



WOCHENKARTE

CAFE
LUITPOLD
MÜNCHEN

Wochenkarte 11.05.2026-15.05.2026
ab 12 Uhr

WEINEMPFEHLUNG
Chardonnay DOC Weingut Lageder
Südtirol, Italien
*Harmonisch mit mittlerem Körper, feiner Mineralik
und dezenter Blütenaromatik*

0.1l 7.5 0.2l 11.9 0.75l 43

WOCHENSUPPE
Klare Hühnersuppe 9.5
Gemüse-Julienne / Sesam

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

Hähnchenschnitzel paniert

Paprika -Frühlingslauch - Risotto

oder

Spargel-Kartoffel-Curry (vegetarisch)

Basmatireis

oder

Wochengericht

Panna Cotta / Himbeercoulis / Minze

(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 / Pistazieneis

(täglich ab 17:00)

SPARGELZEIT *täglich ab 12 Uhr*

Bayrischer Spargel, wahlweise mit Sauce Hollandaise oder zerlassener Butter & Salzkartoffeln 21.9

Kleines Kalbsschnitzel / Salzkartoffeln 27.9

Wacholderschinken / Salzkartoffeln 25.9

TAGESGERICHTE

MONTAG **Jakobsmuschel-Rhabarber-Ragout** 19.9
Erdbeere / Basmatireis / Salatbouquet

DIENSTAG **Rindfleischpflanzerl** 19.9
Kartoffel-Gurken-Salat

MITTWOCH **Ravioli (vegetarisch)** 19.9
Ziegenfrischkäse / Thymian / Nuss-Butter

DONNERSTAG Wählen Sie an Christi Himmelfahrt gerne ein Gericht aus unserer Standardkarte

FREITAG **Seeteufel & Oktopus** 19.9
Safran-Risotto / Romanesco / Kräutersalat

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 / 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 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