



WOCHENKARTE

CAFE
LUITPOLD

MÜNCHEN

Wochenkarte 18.05.2026–22.05.2026
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
Schaumsuppe 9.5
Gelbe Paprika / 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

Parmaschinken - Ravioli

Tomate / Grüner Spargel / Buttersoße

oder

Weißer Spargel (vegetarisch)

Parmesansoße / Salat / Kerbel / Kartoffeln

oder

Wochengericht

Crème Brûlée/ Tonkabohnen

(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 Aubergine Mediterran 19.9
Bulgur / Kräuterdip / Salat

DIENSTAG Sommerlicher Blattsalat 19.9
Grüner Spargel / Tomatenpesto

MITTWOCH Gnocchi Caprese (vegetarisch) 19.9
Tomate / Mozzarella / Basilikum

DONNERSTAG Lasagne Bolognese 19.9
Salat / Tomate / Béchamelsauce

FREITAG Hecht gebraten 19.9
Beluga - Linsen / Brokkoli / Weißweinschaum

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 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