



WOCHENKARTE

CAFE
LUITPOLD

MÜNCHEN

Wochenkarte 16.2.2026–20.2.2026
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
Klare Rinderbrühe 9.5
Grießnockerl / Schnittlauch

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

Schnitzel vom Huhn „natur“
Spätzle / Rahm-Schwammerl
oder

Safran-Risotto (vegetarisch)
Grüne Paprika / Parmesan
oder

Tagesgericht

Schoko-Walnuss-Brownie
Schlagsahne / Waldbeer-Kompott

(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	Rosenmontag: 1 Weißwurst für 1 Euro Tagesgericht siehe „Lunch Quickie“	19.9
DIENSTAG	Faschingsdienstag: Weißwurstkräpfen 6,66 Euro Tagesgericht siehe „Lunch Quickie“	19.9
MITTWOCH	Zander, auf der Haut gebraten Safran-Risotto / Grüne Paprika / Parmesan	19.9
DONNERSTAG	Paillard vom Rind Kartoffelpüree / Speckbohnen	19.9
FREITAG	Ofenkartoffel & Sour Cream Garnelen gebraten / mediterranes Gemüse	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 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 Kännchen 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