



# WOCHENKARTE

CAFE  
LUITPOLD

MÜNCHEN

Wochenkarte 08.06.2026–12.06.2026  
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 Rinderbrühe 9.5  
*Grießnockerl / Schnittlauch*

**APERITIV**  
Negroni-Spritz 12.9  
*Gin / Vermouth Rosso / Campari /  
Prosecco / Soda*

Iced Strawberry Matcha Latte 8.5  
*Erdbeeren / Matcha / Milch (alkoholfrei)*

## LUNCH QUICKIE 24.9

*Unser schnelles 3 Gang-Mittagsmenü  
gleichzeitig auf dem Luitpold Tablett serviert:*

**Suppe oder kleiner Blattsalat**

\*\*\*

**Flanksteak gebraten**

Kartoffelstampf / Gemüse / Soße

oder

**Spaghetti Ratatouille (vegetarisch)**

Tomate / Basilikum

oder

**Wochengericht**

\*\*\*

**Zitronen-Cheesecake / Haselnuss-Crumble**

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

## DINNER SPECIAL 49

Weißer Spargelsuppe  
Croûtons / frischer Schnittlauch

\*\*\*

**Zürcher Kalbsgeschnetzeltes & Kartoffelpuffer**

Schalotten / Petersilie / Crème Fraîche

oder

**Zitronen-Mascarpone-Ravioli (vegetarisch)**

Zitrone / Mascarpone / Thymian

oder

**Argentinische Wildfang-Garnelen gebraten**

Risotto / Frühlingsgemüse / Brunnenkresse

\*\*\*

**Aprikosen-Parfait**

Mandelbiskuit / Vanille / Zitrus

*(täglich ab 17:00)*

## SPARGELZEIT *täglich ab 12 Uhr*

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

Wacholderschinken / Salzkartoffeln 26.9

Kleines Kalbsschnitzel / Salzkartoffeln 28.9

## TAGESGERICHTE

**MONTAG Hähnchenschnitzel**  
Spätzle / Soße / Salat 19.9

**DIENSTAG Aubergine Levante**  
Hackfleisch / Pinienkerne / Salat 19.9

**MITTWOCH Kohlrabi-Carpaccio**  
Garnele / Ricotta / Radieschen / Honig / Kräutersalat 19.9

**DONNERSTAG Blätterteigtaschen**  
Tomate / Mozzarella / Bunter Salat / Kräuterdip 19.9

**FREITAG Matjes**  
Joghurtsoße / rote Zwiebel / Kartoffeln / Salat / Dill / Ei 19.9

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

## LUITPOLD BISTRO

### Croque Monsieur

Brioche / Bechamel / Comté / Trüffelbutter / Kresse 17

### Flammkuchen

Tiroler Speck / Zwiebeln / Schnittlauch 14

Ziegenkäse / Walnüsse / Blattspinat / Granatapfel (*vegetarisch*) 15

Lachs / Zitrusöl / Dill 16

### 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

### Aprikosen-Parfait

Mandelbiskuit / Vanille / Zitrus 15

### 2 Pralinen & 1 Espresso

Macchiato / Doppio / Decaf / etc. gegen Aufpreis 6.5  
+1.8

---

## TEA TIME-ETAGERE

*täglich 14-17 Uhr*

34

### 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