



CAFE  
LUITPOLD  
MÜNCHEN

# WEINKARTE

---

SCHAUMWEINE/CHAMPAGNER	0,1l	0,375l	0,75l
Luitpold Riesling Sekt, brut <i>Knackiger, sehr fruchtiger Rieslingsekt mit Noten von Aprikosen und Pfirsichen</i>	€ 6,80		€ 39,00
Luitpold Sekt Grand Rosé <i>Frischer, süffiger Rosésekt mit Duft von Erdbeeren und Himbeeren</i>	€ 7,90		€ 41,00
Prosecco Spumante Brut, Borgo Molino <i>Fruchtig, anregend, aromatisch mit Noten von weißen Blüten</i>	€ 6,20		€ 37,00
Bellavista Franciacorta Cuvée Brut Italien <i>Spitzen-Franciacorta von einem renommierten Erzeuger, mild und ausgewogen in der Säure</i>			€ 72,00
Ruinart Champagner brut	€ 14,80	€ 51,00	€ 95,00
Ruinart Champagner rosé		€ 75,00	€ 140,00
2009er Dom Pérignon Champagner			€ 220,00

---

WEIßWEIN	0,1l	0,2l	0,75l
2015er Luitpold Venezia Giulia, Sauvignon Blanc, Garda, Italien <i>Geschmack nach grünem Apfel mit blumiger Note, wenig Säure</i>	€ 3,90	€ 7,20	€ 25,00
2015er Schäferstündchen, J.B. Schäfer, Nahe, Deutschland <i>Knackig-aromatische Cuvée aus Riesling, Silvaner und Scheurebe; frisch und belebend</i>	€ 4,50	€ 7,80	€ 26,50
2016er „Löss“ Grüner Veltliner, Hiedler, Kamptal, Niederösterreich, <i>Vereint klassische Veltliner Würze mit wunderbarem Schmelz und dezenter Säure</i>	€ 4,50	€ 7,80	€ 26,50
2015er Grauburgunder, von der Mark und Walter, Baden, Deutschland <i>Aromen von gelben Früchten gepaart mit nussigen Komponenten und cremiger Textur</i>	€ 4,80	€ 8,80	€ 29,50

---

	0,1l	0,2l	0,75l
2015er Riesling Wegeler, Rheingau, Deutschland <i>Feiner Rheingauriesling mit Aromen von Aprikosen &amp; Pfirsichen</i>	€ 4,00	€ 7,30	€ 25,50
2014er Riesling Wagner Stempel, Rheinhessen, Deutschland <i>Noten von Weinbergspfirsich und Aprikose wie auch Minze und floralen Aromen wie Holunderblüte</i>			€ 35,50
2014er Giacomo Fenocchio Roero Arneis DOCG, Piedmont, Italien <i>In der Nase komplexe feine Noten, die einladend blumig nach Ginster, Kamille und frisch fruchtig nach Mirabelle und Aprikose duften</i>			€ 32,00
2014er Sancerre, Comte la fond, Pouilly-Loire, Frankreich <i>Feine Balance und Fruchtigkeit mit einer frischen Citrusnote</i>			€ 69,00
<b>FÜR DEN KLEINEN DURST</b>			<b>0,375l</b>
2014er Sancerre, Comte la fond, Pouilly-Loire, Frankreich <i>Feine Balance und Fruchtigkeit mit einer frischen Citrusnote</i>			€ 35,00
<b>ROTWEIN</b>	<b>0,1l</b>	<b>0,2l</b>	<b>0,75l</b>
2015er Luitpold Venezia Giulia, Carbernet Franc, Garda, Italien <i>Weich, samtig, vollmundig und fruchtig mit Heuaromen</i>	€ 4,00	€ 7,30	€ 25,50
2016er Blauer Zweigelt „vom Haus“ Pfaffl, Weinviertel, Österreich <i>Dunkle Kirsche, Würze und sanftes Tannin</i>	€ 4,50	€ 7,80	€ 26,50
2013er „Salore“ Salice Salentino, Cantine di Falco, Apulien, Italien <i>100 % Negroamaro, dunkel und harmonisch mit südtalienischem Charakter</i>	€ 4,80	€ 8,80	€ 29,00
2014er „La Dame“, Mas des Dames, Languedoc-Roussillon, Frankreich <i>Grenache, Carignan und Syrah aus biologischen Anbau, tolle Balance auf Frucht, Erdigkeit und Tannin</i>	€ 4,80	€ 9,20	€ 29,00
2016er Côtes-du-Rhône Rouge, Rhône, Frankreich <i>Vollmundige, fruchtige, ausdrucksstarke Cuvée aus Syrah, Grenache und Mourvèdre</i>	€ 4,90	€ 9,50	€ 32,00
2014er Mas d'en Pol Barrica, Terra alta, Spanien <i>Intensives Rubinrot; fruchtig, würzige Aromen wie dunkle Beeren und schwarzer Pfeffer</i>	€ 4,90	€ 9,50	€ 32,00
2014er Barbera d'Alba "Vigna Roreto", Piemont, Italien <i>Duft nach schwarzen Kirschen und Kräutern wird unterstrichen von Veilchen und Leder, dazu gesellen sich Kakao- und Zimtaromen</i>			€ 29,00
2013er Black Print, Markus Schneider, Pfalz, Deutschland <i>St. Laurent, Merlot, Syrah, Cabernet Sauvignon und Cabernet Dorsa, dunkel und kraftvoll</i>			€ 41,00

## FÜR DEN KLEINEN DURST

0,375L

2011er Château Petit Val, Grand Cru St. Emilion, Bordeaux, Frankreich  
*Rotwein mit elegantem, vielsichtigen und geschmeidigen Tanninen*

€ 19,80

2011er Côtes-du-Rhône Rouge, Rhône, Frankreich  
*Vollmundige, fruchtige, ausdrucksstarke Cuvée aus Syrah, Grenach und Mourvèdre*

€ 19,50

2014er „Ca Fiui“ Valpolicella, Corte Sant Alda, Venetien, Italien  
*Corvina, Molinara und Rondinelle. Jung und rotfruchtig mit großem Trinkfluss*

€ 32,00

## ROSÉ

0,1l

0,2l

0,75l

2015er Pinot Noir rosé, Stefan Winter, Rheinhessen, Deutschland  
*Fruchtig eleganter Rosé mit dezenter Himbeer- und Cassisfrucht und animierender Saftigkeit*

€ 4,50

€ 7,90

€ 25,00

2017er Spätburgunder Rose, von der Mark und Walter, Baden, Deutschland  
*Im Duft überzeugt raffinierte Aromatik, die an Erdbeere, Himbeere und Hibiskusblüte erinnert*

€ 5,60

€ 9,60

€ 36,00

## SÜßWEIN

0,1l

0,2l

0,7l

Weiß

2014er „La Caliera“ Moscato d' Asti, Borgo Maragliano, Piemont, Italien  
*Leichter, frischer Sektgenuss mit feinen fruchtigen Riesling Aromen*

€ 4,20

€ 8,00

€ 26,00

2012er Wolfer Goldgrube Riesling Kabinett, Daniel Vollenweider, Mosel, Deutschland  
*Exotische Fruchtaromen und zarte Süße gepaart mit tänzelnd- frischer Säure*

€ 38,00

2015er Weißweincuvée Auslese "Angerhof", Burgenland, Österreich  
*Duftkomposition aus Akazienhonig und Rose mit vollmundiger Süße*

€ 36,00

# DAS BESTE GIBT ES GLEICH NEBENAN

„Wir legen besonderen Wert mit regionalen Erzeugern zusammenzuarbeiten“, sagt Chefkoch Tuchscherer und hat ein sehr persönliches Verhältnis zu den Lieferanten aufgebaut. Im Rahmen seiner **Jahreszeitenküche** beeinflusst deren Angebot nicht nur die Tageskarte, sondern auch die viermal jährlich wechselnde Standardkarte. Liebevoll und unverfälscht in Kombination mit Einfallsreichtum, präsentiert sich seine Kochkunst: Frisch, regional und ohne Verwendung von Convenience-Produkten. Wir machen alles selbst! Der Blick in die offene Küche macht die Zubereitung der Gerichte transparent und stellt einen Dialog mit den Gästen her.

## FLEISCH

Feines vom Kalb für unser Wiener Schnitzel liefert **Metzgerei Lutz aus Pöcking** bei Starnberg. Das Unternehmen steht für beste artgerechte Tierhaltung. Das Lammfleisch beziehen wir vom **Gutshof Polting bei Neuhofen** mit allerhöchster, gleichbleibender Qualität. Und für unsere Wildgerichte vertrauen auf das **Gut Schildschwaig in Wildsteig** im Pfaffenwinkel.



## GEMÜSE

Salat und regionale Gemüse kommen vom großteils vom **Bauern Sprinz aus Landau a.d. Isar**, die Kartoffeln von der **Familie Koppold aus Eppertshofen** und der **Familie Heigl aus Abendsberg**. Die Kräuter beziehen wir von den **Gärtnereien Zotz aus Unterhaching** und **Hanuschke aus Feldmoching**.

## MEHL

Die **Würmmühle Dachau** der Familie Kraus, bezieht das Getreide für unsere Mehle ausschließlich aus Oberbayern und aus kontrolliertem Anbau.

## SCHOKOLADE

Wir verwenden **Vahlrona** und **Callebaut** Kuvertüren für unserer Köstlichkeiten in der Confiserie.

## MILCH

Alle Milchprodukte kommen aus dem **Berchtesgadener Land** und sind teilweise Biologisch, wie beispielsweise die Milch für den Cappuccino.

## RUND UM DAS EI

Die von uns verarbeiteten Eier in der Küche und Konditorei stammen aus dem Familienunternehmens **Siegfried Wimmer in Zeilarn**, die für garantierte biologische Haltung stehen.



## KAFFEEBOHNEN UND TEE

Auf unser wichtigstes Produkt des Hauses, der Kaffee, bereiten wir mit großer Sorgfalt und Liebe zu. Die Bohnen beziehen wir hauptsächlich aus der mehrfachen prämierten **Privatrösterei von Alexander Vits** am Isartor und Eilles.

## BIERKULTUR

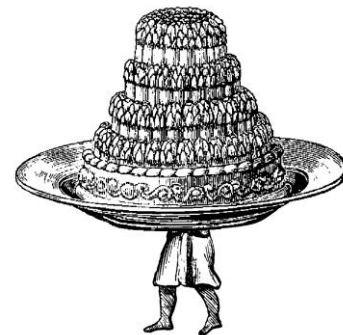
Der Name Luitpold steht für einen herausragenden Prinzregenten, aber auch für ein unnachahmliches Bier. Wir beziehen unsere Bierspezialitäten von der königlichen Brauerei König Ludwig aus Kaltenberg, dessen Inhaber **Seine Königliche Hoheit Prinz Luitpold von Bayern** mit Leib und Seele sich dem flüssigen Gold verschrieben hat.

## RUND UM DIE BACKWAREN

Im 1. Stock ist das süße Reich der Luitpold-Confiserie: Das **Fenster im Museum der Sammlung Cafe Luitpold**, eine Führung oder auch unsere Pralinen-Workshops lassen hinter die Kulissen blicken.

Alle Produkte werden in unserer Manufaktur im Haus hergestellt: Von der knackigen Stielkirsche, über das luftige Croissant, die edlen Pralinen, zarten Macarons bis zum Fruchtgelee.

Gerne nehmen wir Lob und Anregungen entgegen – und das natürlich auch, wenn Sie mal nicht mit unserem Service oder der Qualität der Speisen zufrieden waren. Für Lob und Tadel wenden Sie direkt an Korbinian Algeier (stellv. Betriebsleiter) oder an Steve Tuchscherer (Küchenchef) mit seinem Team. Auf der Bar am Eingang finden Sie auch einen Kasten, in den Sie die bereitliegenden Feedbackkarten einwerfen können.



WIR WÜNSCHEN EINEN GENUSSVOLLEN BESUCH IN UNSEREM HAUS!

---