



CAFE
LUITPOLD

MÜNCHEN

FRÜHSTÜCKSKARTE

Hier beginnt der Tag am besten.



Montag bis Sonntag bis 12.00 Uhr

LE LUITPOLD DE PARIS

Ein Croissant und ein Brioche, weichgekochtes Bio-Landeier, hausgemachter Frischkäse der Saison, hausgemachte Marmelade, Fassbutter € 8,60

LE PETIT ITALIEN

Mailänder Salami, Prosciutto, Prosciutto Serrano, Caprese-Spieße, Bruschetta, Rührei mit frischen Kräutern (1 Ei), Gorgonzola, Fassbutter, frischer Brotkorb aus unserer Bäckerei € 13,90

LE FAVORIT du CHEF

Empfehlung unseres Küchenchefs:

Im Ofen überbackenes Croissant gefüllt mit Prager Schinken, Ricotta und Tomaten € 7,90

LE PETIT BAVAROIS

2 Stück Weißwürste von der Metzgerei Magnus Bauch und altbayerischem Senf mit Meerrettich verfeinert, ofenfrische Breze € 8,60

ASIATISCHE FRÜHSTÜCKSSUPPE

Hausgemachte Hühnerbrühe mit Reismudeln, Hühnchen, Pak Choi und Shiitake Pilzen € 7,90

LE MANNEQUIN

Bircher Müsli und frische Früchte, geräucherte Putenbrust, hausgemachter Frischkäse der Saison, Bergkäse, gekochtes Bio-Landeier, Fassbutter, Vollkorn Brotkorb aus unserer Bäckerei € 12,90

CHAMPAGNE de LUXE (für 2 Personen)

2 Gläser Champagner de Ruinart brut, getrüffeltes Rührei, Beerenteller, hausgebeizter Lachs mit Reiberdatschi, Roastbeef, Kräuterschinken, Serrano und Käsevariation, hausgemachte Marmelade, Fassbutter und Brotkorb aus unserer Bäckerei € 48,90

LE GRAND LUITPOLD (für 2 Personen)

2 Rühr- oder Spiegeleier, Prosciutto, Mailänder Salami, geräucherte Putenbrust, Alpenländische Käseauswahl, hausgebeizter Lachs mit Reiberdatschi, hausgemachtes Roastbeef, Joghurt mit frischen Früchten, hausgemachte Marmelade, Fassbutter, frischer Brotkorb aus unserer Bäckerei, frisch gepresster Orangensaft und Luitpold Riesling Sekt € 39,60

LE PETIT SUISSE

Käsevariation, hausgemachtes Feigen-Apfel-Chutney, hausgemachter Frischkäse der Saison, gekochtes Bio-Landeier, Fassbutter, frischer Brotkorb aus unserer Bäckerei € 12,60

Für Änderungen der Beilagen wird ein Aufpreis von € 1,60 berechnet.

EI-SPEZIALITÄTEN

Egg Benedict á la Cafe Luitpold
Zwei wachsweiße Eier auf Brioche mit Sauce Hollandaise
Wahlweise...
...mit Schinken € 8,70
...mit Lachs € 9,80
+ Avocado € 1,60

Omelette mit zwei Komponenten nach Wahl € 7,60
Landschinken/Speck/Waldpilze/Kirschtomaten/Paprika
Frühlingszwiebeln/Mozzarella/Rucola

Jede weitere Komponente € 1,60

Spiegelei € 4,80
mit Landschinken oder Speck € 5,80

2 Rühreier € 4,90
mit Landschinken oder Speck € 5,90

Wachsweiß gekochtes Bio-Landeier € 1,80

Wir verwenden nur Bio-Eier von Siegfried Wimmer aus Zeilarn.

FRÜCHTEVARIATIONEN

Overnight Oats
Kernige Haferflocken mit Mandelmilch, Nüssen und frischem Früchtepüree € 6,90

Berchtesgadener Naturjoghurt mit frischen Früchten € 5,50

Hausgemachtes Birchermüsli mit frischen Früchten € 5,90

Schale Obstsalat aus frischen Früchten der Saison € 6,50

FRÜCHSTÜCKSEXTRAS

Käsevariation € 5,90

Wurstvariation € 5,90

Lachsteller mit Sahnemeerrettich € 6,80

Honig, Marmelade € 1,20

Nutella € 0,90

Fass-Butter € 1,00

Brotkorb aus unserer Bäckerei (für 2 Personen) € 3,60

Extra Semmel/Brot € 1,00

Für Änderungen der Beilagen wird ein Aufpreis von € 1,50 berechnet.