



WOCHENKARTE

CAFE
LUITPOLD

MÜNCHEN

Wochenkarte 29.09.2025 – 05.10.2025
ab 12 Uhr

WEINEMPFEHLUNG

Primitivo Salento IGP, Cantine de Falco
Apulien – Italien

Duft von süßen, dunklen Beeren, ausgewogen und vollmundig

0.1l 7.5 0.2l 12.9 0.75l 36

WOCHENSUPPE

Kürbiscremesuppe 9
Karamellisierte Kerne/ Kürbiskernöl

APERITIF ALKOHOLFREI

Lemon-Ginger-Spritz 0,2l 8.9
Spritzige Mischung aus Zitrone, Ingwer & Blüten

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

„LUNCH QUICKIE“ 25.9

*(Montag bis Freitag, nicht an Feiertagen,
ab 12 Uhr bis 14:30 Uhr)*

Suppe oder kleiner Blattsalat

Wirsingroulade

Kalbshack / Polenta / Mangold

oder

Basilikumgnocchi (vegetarisch)

Ratatouille-Gemüse / Parmesan

oder

Tagesgericht

Crème Brûlée

Früchte

DINNER SPECIAL 49 / 89 (für 2)

(täglich ab 17 Uhr)

Tomatensuppe

Frisches Basilikum / Parmesan

Entrecôte

Grüne Bohnen / Schalotten / Röstkartoffeln

oder

Fregola Sarda (vegetarisch)

Ofengemüse / Kräuter-Limonen-Pesto /
Kirschtomaten

Hot Profiterol

Vanille-Eis / Schokosauce / frische Beeren

TAGESGERICHTE

MONTAG	<u>Kalbspaiillard</u> Rucola / Tomate / Drillinge	19.9
DIENSTAG	<u>Rote Beete Risotto</u> (vegetarisch) Garnele / Kerbel / Sprossen	19.9
MITTWOCH	<u>Gefüllt Zucchini</u> (vegetarisch) Couscous / Currysoße / Feta	19.9
DONNERSTAG	<u>Kürbis-Apfel-Ravioli</u> Serrano / Kürbis / Pflücksalat	19.9
FREITAG	<u>Zanderfilet gebraten</u> Kartoffelpüree / Spinat / Weißweinschaum	19.9

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

LUITPOLD KLASSIKER

Roastbeef vom bayrischen Weiderind, rosa gebraten
bunte Blattsalate / eingelegtes Gemüse / Sauce Remoulade 22

Wiener Schnitzel vom Freilandkalb 160 gr. (Ursprung: EU)
Röstkartoffeln / Preiselbeeren / Zitrone / kleines Salatbouquet 34

Flammkuchen

- Ziegenkäse / Walnüsse / Blattspinat / Granatapfel (vegetarisch) 15
- Tiroler Speck / Zwiebeln / Schnittlauch 14
- Lachs geräuchert / Dill / Zitronenöl 15
- Mediterranes Gemüse / Mozzarella (vegetarisch) 15

Quiche Lorraine & Salatbouquet 13.9

Vegetarische Quiche & Salatbouquet 13.9

Gedeck 4.5
Brotvariation / Gewürzbutter / Olivenöl / Meersalz (ab 17:00 Uhr)

DESSERT

Café Gourmand 9.9
Dreierlei aus der Pâtisserie / hausgemachte Eiscreme / Espresso

Pavlova 11
Baiser / Pistazien-Eis / Beeren-Spiegel

2 Pralinen & 1 Espresso 6.5
Macchiato / Doppio / Decaf / etc. gegen Aufpreis +1.8

MIESCHMUSCHEL ZEIT

täglich 12-19 Uhr

wahlweise im klassischen Weißweinsud oder in einem aromatischen Tomatensud. Dazu reichen wir ofenfrisches Kräuterbaguette und unsere hausgemachte Sauce Rouille - perfekt zum Eintunken und Genießen.

Für 1 Person: 1 Portion Miesmuscheln + 1 Glas (0,2 l) Muscadet 29

Für 2 Personen: 2 Portionen Miesmuscheln + 1 Flasche (0,75 l) Muscadet 65

TEA TIME-ETAGERE

täglich 14-17 Uhr

29.9

Fingersandwiches

Eiersalat & Kresse / Räucherlachs & Sahnemeerrettich /
Frischkäse & eingelegte Gurke / Roastbeef & Sauce Remoulade

Hausgemachte Scones

Clotted Cream / hausgemachte Erdbeermarmelade

Macarons / Tartelettes / Pralinen

genießen Sie dazu ein Kännchen Eilles Tee Ihrer Wahl oder ein Glas Champagner (+9)

SALON-ETAGERE

täglich 16-21 Uhr

29

eingelegtes Gemüse / Pesto / Rucola
Räucherlachs / Sahnemeerrettich
Roastbeef / Sauce Remoulade
italienische Käsevariation / Walnüsse / Taggiasca-Oliven
Süßes aus unserer Pâtisserie
Brotkorb aus unserer Backstube