



**CAFE
LUITPOLD**

MÜNCHEN

WOCHENKARTE

Wochenkarte 26.1.2026–30.1.2026

ab 12 Uhr

Marcel Malbec Vdf, Château du Cedre

Südfrankreich

*Klare, saftige Kirschfrucht, frisch,
mit mildem Tannin und mittlerem Körper*

0.1l 6.9 0.2l 12.5 0.75l 36

Winter Spritz

9.9

*Gühweinsirup, Zitronensaft, Kirschsaft,
Martini Dry, Wasser spritzig*

WOCHENSUPPE

Kartoffelsuppe

Croûtons / Kerbel

9.5

Chai Latte

6.9

Rote-Beete-Saft

7.9

LUNCH QUICKIE

24.9

*Unser schnelles 3 Gang-Mittagsmenü,
gleichzeitig auf dem Luitpold Tablett serviert:
Suppe oder kleiner Blattsalat*

Paillard vom Rind

Getrüffeltes Kartoffelpürée / Speck-Bohnen /
Estragon-Jus
oder

Rote-Beete-Ravioli (vegetarisch)

Thymian / Ziegen-Frischkäse / Tomate
oder

Tagesgericht

Schokoladen-Mousse

frische Beeren

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

DINNER SPECIAL

49

Rote-Beete-Schaumsuppe

Ricotta-Meerrettich-Nocke /
frischer Schnittlauch

Kalbsfilet gebraten

Karotte / Dauphin-Kartoffeln / Lardo

oder

Spinat-Gnocchi (vegetarisch)

Ziegenkäse / Walnüsse / Braune Butter

Zweierlei Mousse

Dunkles & weißes Schokoladen-Mousse /
Mango-Sauce / Physalis
(täglich ab 17:00)

TAGESGERICHTE

MONTAG

Wirsing-Roulade

Salzkartoffeln / Curry-Sauce / Salatbouquet

19.9

DIENSTAG

Spaghetti Bolognese

frischer Parmesan & Kräuter

19.9

MITTWOCH

Bulgur-Pfanne (vegetarisch)

mediterranes Gemüse / Fetakäse / Topfen-Dip

19.9

DONNERSTAG

Rahm-Schammerl (vegetarisch)

Semmelknödel / frische Petersilie

19.9

FREITAG

Matjesfilet

Petersilienkartoffeln / Rote Zwiebeln / Joghurt-Knoblauch-Sauce

19.9

LUITPOLD BISTRO

Croque Monsieur

Brioche / Bechamel / Comté / schwarzer Trüffel

16

Flammkuchen

Tiroler Speck / Zwiebeln / Schnittlauch

13

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

14

Lachs / Zitrusöl / Dill

15

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

Zweierlei Mousse

Dunkles & weißes Schokoladenmousse / Mango-Sauce / Physalis

12

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