



WOCHENKARTE

CAFE
LUITPOLD

MÜNCHEN

Wochenkarte 9.2.2026–13.2.2026
ab 12 Uhr

Mischsatz vom alten Weingarten QW
Weingut Norbert Bauer, Niederösterreich
*Harmonischer Mischsatz aus Weißburgunder, Grau-
Burgunder, Chardonnay und Traminer;
aromatisch, kraftvoll, mit samtigem Schmelz*

0.1l 6.9 0.2l 11 0.75l 33

Winter Spritz 9.9
*Gühweinsirup, Zitronensaft, Kirschsafte,
Martini Dry, Wasser spritzig*

WOCHENSUPPE
Blumenkohlsuppe 9.5
Paprika geröstet / Olivenöl

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

Rinderlende (130gr.) gebraten
Bratkartoffeln / Schmorzwiebeln / Kräuterbutter
oder

Cappellini (vegetarisch)
Zitrone / Burrata / Parmesan
oder

Tagesgericht

Topfenpalatschinken
Sahne / 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	Aubergine Levante Rindfleisch / Pinienkerne / Salatvariation	19.9
DIENSTAG	Pasta Verde (vegetarisch) Gemüse meditteran / Mozzarella / Tomate	19.9
MITTWOCH	Kalbstafelspitz gekocht Meerrettich / Wurzelgemüse / Kartoffeln	19.9
DONNERSTAG	Hackbraten vom Rind Kartoffelpürée getrüffelt / Brokkoli / dunkle Sauce	19.9
FREITAG	Duett vom Saibling und Oktopus Safran-Risotto / Romanesco / Kräuter	19.9

LUITPOLD BISTRO

Croque Monsieur Brioche / Bechamel / Comté / schwarzer Trüffel	16
Flammkuchen Tiroler Speck / Zwiebeln / Schnittlauch	13
Ziegenkäse / Walnüsse / Blattspinat / Granatapfel (<i>vegetarisch</i>)	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