



WOCHENKARTE

CAFE
LUITPOLD

MÜNCHEN

Wochenkarte 13.07.2026–17.07.2026
ab 12 Uhr

SPRITZ DER WOCHE

Negroni-Spritz 12,9
*Gin / Vermouth Rosso / Campari /
Prosecco / Soda*

Rosmarin-Spritz 9.5
Rosmarin / Ginger Ale / Soda / Limette

WOCHENSUPPE

Minestrone 9.5

APERITIV

Espresso-Gin-Tonic 11.9
Gin / Espresso / Tonic

Espresso-Tonic 8.5
Tonic / Espresso (alkoholfrei)

LUNCH QUICKIE 24.9

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

Suppe oder kleiner Blattsalat

Rinderlende rosa
Kartoffelgratin / Zucchini / Rosmarinsauce

oder

Mangold-Risotto (vegetarisch)
Kirschtomaten / Pinienkerne

oder

Tagesgericht

Mangocreme / Beeren

*(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*

Vogersalat
Rinderstreifen / Kirschtomaten / Mango-Chili-Dressing

25.9

TAGESGERICHTE

MONTAG	Penne <i>Hühnerstreifen / Babyspinat / Granatapfel</i>	19.9
DIENSTAG	Feta-Melonen-Salat <i>Kräuterbaguette / Garnelen</i>	19.9
MITTWOCH	Kalbsleber Berliner Art <i>Kartoffelpüree / Apfel / Röstzwiebeln</i>	19.9
DONNERSTAG	Lammragout <i>Aubergine / Gnocchi</i>	19.9
FREITAG	Kabeljau gegrillt <i>Kartoffeln / Gurke / Salat</i>	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