



WOCHENKARTE

CAFE
LUITPOLD

MÜNCHEN

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, Kirschsafte,
Martini Dry, Wasser spritzig*

WOCHENSUPPE

Kartoffelsuppe

9.5

Croûtons / Kerbel

Chai Latte

6.9

Rote-Beete-Saft , frisch gepresst

7.9

LUNCH QUICKIE

24.9

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

Suppe oder kleiner Blattsalat

Paillard vom Rind

Getrüffelter Kartoffelpüree / 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 offenfrisches 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 Könnchen Eiles 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