

# TAGESKARTE



Wohlfühlen im Herzen Münchens seit 1864



**Freitag 03. Juli 2026 von 11.30 bis 22.00 Uhr**

Eiskaffee mit zwei Kugeln Vanilleeis 6,40 €

Wassermelonen-Minz-Limonade 5,80 €

## **Suppe:**

Hausgemachte Rinderbrühe mit Markklößchen 7,20 €

Gurken-Kaltschale 7,90 €

## **Vorspeise:**

Hausgemachte Tellersülze im Glas serviert, dazu Röstitaler 13,80 €

## **Hauptgang:**

Gebackener Blumenkohl  
mit gegrilltem Halloumi auf kleinem Salat und Tartar-Dip 18,20 €

Bayrisches Cordon Bleu  
gefüllt mit gekochtem Schinken und Obazda, dazu Pommes 19,60 €

Kalbsbolognese  
mit Butterlinguine, frisch geriebenem Parmesan und mariniertem Rucola 22,50 €

Lachssteak vom Grill  
mit Buttergemüse, Petersilienkartoffeln und Meerrettich-Rahmsoße 24,60 €

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

## **Dessert:**

Hausgemachtes Schokoladenmousse mit Erdbeerragout 8,20 €



## TODAY'S SPECIALS



Wohlfühlen im Herzen Münchens seit 1864



**Friday, July 03, 2026 from 11.30 am until 10 pm**

Iced coffee with two scoops of vanilla ice cream € 6.40

Watermelon mint lemonade € 5.80

### **Soups:**

Homemade beef broth with marrow dumplings € 7.20

Chilled cucumber soup € 7.90

### **Starters:**

Homemade pork aspic,  
served in a glass, accompanied by hash browns € 13.80

### **Main course:**

Baked cauliflower  
with grilled halloumi on a bed of salad and served with a tartar dip € 18.20

Bavarian Cordon Bleu  
stuffed with cooked ham and Obazda, served with chips € 19.60

Veal Bolognese  
with buttered linguine, freshly grated parmesan and dressed rocket € 22.50

Grilled salmon steak with buttered vegetables,  
parsley potatoes and horseradish cream sauce € 24.60

We recommend a mixed salad with all main courses € 5.70

### **Dessert**

Homemade chocolate mousse with strawberry compote € 8.20

