



Mittwoch, 01. April 2026 von 11.30 bis 23.00 Uhr



Kaltes oder warmes Ingwerwasser mit Honig 5,30 €

Suppe:

Hausgemachte Rinderbrühe mit Leberknödel 7,20 €

Cremige Trüffel-Kartoffelsuppe
mit hausgemachten Buttercroutons 7,90 €

Vorspeise:

Glasnudelsalat mit Garnelen im Pankomantel 14,20 €

Hauptgang:

Tofu-Gyros, dazu Langkornreis und Tsatsiki-Dip 19,20 €

Schmankerl bis 15. Uhr:

2 Scheiben Leberkäse, dazu Kartoffelsalat und ein Spiegelei 14,20 €

Tiroler Gröstl vom Schwein
mit Kartoffeln, Zwiebeln, dunkler Bratensoße und einem Spiegelei 20,80 €

Zanderfilet vom Grill mit Linguine in Prosecco-Dill-Rahmsoße
mit Granatapfelkernen, mariniertem Frisee und Sesam 24,80 €

Wir empfehlen zu allen Hauptspeisen einen bunt gemischten Salat 5,70 €

Dessert:

Schokoladen-Soufflé mit Vanillesoße, Vanilleeis und Schlagsahne 11,20 €



Wohlfühlen im Herzen Münchens seit 1864

Wednesday, April 01, 2026 from 11.30 am until 11 pm



Cold or warm ginger water with honey

€ 5.30

Soups:

Homemade beef broth with liver dumplings

€ 7.20

Creamy truffle potato soup
with homemade butter croutons

€ 7.90

Starters:

Glass noodle salad with shrimp in panko crust

€ 14.20

Main courses:

Tofu gyros, served with long-grain rice and tzatziki dip

€ 19.20

Daily special until 3 p.m.:

2 slices of Leberkäse, served with potato salad and a fried egg

€ 14.20

Tyrolean pork Gröstl
with potatoes, onions, dark gravy and a fried egg

€ 20.80

Grilled zander fillet with linguine in a prosecco and dill cream sauce
with pomegranate seeds, dressed frisée and sesame seeds

€ 24.80

We recommend a mixed salad with all main courses

€ 5.70

Dessert:

Chocolate soufflé
with vanilla sauce, vanilla ice cream, and whipped cream

€ 11.20