



Wohlfühlen im Herzen Münchens seit 1864

Sonntag, 02. November 2025 von 11.30 bis 23.00 Uhr

Kaltes oder warmes Ingwerwasser mit Honig 5,30 €

Eiskaffee mit Vanilleeis 6,90 €

Suppe:

Hausgemachte Rinderbrühe mit Markklößchen 7,20 €

Pikante Kürbiscremesuppe, verfeinert mit Kürbiskernöl und gerösteten Kürbiskernen 7,90 €

Vorspeise:

Gebackene Hokkaido Spalten an Feldsalat mit Feta und gerösteten Kürbiskernen 13,80 €

Hauptgang:

Kürbisrisotto mit gebratenem Halloumi, mariniertem Frisée, Granatapfelkernen und frisch geriebenem Parmesan 19,80 €

Pulled Pork 22,80 €
mit Steakhouse-Pommes und Blaukraut-Gelbe-Bete-Salat

Puten-Cordon-Bleu gefüllt mit geräuchertem Schinken und Obazda in Kürbiskernpanade auf Kartoffel-Gurkensalat 24,80 €

Zanderfilet 24,90 €
auf Herbstgemüse mit Petersilienkartoffeln und Meerrettichsoße

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

Dessert:

Topfenstrudel auf Vanillesoße mit Kirscheis 11,20 €





Wohlfühlen im Herzen Münchens seit 1864

Sunday, November 02, 2025 from 11.30 am until 11 pm

Cold or warm ginger water with honey €5.30

Iced coffee with vanilla ice cream €6.90

Soups:

Homemade beef consommé with marrow dumplings €7.20

Savory pumpkin cream soup, refined with pumpkin seed oil and roasted pumpkin seeds €7.90

Starters:

Baked hokkaido pumpkin wedges on lamb's lettuce with feta and roasted pumpkin seeds € 13.80

Main courses:

Pumpkin risotto with fried halloumi, marinated frisée, pomegranate seeds and freshly grated Parmesan €19,80

Pulled pork with steakhouse fries and red cabbage and beetroot salad €22.80

Turkey cordon bleu stuffed with smoked ham and Obazda, coated in pumpkin seed breadcrumbs, served with a potato and cucumber salad €24.80

Pike-perch fillet with autumn vegetables with parsley potatoes and horseradish sauce €24.90

We recommend a mixed salad with all main courses €5.70

Dessert:

Curd cheese strudel served with vanilla sauce and cherry ice cream €11.20

