

TAGESKARTE



Wohlfühlen im Herzen Münchens seit 1864



Sonntag 9. August 2026 von 11.30 bis 22.00 Uhr

Eiskaffee mit zwei Kugeln Vanilleeis 6,40 €

Wassermelonen-Minze-Limonade 5,80 €

Suppe:

Hausgemachte Rinderbrühe mit Leberspätzle 7,20 €

Cremige Tomatensuppe mit Buttercroutons 7,90 €

Vorspeise:

Rosa Roastbeefscheiben,
dazu ein kleiner Salat und Remouladensoße 14,20 €

Hauptgang:

„Deutsche Eiche“ – Gemüseteller mit Kartoffeln in Kräuterbutter
geschwenkt, dazu ein Spiegelei und Joghurt-Dip 17,80 €

Maispouardenbrust
mit Kartoffelstampf, gegrilltem Gemüse und Zwiebelsoße 21,80 €

Schweinefiletmedaillons
mit Kartoffelkroketten, grünen Speckbohnen und Dunkelbiersoße 23,60 €

Gebratene Garnelen
auf buntem Salat mit Mango, Avocado und Feta 23,80 €

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

Dessert:

Tiramisu mit frischen Früchten, Kaffee-Stracciatella-Eis und Schlagsahne 8,60 €

TODAY'S SPECIALS



Wohlfühlen im Herzen Münchens seit 1864



Sunday, August 9, 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 liver dumplings € 7.20

Cream of tomato soup with butter croutons € 7.90

Starters:

Sliced of rare roast beef,
served with a small salad and remoulade sauce € 14.20

Main course:

“Deutsche Eiche” -- vegetable platter sautéed
in herb butter potatoes, served with a fried egg and a yogurt dip € 17.80

Corn-fed chicken breast
with mashed potatoes, grilled vegetables, and onion sauce € 21.80

Pork tenderloin medallions
with potato croquettes, green beans with bacon,
and dark beer sauce € 23.60

Pan-fried prawns
on a mixed salad with mango, avocado, and feta cheese € 23.80

We recommend a mixed salad with all main courses € 5.70

Dessert

Tiramisu with fresh fruit, coffee stracciatella ice cream,
and whipped cream € 8.60