



WOCHENKARTE

CAFE
LUITPOLD

MÜNCHEN

Wochenkarte 17.11.2025 – 23.11.2025
ab 12 Uhr

WEINEMPFEHLUNG

Mischsatz vom alten Weingarten QW

Weingut Norbert Bauer - Niederösterreich
*Harmonischer Mischsatz aus Weißburgunder,
Grauburgunder, Chardonnay und Traminer, aromatisch
und kraftvoll, mit saftigem Schmelz*

0.1l 6.9 0.2l 11.3 0.75l 39

WOCHENSUPPE

Erbsecremesuppe
Croûtons / Kresse

9.5

LUNCH QUICKIE

25.9

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

Suppe oder kleiner Blattsalat

Lachssteak gebraten

Rote-Beete-Risotto / Brunnenkresse

oder

Kürbis-Gnocchi (vegetarisch)

Ziegenkäse

oder

Tagesgericht

Milchreis im Glas

Apfel-Zimt-Marmelade

(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

Kartoffeleintopf

dazu wahlweise: Wiener Würstel oder Feta

20.9

DIENSTAG

Hühnerfrikassee

Basmati-Reis / frische Kräuter

20.9

MITTWOCH

Vogelsalat

Ziegenkäse gebacken / Honig / Haselnüsse

20.9

DONNERSTAG

Trüffel-Tagliatelle

Petersilie / Parmesan

20.9

FREITAG

Zucchini gefüllt

Tomatensauce / Käse / Couscous / Salatvariation

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 (<i>vegetarisch</i>)	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