



**CAFE
LUITPOLD**

MÜNCHEN

WOCHENKARTE

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, Kirschsaft, 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: Weißwurstkrapfen 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 Kartoffelpürée / 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 (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	9.9
Dreierlei aus der Pâtisserie / Espresso	
Zweierlei Mousse	
Dunkles & weißes Schokoladenmousse / Mango-Sauce / Physalis	12
2 Pralinen & 1 Espresso	6.5
Macchiato / Doppio / Decaf / etc. gegen Aufpreis	+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