



Sonntag, 08. Februar 2026 von 11.30 bis 23.00 Uhr

Kaltes oder warmes Ingwerwasser mit Honig 5,30 €

Suppe:

Hausgemachte Rinderbrühe mit Leberknödeln 7,20 €

Cremige Kartoffel-Trüffel-Suppe mit Buttercroutons 7,90 €

Vorspeise:

Mediterraner Thunfischsalat auf geröstetem Wurzelbrot 14,20 €

Hauptgang:

Spinat-Feta-Strudel auf Tomatensoße, dazu ein kleiner Salat 19,20 €

Spanferkel-Rollbraten
mit Sauerkraut, Kartoffelknödel und Bratensoße 19,80 €

Münchner Tellerfleisch,
Rinderbrust mit Wurzelgemüse, Kartoffel, Brühe und geriebenem Kren 22,80 €

Lachs-Forellen-Filet vom Grill, auf Pappardelle mit Zitronensoße,
mariniertem Frisée, Granatapfel-Kernen und Sesam 25,40 €

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

Dessert:

Zwetschgenstrudel auf Vanillesoße mit Schokoladeneis 11,60 €





Wohlfühlen im Herzen Münchens seit 1864

Sunday, February 08, 2026 from 11.30 am until 11 pm



Cold or warm ginger water with honey

€ 5,30

Soups:

Homemade beef broth with semolina dumplings

€ 7,20

Creamy potato and truffle soup with butter croutons

€ 7,90

Starters:

Mediterranean tuna salad on toasted root bread

€ 14.20

Main courses:

Spinach and feta strudel on tomato sauce, with a small salad

€ 19.20

Suckling pig roll roast
with sauerkraut, potato dumplings and gravy

€ 19.80

Munich-style boiled beef, beef brisket with root vegetables,
potatoes, broth and horseradish

€ 22.80

Grilled salmon and trout fillet on pappardelle with lemon sauce,
marinated frisée, pomegranate seeds and sesame seeds

€ 25.40

We recommend a mixed salad with all main courses

€ 5.70

Dessert:

Plum strudel on vanilla sauce with chocolate ice cream

€ 11.60

