



WOCHENKARTE

CAFE
LUITPOLD

MÜNCHEN

Wochenkarte 13.04.2026–17.04.2026

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

Petersilienwurzel-Cremesuppe 9.5

Croutons / Kräuteröl

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

Lammravioli

Butter / Thymian / Kirschtomaten

oder

Mediterranes Gemüseragout (vegetarisch)

Kräuter / Hirse

oder

Tagesgericht

Grießflammerie

Aprikose

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

DINNER SPECIAL 49

Zucchini-Suppe

Croûtons / frischer Schnittlauch

Zürcher Kalbgeschnetzeltes & 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	Hähnchen-Caprese Salat Tomate / Mozzarella / Basilikum / Balsamico	19.9
DIENSTAG	Weißer Spargel aus Deutschland Kartoffeln / Schinken / Sauce Hollandaise	19.9
MITTWOCH	Pappardelle Carbonara Bärlauch / Guacamole / Ei	19.9
DONNERSTAG	Rinderbraten geschmort Wurzelgemüse / Kartoffel-Sellerie-Püree / Beilagensalat / Soße	19.9
FREITAG	Forellenfilet gebraten Balsamico-Linsen / Pak Choi / Weißweinschaum	19.9

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 (*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 / 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.