



WOCHENKARTE

CAFE
LUITPOLD

MÜNCHEN

Wochenkarte 15.06.2026–19.06.2026
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
Kokos-Paprika-Suppe 9.5
Kokos / Paprika

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

Maishähnchenbrust

Kartoffelplättchen / Brokkoli / Madeirasoße

oder

Spargelrisotto grün (vegetarisch)

Kirschtomaten / Parmesan / Kresse

oder

Wochengericht

Parfait / Erdbeersoße / Minze

(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 Lammragout orientalisches
Gnocchi / Pinienkerne / Sesam 19.9

DIENSTAG Gemüselasagne
Tomate / mediterranes Gemüse / Parmesan 19.9

MITTWOCH Kalbsleber gebraten
Kartoffelpüree / Äpfel / Röstzwiebeln 19.9

DONNERSTAG Rindergeschnetzeltes Stroganoff
Rösti / Schnittlauch 19.9

FREITAG Seesaibling gebraten
Blattspinat / Krustenschaum / Kartoffeln 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