CAFE
LUITPOLD

LUITPOLD
SPEISEKARTE

... mit Liebe und frischen, regionalen Produkten gekocht

VORSPEISEN

täglich ab 12 Uhr

Gedeck *(vegetarisch)*
Brotvariation / Gewürzbutter / Olivenöl / Meersalz — 4.5

Karotte Ingwer Suppe *(vegetarisch)*
Sesam / Kerbel — 9

Roastbeef vom bayrischen Weiderind, rosa gebraten
bunte Blattsalate / eingelegtes Gemüse / Sauce Remoulade — 22

Petit Bouillabaise
Edelfisch / Muscheln / Safran / Rouille / Baguette — 23

SALATE

Superfood Salat *(vegan)*
Bunter Quinoa / Spinat / Mangold / Birne / Apfel / Walnüsse
Granatapfelkerne / Honig-Senf-Dressing — 17

Ceasar Salat
Kirschtomaten / Croûtons / Parmesan gehobelt / Ceasar Dressing — 16

Gartensalat (klein / groß) *(vegetarisch)*
Pflücksalate / Gurken / Paprika / geröstete Körner / Balsamico Dressing — 8 / 14

Alle Salate wahlweise mit:
Pfifferlinge gebraten — + 7
Ziegenkäse gebraten — + 9
Hähnchenbruststreifen gebraten — + 9
Garnelen gebraten (4 Stück) — + 16
Rinderfiletstreifen gebraten — + 18

HAUPTGÄNGE

Wiener Schnitzel vom Freilandkalb 160 gr. *(Ursprung: EU)*
Röstkartoffeln / Preiselbeeren / Zitrone / kleiner Salat — 33

Entrecote 200g
Ofenkartoffel / Sour Cream / Salat — 32

Coq au Vin
Sellerie-Kartoffelpüree — 28

Spaghetti mit Miesmuscheln
Tomaten-Kräuter-Sud — 26

Grand Bouillabaise
Edelfisch / Muscheln / Safran / Rouille / Baguette — 29

Zander gebraten — 29
Fenchel / Reis / Weißwein-Dill-Soße

Bei Fragen zu Zusatzstoffen, Allergenen und Inhaltsstoffen wenden Sie sich gerne an unser Servicepersonal

Feiern & Tagen im LUITPOLD

Exklusive Veranstaltungen - 7 Tage die Woche

Ob Firmenveranstaltung, Empfang, private oder Weihnachts-Feier, Dinner, Vortrag, Workshop oder Salon – das Cafe Luitpold bietet außergewöhnliche Räumlichkeiten im Herzen Münchens für Veranstaltungen in stilvollem Ambiente.

Mit einem feinen Gespür für Gastlichkeit, Ästhetik und Ablauf begleiten wir Sie von der ersten Idee bis zur Umsetzung. Gemeinsam mit Ihnen entwickeln wir ein stimmiges Konzept aus Raum, Kulinarik, Service und Atmosphäre – individuell zugeschnitten auf Anlass, Format und Gästezahl.

Unsere Formate

Frühstück · Business Lunch · Tagung · Workshop · Empfang · Flying Dinner · gesetztes Dinner · Firmenfeier · Kulturveranstaltung · Private Dining · exklusive Anmietung

---

Die Räume im Überblick

Vestibül

Ein eleganter Rahmen für Empfänge, kleinere Dinner, private Feiern und stilvolle Business-Formate. Das Vestibül eignet sich besonders für Veranstaltungen mit persönlicher Atmosphäre und repräsentativem Charakter.

Palmengarten

Der Palmengarten ist das Herzstück des Hauses. Großzügig, lebendig und zugleich klassisch bietet er den passenden Rahmen für größere Dinner, Firmenveranstaltungen, Feiern und Empfänge.

Tilo Schulz Raum

Ein diskreter und exklusiver Raum für kleinere Runden – ideal für Besprechungen, Workshops, Private Dining, vertrauliche Gespräche oder besondere Anlässe im intimen Rahmen.

Luitpold Lab

Flexibel, modern und vielseitig nutzbar: Das Luitpold Lab eignet sich besonders für Präsentationen, Workshops, Tagungen, Talks und kreative Veranstaltungsformate.

Exklusiv: komplettes Cafe Luitpold

Für große Anlässe steht das gesamte Cafe Luitpold exklusiv zur Verfügung. Ob Corporate Event, Gala, Empfang oder festlicher Abend – wir schaffen einen Rahmen, der in Erinnerung bleibt.

Wir freuen uns auf Ihre Anfrage

Ob kleine Runde oder große exklusive Veranstaltung – wir beraten Sie gerne persönlich und entwickeln gemeinsam mit Ihnen ein individuelles Konzept für Ihr Event im Cafe Luitpold.

E-Mail: office@cafe-luitpold.de