



WOCHENKARTE

CAFE
LUITPOLD

MÜNCHEN

Wochenkarte 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

WOCHENSUPPE

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-Kurbis-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

Kaspressknödelsuppe

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

+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

mediterranes Gemüse / Pesto / Rucola

Räucherlachs / Sahnemeerrettich

Roastbeef / Sauce Remoulade

Käsevariation / Walnüsse / Taggiasca-Oliven

Süßes aus unserer Pâtisserie / Brotkorb