



# WOCHENKARTE

CAFE  
LUITPOLD

MÜNCHEN

Wochenkarte 21.10.2024 -27.10.2024  
ab 12 Uhr

## WEINEMPFEHLUNG

Löss Grüner Veltliner QW Weingut  
Hiedler Kamptal - Österreich  
*Vereint Klassische Veltliner - Würze mit feinem  
Schmelz und gelber, reifer Fruchtaromatik*

0,1l 6.40 0,2l 10.50 0,75l 31

## WOCHENSUPPE

Kartoffel-Lauchsuppe 9  
Croutons / Kräuteröl

## „LUNCH QUICKIE“ 25.9

*(Montag bis Freitag ab 12 Uhr bis 14:30 Uhr)*

Unser schnelles 3 Gang-Mittagsmenü  
gleichzeitig auf dem Luitpold Tablett serviert:

Kartoffel-Lauchsuppe oder Salatbouquet

\*\*\*

Gnocchi *(vegetarisch)*

Rucola Pesto / Ziegenkäse / Pinienkerne  
oder

Hirschgulasch vom Gutshof Polting

Blaukraut / Haselnusspätzle

\*\*\*

Bratapfel & Vanillesauce

## DINNER SPECIAL 44 / 79

*(Montag bis Freitag ab 17 Uhr)*

Karotten-Ingwer-Suppe *(rein pflanzlich)*

Gelbwurz / Kokosmilch

\*\*\*

Kalbsschulter Sous Vide gegart

Topinambur / wilder Brokkoli /

Haselnuss-Gremolata

oder

Risotto Acquerello *(vegetarisch)*

sautierte Waldpilze / Petersilienöl / Trüffel

\*\*\*

Schokoladentarte

Sauerrahmsorbet / Ananasragout

## TAGESGERICHTE

|            |  |      |
|------------|--|------|
| MONTAG     | <u>Gnocchi</u> Rucolapsto / Pinienkerne / Ziegenkäse                   | 19.9 |
| DIENSTAG   | <u>Hirschgulasch vom Gutshof Polting</u> Blaukraut / Haselnusspätzle   | 19.9 |
| MITTWOCH   | <u>Kürbisravioli</u> Salbeibutter / Parmesan                           | 19.9 |
| DONNERSTAG | <u>Lammbratwürstel</u> Kartoffelstampf / Rosenkohl                     | 19.9 |
| FREITAG    | <u>Safranrisotto</u> gebratene Wildfanggarnelen / geschmolzene Tomaten | 19.9 |

## DESSERT

Café Gourmand Süßes aus der Pâtisserie / Eiscreme aus eigener Herstellung / Espresso 9

Tonkabohnen Crème brûlée 9

Schokoladentarte Sauerrahmsorbet / Ananasragout 10

2 Pralinen & 1 Espresso 6.5

*Macchiato / Doppio / Decaf / etc. gegen Aufpreis (+1.8)*

Für Fragen zu Zusatzstoffen, Allergenen und Inhaltsstoffen wenden Sie sich gerne an unser Servicepersonal.

