



WOCHENKARTE

CAFE
LUITPOLD

MÜNCHEN

Wochenkarte 09.03.2026–13.03.2026

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 / Crème Fraîche

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

Rindfleischpflanzerl

Petersilienkartoffeln / Champignon-Rahmsauce
oder

Tagliatelle Aglio Olio (vegetarisch)

Kirschtomaten / Rucola / Parmesan / Oliven
oder

Tagesgericht

Vanillecreme

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

Gnocchi Caprese (vegetarisch)

Kirschtomaten / Mozzarella / Basilikum

19.9

DIENSTAG

Lasagne Bolognese

Parmesan / Tomatensauce / Salatbouquet

19.9

MITTWOCH

Rahm-Schwammerl & Semmelknödel (vegetarisch)

Zwiebel / Petersilie / Ei

19.9

DONNERSTAG

Blumenkohl gebacken (vegetarisch)

Petersilienkartoffeln / Sauce Béarnaise / Salatvariation

19.9

FREITAG

Zander gebraten

Belugalinsen / Balsamico / Pak Choi

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 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