



# WOCHENKARTE

CAFE  
LUITPOLD

MÜNCHEN

Wochenkarte 27.04.2026–01.05.2026  
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

**Weißer Spargelsuppe** 9.5  
Schnittlauch

## APERITIV

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

**Basilikum-Spritz (alkoholfrei)** 8.9  
*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**

\*\*\*

**Kalbsschnitzel (80g)**

Bayrischer Spargel / Kartoffel / Sauce Hollandaise

oder

**Grünes Spargelragout (vegetarisch)**

Rhabarber / Basmati / Beerensoße

oder

**Tagesgericht**

\*\*\*

**Erdbeerjoghurt**

Minze

*(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 / Pistazieneis

*(täglich ab 17:00)*

## WOCHENGERICHTE (diese Woche täglich)

### Gartensalat

weißer Spargel im Schinkenmantel / Himbeerdressing

19.9

### Bayrischer Spargel, wahlweise mit Sauce Hollandaise oder zerlassener Butter

Salzkartoffeln

21.9

Kleines Kalbsschnitzel / Salzkartoffeln

27.9

Wacholderschinken / Salzkartoffeln

25.9

### Lasagne Bolognese

Parmigiano / Beilagensalat

19.9

### Rinderbraten geschmort

Kartoffelgratin / Salat

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 / Pistazieneis 12

### 2 Pralinen & 1 Espresso

Macchiato / Doppio / Decaf / etc. gegen Aufpreis 6.5

+1.8

---

## 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