



WOCHENKARTE

CAFE
LUITPOLD

MÜNCHEN

Wochenkarte 24.08.2026–28.08.2026
ab 12 Uhr

SPRITZ DER WOCHE

Limoncello-Spritz 9.9
Limoncello / Prosecco / Soda

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

WOCHENSUPPE

Kokossuppe 9.5
Limeblätter / Zitronengras

APERITIV

Negroni Sbagliato 9.9
Campari / Vermouth Rosso / Prosecco / Soda

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

Rinderhüftsteak
Nusskruste / Bohnen / Kartoffeln
oder

Conchiglie Verdure (vegetarisch)
Tomate / Basilikum / Parmesan
oder

Tagesgericht

Ricottacreme
Zitrone

(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	Couscous orientalisches <i>Minze / Gemüse / Salat / Knoblauch-Dip</i>	19.9
DIENSTAG	Rinderhackbraten <i>Kartoffelpüree / Romanesco / Soße</i>	19.9
MITTWOCH	Paprika gefüllt <i>Feta / Basmatireis / Tomatensoße</i>	19.9
DONNERSTAG	Backhendl <i>Remoulade / Kartoffeln / Feldsalat</i>	19.9
FREITAG	Forelle gebraten <i>Sesam-Gnocchi / Kräuter / Zitrussoße</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

9.9

Dreierlei aus der Pâtisserie / Espresso / Kugel Eis

Aprikosen-Parfait

Mandelbiskuit / Vanille / Zitrus

15

2 Pralinen & 1 Espresso

6.5

Macchiato / Doppio / Decaf / etc. gegen Aufpreis

+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