



CAFE
LUITPOLD

MÜNCHEN

WOCHENKARTE

Wochenkarre 01.12.2025-07.12.2025
ab 12 Uhr

WEINEMPFEHLUNG

„La Dame“ Côteaux de Languedoc AC
Terre des Dames Languedoc - Frankreich
Cuvée von Grenache, Syrah und Carignan aus biologischem Anbau, würzig, dunkelbeerig und vielschichtig

0.1l 7.5 0.2l 12.3 0.75l 47

WOCHESSUPPE

Klare Geflügelbrühe 9.5
Petersilie / Pfannkuchenstreifen

LUNCH QUICKIE

25.9

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

Suppe oder kleiner Blattsalat

Hähnchen gefüllt, gebraten

Gersten-Kürbis-Risotto / Kräutersalat /
Champignons

oder

Paprika gefüllt im Sud (vegetarisch)

Basmatiresi / Knoblauchchips

oder

Tagesgericht

Kaiserschmarrn

Apfelmus / Staubzucker

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

DINNER SPECIAL

52

Maronen-Suppe

Zimtschaum / Crumble

Entenbrust rosa gebraten

Kartoffelknödel / Blaukraut / Jus

oder

Rote-Beete-Risotto (vegetarisch)

Feldsalat / kandierte Walnüsse

Spekulatius-Tiramisu

Kakao / weiße Schokospäne

(täglich ab 17.00)

TAGESGERICHTE

MONTAG	Aubergine Levante Hackfleisch / Basmatireis / Pinienkerne / Salat	20.9
DIENSTAG	Kaspresknödelsuppe Frischer Schnittlauch / Rinderbrühe	20.9
MITTWOCH	Camembert gebacken (vegetarisch) Preiselbeeren / Portulak-Radicchio-Apfel-Salat	20.9
DONNERSTAG	Kartoffel gegrillt Sour Cream / Schnittlauch / Chili con Carne	20.9
FREITAG	Baby-Calamari gegrillt Polenta / Pimientos de Padron / Popcorn	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

Spekulatius-Tiramisu

Kakao / weiße Schokospäne

13

Bratapfel

Mandel / Zimt / Tonkabohne

9

2 Pralinen & 1 Espresso

Macchiato / Doppio / Decaf / etc. gegen Aufpreis

6.5

+18

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

mediterranes Gemüse / Pesto / Rucola

Räucherlachs / Sahnemeerrettich

Roastbeef / Sauce Remoulade

Käsevariation / Walnüsse / Taggiasca-Oliven

Süßes aus unserer Pâtisserie / Brotkorb