



# SPEISEN & GETRÄNKE

*Luitpold*  
BOULEVARD CAFE & BAR



# FRÜHSTÜCK

Mo. – Fr. bis 11:30 Uhr  
Sa./So. + Feiertage bis 14 Uhr  
Von Oktober bis April  
Sonntags nur Brunchbuffet

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

**Wir bitten um Verständnis, dass wir Änderungswünsche mit 0,50 € berechnen!**

<b>Schnellstart</b>	4,90 €
1 Croissant oder 1 Brötchen, Butter, Konfitüre (vom Buffet) und Orangensaft	
<b>Alles Dabei</b>	8,90 €
1 gekochtes Landei, Hausmacher Salami <sup>2,15</sup> , gekochter Gourmetschinken <sup>2,15</sup> , saftiger Bierschinken <sup>3,15</sup> , Gouda, Naturjoghurt <sup>9</sup> mit frischen Früchten und Brotkorb	
<b>Frühstückswrap</b>	7,80 €
gefüllt mit Rührei, Salat, Tomate und Ceme Fraiche, dazu Brötchen und Butter	
<b>Guten Morgen</b>	9,99 €
Rühreier mit Schinken <sup>2,15</sup> auf Toast, zarte geräucherte Putenbrust <sup>15</sup> , Früchtejoghurt <sup>1,8</sup> mit Knuspermüsli, Emmentaler <sup>1</sup> und Brotkorb	
<b>Bergfrühstück</b>	8,90 €
2 Spiegeleier auf leckeren Bratkartoffeln mit Zwiebeln, Speck, Brötchen und Butter	
<b>Vital mit Käse</b>	12,50 €
2 Rühreier mit Tomate-Mozzarella, Edamer, Gouda und Manchego, Feigensenf, frische Früchte mit Trauben und Walnüsse, dazu ein Beerensmoothie, Butter und Brotkorb	
<b>Golden Morning Bowl</b>	11,80 €
Sojamilch, Bananen, Cranberies, Chiasamen, Vollkornflocken, Apfelstücken, Kurbiskernen und Mandeln, dazu 1 Glas frisch gepresster Orangensaft, frische Früchte, Butter und Brotkorb	
<b>Wild wild West</b>	12,50 €
2 Spiegeleier mit Bacon, Röstitaler, baked Beans, Miniröstbratwürste und Pan Cake mit Ahornsirup, dazu Orangensaft und Brotkorb	



# FRÜHSTÜCK



Mo. – Fr. bis 11:30 Uhr  
Sa./So. + Feiertage bis 14 Uhr  
Von Oktober bis April  
Sonntags nur Brunchbuffet

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

## **Das gönne ich mir** 14,80 €

2 Rühreier mit frischen Kräutern, Tomate Mozzarella, Avocado-creme,  
Räucherlachs mit Honig-Senfsauce, Manchego und Camembert,  
Feigensenf, Trauben und Nüsse, dazu 1 Glas Spumante, Brotkorb und Butter

## **Festival für Zwei (nur für zwei Personen erhältlich!)** pro Person 17,50 €

Gourmetschinken<sup>15</sup>, luftgetrocknete Salami<sup>15</sup>, geräucherte Putenbrust<sup>15</sup>,  
Kräuterbonifaz, Emmentaler<sup>1</sup>, Rühreier mit Schnittlauch,  
Räucherlachs mit Sahnemeerrettich<sup>3</sup>, gegrilltes Antipastigemüse, Früchtejoghurt<sup>1,8</sup>  
mit Schoko-Krokant-Müsli, frische Früchte, Gurken-Paprikasticks mit Sourcreme,  
Brotkorb, Orangensaft und 2 Gläser 0,1l Spumante

**Omelettes** (je mit 3 Eiern, serviert mit Brötchen und Butter)

**Bauernomelette** 8,50 €  
mit Zwiebellauch, Kartoffeln, Schinken und Speck

**Omelette mediterran** 9,80 €  
mit Salami, Tomate, Paprika, Oliven und Mozzarella

**Gemüseomelette** 7,90 €  
mit Tomate, Zwiebellauch und Blattspinat

## **Frühstück-Extras**

Gekochtes Landei	0,90 €
2 Rühr- oder Spiegeleier Natur o. mit Kräutern mit Brötchen + Butter	4,90 €
2 Rühr- oder Spiegeleier mit Speck o. Schinken mit Brötchen + Butter	6,50 €
2 Rühr- oder Spiegeleier mit Tomate-Mozzarella mit Brötchen + Butter	6,50 €
Portion Obstsalat	5,90 €
Portion Räucherlachs	7,90 €
Portion Butter	0,90 €
Croissant	1,50 €
Konfitüre, Honig, Nutella (vom Buffet)	0,90 €
Brötchen	0,90 €
Lachsfrischkäse	3,50 €
Thunfischcreme	3,50 €
Wurst, Schinken oder Salami je	3,90 €
Käse	4,50 €

# SNACKS

auch bis 22.00 Uhr, sonntags bis 21.00 Uhr

Alle Speisen der Basiskarte  
Mo. – Sa. von 11.30 – 21.00 Uhr  
Sonntag bis 20 Uhr



<b>Pikanter Gulaschsuppentopf vom Rind</b> mit Kartoffeln nach Art des Hauses	5,90 €
<b>Tomatensuppe</b> mit Croûtons	4,50 €
<b>Große Ofenkartoffel</b> mit Kräuterschmand	5,90 € dazu Speck + 1,50 € dazu Lachs + 3,00€
<b>Baguette Klassiker</b> mit Käse gratiniert, wahlweise mit Schinken <sup>2,15</sup> , Salami <sup>2,15</sup> oder veg.	8,50 €
<b>Gaumenfreud</b> Eingelegte Gemüse, mediterrane Salami, Pesto, Parmesan und Oliven mit Brotkorb und Butter	13,50 € kleine Portion 9,90 €
<b>Kasbrettli</b> mit Gouda, Emmentalerwürfel, Parmesan, Kräuterbonifaz, Manchego, Feigensenf, Trauben und Walnüsse, Baguette und Butter	14,50 € kleine Portion 10,50 €
<b>Nachos mit Salsa und Sour-Cream Dip</b> <b>mit Käse überbacken</b>	6,80 € 7,90 €

## KLASSIKER



<b>Pfannenschnitzel</b> vom Schwein mit Pommes Frites und Beilagensalat	12,80 €
<b>Rahmgeschnetztes „Züricher Art“</b> vom Hähnchenfilet mit Lauchzwiebeln, Egerlingen, Spätzle und Weißwein abgelöscht	11,80 €
<b>Currywurst<sup>2,15</sup> Rot-Weiß</b> mit Pommes Frites	7,90 €
<b>Portion Pommes Frites rot/weiß</b>	3,80 €
<b>Portion Süßkartoffelpommes mit Sour-Cream oder Rosmarin-Wedges</b>	4,80 €
<b>Schinkennudeln</b> Spirelli mit Schinken <sup>15</sup> , Speck, Zwiebeln und Beilagensalat	7,90 €

# FLAMMKUCHEN



Alle Flammkuchen werden bei uns mit  
Mit Crème Fraîche als Unterlage zubereitet.

<b>Elsass</b> mit Zwiebeln, Lauch und Speck <sup>15</sup>	8,90 €
<b>Spezial</b> mit Schinken, Salami, Peperoni, Champignons, Tomatensoße und Käse	9,80 €
<b>Freestyle</b> mit Zucchini, Lauchzwiebeln, Basilikum Feta und Oliven	10,50 €

# SALATE



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

**Folgende hausgemachte Dressings stehen Ihnen zur Wahl:**

**SENF:** Dijon-Senf, Essig und Öl

**LUITPOLD:** Diverse Essigsorten<sup>1</sup>, 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!



# PIZZA

Alle Speisen der Basiskarte  
Mo. – Sa. von 11.30 – 21.00 Uhr  
Sonntag bis 20 Uhr



<b>Pizzabrot mit Dip</b> Meersalz, Rosmarin, Öl und Balsamico Dip	5,50 €
<b>Bruschetta</b> mit Basilikum, Tomaten, Zwiebeln, Meersalz, Rosmarin, Parmesan	6,80 €
<b>Margherita</b> Tomatensoße und Käse	6,50 €
<b>Salami</b> Tomatensoße, Käse und Salami	7,50 €
<b>Schinken-Champignon</b> Tomatensoße, Käse, Schinken, Champignons	7,90 €
<b>Speciale</b> Tomatensoße, Käse, Schinken, Salami, Champignons, Peperoni	8,50 €
<b>Tonno</b> Tomatensoße, Käse, Thunfisch, Zwiebeln	8,50 €
<b>Lucifer</b> scharf, Tomatensoße, Käse, scharfe Salami, Knoblauch, Peperoni	8,90 €
<b>VegiVegan</b> mit Tomatensoße und gegrilltem Gemüse	7,90 €



# BURGER



## Luitpold Original

180 Gramm pures Rinderhack, saftig gebraten, mit knackigem Salat, Gewürzgurken, Tomate, rote Zwiebeln und hausgemachter BURGERSAUCE<sup>1,2</sup>

9,80 €

## Chicken Crisp

Hähnchenbrustfilet mit Knusper-Cornflakesmantel gebraten, mit Gewürzgurken, Rucola und Sour Cream-Mayonnaise<sup>2</sup>

9,50 €

## Feige Ziege

180 Gramm pures Rinderhack, saftig gebraten, mit Ziegenkäse, Salat, Feigensenf-Creme<sup>1</sup>, Sour Cream und Bacon<sup>3,15</sup>

14,50 €

## 3 Flavour Cheese Explosion

180 Gramm feines Beef saftig gebraten, mit Tomate, Gewürzgurken, roten Zwiebeln, mit feiner Käsecreme<sup>1</sup> und Cheddar-, Gouda- und Emmentaler-Käse<sup>1</sup> satt gratiniert

13,50 €

## No Meat

hausgemachter Gemüsefladen aus Kartoffeln, Süßkartoffeln, Zucchini, Karotten, Paprika und Champignons, mit Tomaten und Gewürzgurken, Kräutersourcreme und Rote Beete

8,90 €

## Texas Ranger

180 Gramm pures Rinderhack mit kross gebratenem Bacon<sup>3,15</sup>, Spiegelei, Salat, Tomate, Gewürzgurken, Röstzwiebeln und rauchiger BBQ Sauce<sup>1,3</sup>

12,80 €

>> extra Käse<sup>1</sup> + 1,- € >> extra Bacon + 1,50 € >> extra Jalapeños + 1,00 €

### Wählen Sie zu Ihrem Lieblingsburger Ihr Burger Bun:

- hausgebackenes Sesambrötchen
- dunkler, rustikaler Weizenfladen

### Wählen Sie bitte außerdem Ihre Lieblingsbeilage:

- Rosmarin-Wedges
- Salat
- Pommes
- Süßkartoffelpommes (Aufpreis 1,-€)





**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](http://www.hotel-sandstern.de)



[www.hotel-weierich.de](http://www.hotel-weierich.de)



**HOTEL BAMBERGER HOF  
BELLEVUE**  
★★★★

[www.bambergerhof.de](http://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



<b>Italiener</b>	2,50 €
<b>Espresso</b>	2,30 €
<b>Cappuccino</b>	2,90 €
<b>Milchkaffee</b>	3,00 €
<b>Latte macchiato</b>	3,40 €
<b>Latte macchiato „Spezial“ 1,5</b>	3,90 €
mit Vanille, Karamell, Nuss, Kokos oder Mandel	
<b>Latte macchiato „Schuss“</b>	4,90 €
mit Kahlua, Baileys oder Amaretto	
<b>Tasse Filterkaffee</b>	2,50 €
<b>Pott Filterkaffee</b>	2,90 €
<b>Kännchen Filterkaffee</b>	3,90 €
<b>Tasse Kaffee „Segafredo koffeinfrei“</b>	3,00 €
<b>Milchschokolade</b>	3,00 €
<b>Portion Sahne</b>	0,90 €

## TEE



<b>Glas (Aufgußbeutel)</b>	2,90 €
Earl Grey (schwarz)	elegant, mit dem Öl der Bergamotte
Peppermint (Pfefferminz)*	naturell, feinwürzig und kräftig im Geschmack
Camomille (Kamille)*	mild und wohltuend, von beruhigender Wirkung
Raspberry & Peach*	aromatisierter, tieferer Früchtetee aus Himbeere und Pfirsich
Green Tea	klassischer Grüntee, leicht und erfrischend



<b>offene Teesorten (aus der Kanne)</b>	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<sup>1,3,9</sup>  
Coca Cola light<sup>1,3,9,12</sup>  
Coca Cola Zero<sup>1,3,9,12</sup>  
Fanta



Fl. 0,33 l  
3,50 €  
3,50 €  
3,50 €  
3,50 €

Zitronenlimonade  
Tafelwasser  
Cola-Mix<sup>1,9</sup>  
Apfelschorle  
Bitter Lemon<sup>10</sup>  
Ginger Ale  
Tonic Water<sup>10</sup>

0,2 l      0,4 l  
2,10 €    3,80 €  
2,20 €    3,30 €  
2,50 €    3,60 €  
2,50 €    3,60 €  
2,60 €    3,80 €  
2,60 €    3,80 €  
2,60 €    3,80 €

## Mineralwasser

Apollinaris Mineralwasser spritzig  
Vio Mineralwasser still



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



RED BULL ENERGY DRINK<sup>1,9</sup>  
RED BULL SUGARFREE<sup>1,9,11,12</sup>

0,25 l  
3,90 €  
3,90 €

## Saft- & Nektar-Bar

Frisch gepresster Orangensaft (nur bis 14 Uhr)  
Orangensaft  
Rhabarbersaft  
Kirschnektar  
Traubensaft  
Apfelsaft  
Bananennektar  
Maracujanektar  
Johannisbeerennektar  
Ananassaft  
Multivitaminsaft  
Pfersichnektar  
Kirsch-Bananennektar  
Tomatensaft (nur als 0,2 l Flasche)  
Alle Säfte und Nektare von oben auch als Schorle

0,2 l      0,4 l  
4,20 €    5,20 €  
2,90 €    3,90 €  
2,90 €    3,90 €  
2,90 €    3,90 €  
2,90 €    3,90 €  
2,90 €    3,90 €  
2,90 €    3,90 €  
2,90 €    3,90 €  
2,90 €    3,90 €  
2,90 €    3,90 €  
2,90 €    3,90 €  
2,90 €    3,90 €  
2,90 €    3,90 €  
3,50 €  
2,80 €    3,80 €



**fritz-kola<sup>1,9</sup>**  
mit echter Kolanuss und natürlichem Koffein  
**fritz-äpfel-kirsch-holunder limonade<sup>1</sup>**  
ein einzigartiges Fruchtensemble  
**fritz-melonen limonade<sup>1</sup>**  
natürliche Aromen aus der Honigmelone

Fl. 0,33 l | 3,50 €  
Fl. 0,33 l | 3,50 €  
Fl. 0,33 l | 3,50 €





**COCKTAIL  
HAPPY  
HOUR**



**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  
(von Oktober bis April)**

**COCKTAIL HAPPY HOUR  
ALLE COCKTAILS MINUS 2,50 €  
täglich 17.30 – 19.30  
und Mi ab 17.30**

**Die Auswahl an Cocktails und unsere  
Spirituosen finden Sie in unserer  
separaten Cocktailkarte.**



# WEINE



## WEISSWEINE 0,2 l

<b>Silvaner QbA „Brennfleck“, Franken, Sulzfelder Cyriakusberg</b>	4,70 €
Feine Säure, zarte Aromen von Apfel und Zitrus, trocken	
<b>Bacchus QbA „Dahms“, Franken, Stammheimer Eselsberg</b>	4,50 €
Fruchtig und würzig zugleich mit balsamischer Honignote, halbtrocken	
<b>Pinot Grigio IGT „Viticoltori Ponte“, Veneto</b>	4,70 €
trocken mit guter Struktur, grünliche Reflexe, Note von Dattelpflaumen	

## ROSÉ 0,2 l

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

## ROTWEINE 0,2 l

<b>Primitivo IGT „Leone de Castris“, Apulien</b>	5,80 €
Rubinrot, granatfarbene Reflexe, Bouquet von Pflaumen und Brombeeren	
<b>Merlot IGT „Viticoltori Ponte“, Veneto</b>	4,70 €
angenehm weich, leuchtendes Rot, frisch, leicht fruchtig	
<b>Obello Rosso IGT „Castelli del Duca“, Emilia Romagna</b>	4,50 €
fruchtig, blumig, harmonisch, halbtrocken	
<b>Domina QbA „Apfelbacher“, Franken</b>	5,80 €
trocken, aus bester Dettelbacher Lage	

## WEINSCHORLE

rot oder weiß

0,2 l	0,4 l
3,90 €	5,90 €

# STARTERS

		Flasche 0,75l
<b>„Spumante“ 0,1 l</b> prickelnd und erfrischend	3,90 €	26,00 €
<b>Aperol Spritz<sup>1,10</sup></b>	5,90 €	
<b>Hugo</b>	5,90 €	
<b>Schampus „Hausmarke“</b>		69,00 €
<b>Veuve Cliquot</b> Champagner		89,00 €
<b>Piccolo Moët &amp; Chandon Brut 0,2 l</b>	29,90 €	

# BIERE



<b>FÄSSLA</b>	0,25 l	0,50 l
Pils / Lager / Zwergla	2,20 €	3,60 €
<b>PAULANER WEISSBIER (FLASCHE)</b>	0,50 l	0,33 l
Hefe hell	3,90 €	2,90 €
Hefe dunkel	3,90 €	
Kristall	3,90 €	
Alkoholfrei	3,90 €	
<b>KÖLSCH (FLASCHE)</b>		0,33 l
Reissdorf		3,50 €
<b>SCHLENKERLA (FLASCHE)</b>		0,50 l
Rauchbier		3,90 €
<b>RADLER</b>	0,25 l	0,50 l
mit Pils, Lager oder Zwergla	2,00 €	3,20 €
<b>PAULANER (FLASCHE)</b>		0,33 l
Helles alkoholfrei		2,90 €

## HOCHPROZENTIGES



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

### 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 €
Ramazotti	2 cl	3,50 €
Fernet Branca	2 cl	3,50 €
Jägermeister	2 cl	3,00 €
Absolut Vodka	2 cl	3,10 €

**Achten Sie bitte auch auf unsere  
besonderen Brände! (Info an der Theke)**

# 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

