



WOCHENKARTE

CAFE
LUITPOLD

MÜNCHEN

Wochenkarte 30.03.2026–03.04.2026
ab 12 Uhr

WEINEMPFEHLUNG

Rosé Méditerranée - Lignes – IGP

Paul Bergeron

Languedoc-Roussillon, Frankreich

Cuvée aus klassischen mediterranen Rebsorten.

Intensive, fruchtbetonte Aromatik & balancierter Körper

0.1l 6.9 0.2l 12 0.75l 34

WOCHENSUPPE

Pastinakensuppe (vegetarisch) 9.5

Kräuter-Crumble

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

Piccata vom Huhn

Tomatenragout / Polenta

oder

Spinat-Serviettenknödel (vegetarisch)

Babyspinat / Kirschtomaten / rote Beete

oder

Tagesgericht

Tarte Tatin

Apfel / Mascarpone-Creme

(Montag bis Freitag, nicht an Feiertagen, ab 12 Uhr bis 14:30 Uhr)

DINNER SPECIAL 49

Zucchini-Suppe

Croûtons / frischer Schnittlauch

Zürcher Kalbsgeschnetzeltes & Rösti

Schalotten / Petersilie / Crème Fraîche

oder

Bärlauch-Ravioli (vegetarisch)

Kirschtomaten / Braune Butter / Baby Mangold

oder

Argentinische Wildfang-Garnelen gebraten

Risotto / Frühlingsgemüse / Brunnenkresse

Biskuit-Törtchen

Erdbeere / Weiße Schokolade / Grüntee-Eis

(täglich ab 17.00)

TAGESGERICHTE

MONTAG

Garneleneintopf

Maniokpüree / Mangold-Salat

19.9

DIENSTAG

Tagliatoni (vegetarisch)

Frische Waldpilze / Parmesan

19.9

MITTWOCH

Prime Beef (Hochrippe), 24 Stunden geschmort

Wurzelgemüse / Kräuter-Püree

19.9

DONNERSTAG

Zanderfilet

Frühlingsgemüse / Dill-Kartoffeln

19.9

FREITAG

KARFREITAG

wählen Sie gerne ein Gericht aus unserer Standardkarte

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

LUITPOLD BISTRO

Croque Monsieur Brioche / Bechamel / Comté / Trüffelbutter	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 / Kugel Eis	9.9
Biskuit-Törtchen Erdbeere / Weiße Schokolade / Grüntee-Eis	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 Könnchen 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

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