



Wohlfühlen im Herzen Münchens seit 1864

**Dienstag, 02. Sep. 2025 von 11.30 bis 23.00 Uhr**

Eiskaffee mit Vanilleeis

6,90 €

Suppe:

Hausgemachte Rinderbrühe mit Leberknödeln

7,20 €

Gelbe Bete-Meerrettich-Cremesuppe mit hausgemachten Croûtons

7,90 €

Vorspeise:

Gebackener Camembert mit Feigen an Salatbouquet

14,20 €

Hauptgang:Kartoffelgnocchi mit Basilikum-Pesto, Kalamata Oliven,
Kirschtomaten, frischem Parmesan und mariniertem Rucola

18,90 €

Schmankerl bis 15 Uhr:

Schweinebauch mit Kartoffelknödel, Sauerkraut und Dunkelsoße

14,30 €

Tiroler Gröstl vom Schwein

mit Kartoffeln, Zwiebeln, dunkler Bratensoße und einem Spiegelei

18,60 €

Ganze Forelle vom Grill

gefüllt mit Zitrone und Kräuterbutter, dazu Petersilienkartoffeln

21,80 €

Wir empfehlen zu allen Hauptspeisen einen bunt gemischten Salat

5,70 €

Dessert:

Schokosoufflé mit Vanillesoße, Vanilleeis und Schlagsahne

9,20 €





Wohlfühlen im Herzen Münchens seit 1864

Tuesday, September 02 2025, from 11.30am until 11pm

Iced coffee with vanilla ice cream

€6.90

Soups:

Homemade beef broth with liver dumplings

€7.20

Yellow beetroot and horseradish cream soup with homemade croûtons

€7.90

Starters:

Baked Camembert with figs on a salad bouquet

14.20 €

Main courses:Potato gnocchi with basil pesto, kalamata olives,
cherry tomatoes, fresh parmesan, and dressed rocket

€18.90

Daily special until 3 p.m.:

Pork belly with potato dumplings, sauerkraut, and dark sauce

€14.30

Tyrolean pork gröstl

served with potatoes, onions, dark gravy and a fried egg

€18,60

Whole trout from the grill

stuffed with lemon and herb butter, served with parsley potatoes

€21.80

We recommend a colourful mixed salad with all main courses.

€5.70

Dessert:

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

€9.20

