



WOCHENKARTE

CAFE
LUITPOLD

MÜNCHEN

Wochenkarte 20.07.2026–24.07.2026

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

Kräuterschaumsuppe 9.5

Croutons

APERITIV

Espresso-Gin-Tonic 11.9

Gin / Espresso / Tonic

Espresso-Tonic (alkoholfrei) 8.5

Tonic / Espresso

LUNCH QUICKIE 24.9

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

Suppe oder kleiner Blattsalat

Lammhüfte rosa

Rosmarinpolenta / Aubergine

oder

Grünes Spargelrisotto (vegetarisch)

Kirschtomaten / Walnüsse

oder

Tagesgericht

Ricottacreme

Zitrussalat

*(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 Uhr)

SALATEMPFEHLUNG

Sommersalat

Kirschtomaten / 3 Garnelen / Mango-Chili-Dressing

25.9

TAGESGERICHTE

MONTAG

Linguine

Kalbsleberstreifen / Tomatenwürfel / Mangold

19.9

DIENSTAG

Romanaherzen gebraten

Süßkartoffelpüree / Parmesan

19.9

MITTWOCH

Wiener Backhendl

Kartoffel-Rucola-Salat / Preiselbeeren

19.9

DONNERSTAG

Vitello Tonnato

Fleischkapern / Baguette

19.9

FREITAG

Felchenfilet gebraten

Kartoffeln / Spinat / Senfsauce

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