



WOCHENKARTE

CAFE
LUITPOLD

MÜNCHEN

Wochenkarte 08.12.2025–12.12.2025
ab 12 Uhr

WEINEMPFEHLUNG

Primitivo Salento IGP, Cantine de Falco
Apulien – Italien
*Duft von süßen, dunklen Beeren, ausgewogen
und vollmundig*

0.1l 6.9 0.2l 11.3 0.75l 39

WOCHENSUPPE

Wirsing-Suppe 9.5
Muskatblütenpopcorn

LUNCH QUICKIE 25.9

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

Suppe *oder* kleiner Blattsalat

Rindergeschnetzeltes
Rote Paprika / Basmatireis

oder

Kartoffel-Kürbis-Gulasch (*vegetarisch*)
Muskat-/ Hokkaido-/ Butternusskürbis /
frisches Baguette

oder

Tagesgericht

Scheiterhaufen
Vanillesauce

(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	1/2 Grillhendl Kartoffel-Feldsalat / Austernpilzsoße	20.9
DIENSTAG	Spinatlasagne Ziegenkäse / Béchamel	20.9
MITTWOCH	Clubsandwich (<i>vegetarisch</i>) Bratkartoffeln / Salat / Tomate / Ei / Käse	20.9
DONNERSTAG	Kräuter-Hähnchenbrust Spätzle / Rotkrautsalat / Preiselbeeren	20.9
FREITAG	Garnelen gebraten Kartoffelgratin / grüne Paprika / Zwiebelsauce	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
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

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