



WOCHENKARTE

CAFE
LUITPOLD

MÜNCHEN

Wochenkarte 20.10.2025 – 26.10.2025

ab 12 Uhr

WEINEMPFEHLUNG

Chardonnay DOC Weingut Lageder

Südtirol- Italien

*Harmonisch mit mittlerem Körper, feiner Mineralik
und dezenter Blütenaromatik*

0.1l 7.5 0.2l 12.3 0.75l 47

WOCHENSUPPE

Zucchini-Suppe

9.5

Croûtons / frische Kräuter

APERITIF ALKOHOLFREI

Lemon-Ginger-Spritz

0,2l 8.9

Spritzige Mischung aus Zitrone, Ingwer & Blüten

LUNCH QUICKIE

25.9

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

Suppe *oder* kleiner Blattsalat

Fleischpflanzerl

Süßkartoffel / Pfifferlinge / Petersilie

oder

Rote-Beete-Gnocchi *(vegetarisch)*

Schafskäse / Salbei-Butter / Sprossen

oder

Tagesgericht

hausgemachtes Haselnuss-Eis

Früchte-Ragout

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

DINNER SPECIAL 52

Kürbissuppe

geröstete Kürbiskerne / Kürbiskernöl

Rindsbackerl geschmort

Kartoffel / Sellerie / Karotte

oder

Bayrisches Risotto vom Urgetreide *(vegetarisch)*

Quitte / Petersilie / Kräuterseitlinge

Brownie

Ruby Schokolade / Pistazien / Karamell

(täglich ab 17:00)

TAGESGERICHTE

MONTAG

Spaghetti Aglio Olio

Olive / Tomate / Wildfang-Garnele

20.9

DIENSTAG

Auberginen-Schnitzel *(vegetarisch)*

Bratkartoffeln / Sour Cream / Salatvariation

20.9

MITTWOCH

Herbstliches Curry *(vegetarisch)*

Kartoffeln / Kürbis / Basmati-Reis

20.9

DONNERSTAG

Fregola Sarda *(vegetarisch)*

Gemüse / Weißwein / Parmesan

20.9

FREITAG

Kabeljau gebraten

Senfsauce / Weißkohl / Petersilien-Kartoffeln

20.9

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

LUITPOLD BISTRO

Croque Monsieur

Brioche / Bechamel / Comté / schwarzer Trüffel 18

Flammkuchen

Tiroler Speck / Zwiebeln / Schnittlauch 13

Ziegenkäse / Walnüsse / Blattspinat / Granatapfel (*vegetarisch*) 15

Lachs / Zitrusöl / Dill 15.5

Pinsa

Buffelmozzarella / San Marzano Tomate / Basilikum 14.5

Salami Milano / Chilli-Honig / Fior di Latte 16

Quiche des Tages

mit Salatbouquet 14

Luitpold Käseauswahl

Grüne Feige / Traube / Orange / Hausgebackenes Brot 22

DESSERT

Café Gourmand

Dreierlei aus der Pâtisserie / Espresso 9.9

Brownie

Ruby Schokolade / Pistazien / Karamell 13

Bratapfel

Mandel / Zimt / Tonkabohne 9

2 Pralinen & 1 Espresso

Macchiato / Doppio / Decaf / etc. gegen Aufpreis 6.5

+1.8

MIESMUSCHEL 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

29.9

mediteranes Gemüse / Pesto / Rucola

Räucherlachs / Sahnemeerrettich

Roastbeef / Sauce Remoulade

Käsevariation / Walnüsse / Taggiasca-Oliven

Süßes aus unserer Pâtisserie / Brotkorb

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