



WOCHENKARTE

CAFE
LUITPOLD

MÜNCHEN

Wochenkarte 07.09.2026–11.09.2026
ab 12 Uhr

SPRITZ DER WOCHE

Limoncello-Spritz 9.9
Limoncello / Prosecco / Soda

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

WOCHENSUPPE

Blumenkohlcremesuppe 9.5
Sonnenblumenkerne geröstet

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

Kräuter-Hähnchenbrust

Risotto / Gemüse

oder

Pappardelle (vegetarisch)

Kohlrabi / Kräutersaitling / Rahmsauce

oder

Tagesgericht

Mascarponecreme

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 Uhr)

TAGESGERICHTE

MONTAG	Ziegenkäse-Salat <i>Rucola / Walnüsse / Honig</i>	19.9
DIENSTAG	Gemüselasagne <i>Mascarponeschäum / Beilagensalat</i>	19.9
MITTWOCH	Hähnchenschnitzel natur <i>Spätzle / Rahmsauce / Beilagensalat</i>	19.9
DONNERSTAG	Rindergeschnetzeltes <i>Basmatireis / Champignons</i>	19.9
FREITAG	Kabeljau gebraten <i>Balsamico-Linsen / Brokkoli / Zitronensauce</i>	19.9

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