYBEANS AND PRODUCTS THEREOF

G

MILCH (INKL. LAKTOSE) UND DARAUS GEWONNENE ERZEUGNISSE MILK (INCLUDING LACTOSE) AND PRODUCTS THEREOF

H

SCHALENFRÜCHTE (Z. B. MANDELN, HASELNÜSSE) NUTS (E.G., ALMONDS, HAZELNUTS, WALNUTS)

I

SELLERIE UND DARAUS GEWONNENE ERZEUGNISSE CELERY AND PRODUCTS THEREOF

J

SENF UND DARAUS GEWONNENE ERZEUGNISSE MUSTARD AND PRODUCTS THEREOF

K

SESAMSAMEN UND ERZEUGNISSE DARAUS SESAME SEEDS AND PRODUCTS THEREOF

L

SCHWEFELDIOXID UND SULFITE (>10 MG/KG ODER L) SULPHUR DIOXIDE AND SULPHITES (>10 MG/KG OR L)

M

LUPINEN UND DARAUS GEWONNENE ERZEUGNISSE LUPIN AND PRODUCTS THEREOF

N

WEICHTIERE (Z. B. MUSCHELN, TINTENFISCH) MOLLUSCS (E.G., MUSSELS, SQUID)

1

mit Farbstoff

Getränk enthält zugesetzte Farbstoffe.

2

mit Konservierungsstoffen

Getränk enthält Konservierungsstoffe zur längeren Haltbarkeit.

3

mit Antioxidationsmitteln

Getränk enthält Antioxidationsmittel (z. B. Ascorbinsäure).

5

– mit Süßungsmitteln /
Zuckerersatzstoffen

Getränk enthält Süßungsmittel oder Zuckerersatzstoffe.

6

koffeinhaltig

Getränk enthält Koffein.

12

Schwefeldioxid / Sulfite

Enthält Sulfite (z. B. in Wein, Aperitif).

17

Milch / Laktose

Enthält Milch oder Milchbestandteile (z. B. Sahne, Milchliköre).

G

Glutenhaltig

Enthält Gluten (z. B. in Bier und Getreideprodukten).