



WOCHENKARTE

CAFE
LUITPOLD

MÜNCHEN

Wochenkarte 02.03.2026–06.03.2026
ab 12 Uhr

WEINEMPFEHLUNG

Riesling VDP.GUTSWEIN, Weingut J.B. Schäfer
Nahe, Deutschland
*Finessenreich, elegant, mit Noten von gelben Früchten
Steinobst und Zitrusnoten*

0.1l 6.9 0.2l 11.3 0.75l 35

WOCHENSUPPE

Tomatensuppe 9.5
frischer Basilikum / Sauerrahm

APERITIV

Primavera Rosa-Spritz 9.9
*Prosecco / Zitronensaft / Sanbitter / Erdbeermarmelade
Gin / Frische Erdbeere*

Basilikum-Spritz (alkoholfrei) 8.9
Bitter Lemon / Basilikum Sirup / Limettensaft / frischer Basilikum

LUNCH QUICKIE 24.9

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

Suppe oder kleiner Blattsalat

Rindersteak (100gr.)

gebratene Austernpilze / Kartoffel-Stampf / Jus
oder

Bulgur (vegetarisch)

mediterranes Gemüse / Schafskäse
oder

Tagesgericht

Mousse au Chocolat

Beeren-Variation

(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	Gnocchi (vegetarisch) Salbeibutter / Kirschtomaten / Parmesan	19.9
DIENSTAG	Zander gebraten grüner Spargel / Safran-Risotto	19.9
MITTWOCH	Blumenkohl-Gratin (vegetarisch) Joghurtsauce / Granatapfel	19.9
DONNERSTAG	Linguine Kalbsfiletspitzen / frische Petersilie	19.9
FREITAG	Garnelen-Spieß Salatvariation / Baguette mit Kräuterbutter	19.9

Für Fragen zu Zusatzstoffen, Allergenen und Inhaltsstoffen wenden Sie sich gerne an unser Servicepersonal.

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