



WOCHENKARTE

CAFE
LUITPOLD

MÜNCHEN

Wochenkarte 06.07.2026–10.07.2026
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
Zucchini-Cremesuppe 9.5
CROUTONS

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

Espresso-Tonic 8.5
Gin / Espresso (alkoholfrei)

LUNCH QUICKIE 24.9

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

Suppe oder kleiner Blattsalat

Hähnchenbrust gefüllt

Tomate / Mangold / Kartoffeln / Thymiansauce

oder

Pilzrisotto (vegetarisch)

Lauchzwiebeln / Parmesan

oder

Tagesgericht

Vanille-Panna Cotta / Beerenmix

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

DINNER SPECIAL 49

Gazpacho

Tomate / Gurke

Rindergeschnetzeltes

Steinpilze / Kartoffelrösti

oder

Fregola-Sarda-Risotto (vegetarisch)

Pfifferlinge / Lauchzwiebel

oder

Kabeljau gebraten

Mangold / Senfsoße

Aprikosen-Parfait

Mandelbiskuit / Vanille

(täglich ab 17:00)

SALATEMPFEHLUNG *täglich ab 12 Uhr*

Vogelersalat

Rinderstreifen / Kirschtomaten / Mango-Chili-Dressing

25.9

TAGESGERICHTE

MONTAG	Spaghetti Burratta Kirschtomaten / Thymian	19.9
DIENSTAG	Sommersalat Oliven / Schafskäse gebacken	19.9
MITTWOCH	Penne Puttanesca Speck / Tomaten / Erbsen	19.9
DONNERSTAG	Zucchini-schiffchen Aubergine / Paprika / Tomate / Reis	19.9
FREITAG	Kabeljau gebraten Kartoffel / Gurke / 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 / Kresse 17

Flammkuchen

Speck / Lauch 14

Ziegenkäse / Kirschtomaten / Rucola (*vegetarisch*) 15

Lachs / Rucola / 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 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