

TAGESKARTE



Wohlfühlen im Herzen Münchens seit 1864

Sonntag, 10. Mai 2026 von 11.30 bis 23.00 Uhr



Hausgemachte Wassermelone-Ingwer-Limonade	5,30 €
Eiskaffee	6,40 €

Suppe:

Hausgemachte Rinderbrühe mit Markklößchen	7,20 €
Cremige Spargelsuppe	7,90 €

Vorspeise:

Geräucherter Lachs mit Röstitaler, Sahne-Meerrettich und kleinem Salat	16,40 €
Vitello Tonnato mit mariniertem Rucola und Baby-Kapern	15,90 €

Hauptgang:

„Deutsche Eiche“ – Gemüseteller in Kräuterbutter geschwenkt, dazu Spiegelei	17,20 €
--	---------

Portion weißer Stangenspargel mit neuen Kartoffeln und Sauce hollandaise oder Nussbutter	19,90 €
- mit Wacholderschinken	22,90 €
- mit kleinem Kalbsschnitzel natur oder paniert	28,80 €
- mit einem Fischfilet des Tages; jeden Tag eine andere Fischspezialität	32,40 €

Kalbsrollbraten mit Jägersauce und hausgemachtem Kartoffelpüree	26,80 €
--	---------

Gegrilltes Lachssteak auf orientalischem Frühlings-Bulgursalat mit frischen Früchten, mariniertem Babyspinat und Rosmarinkartoffeln	25,60 €
---	---------

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

Dessert:

Himbeerstrudel mit Vanillesauce und Schokoladeneis	10,20 €
--	---------

TODAY'S SPECIALS



Wohlfühlen im Herzen Münchens seit 1864

Sunday, May 10th, 2026 from 11.30 am until 11 pm



Homemade watermelon-ginger lemonade	€ 5.30
Iced coffee	€ 6.40
Soups:	
Homemade beef broth with marrow dumplings	€ 7.20
Cream of asparagus soup	€ 7.90
Starters:	
Smoked salmon with hash browns, creamed horseradish and a small salad	€ 16,40
Vitello Tonnato with marinated arugula and baby capers	€ 15.90
Main course:	
“Deutsche Eiche” – vegetable platter sautéed in herb butter, served with a fried egg	€ 17.20
Portion of white asparagus spears with new potatoes and Hollandaise sauce or nut butter	€ 19.90
- with juniper ham	€ 22.90
- with small veal escalopes natural or breaded	€ 28.80
- with a fish filet of the day – a different fish specialty every day	€ 32.40
Roast veal with creamy hunter’s mushroom sauce and homemade mashed potatoes	€ 26.80
Grilled salmon steak on an oriental spring bulgur salad with fresh fruits, marinated baby spinach, and rosemary potatoes	€ 25.60
We recommend a mixed salad with all main courses	€ 5.70
Dessert	
A Raspberry strudel with vanilla sauce and chocolate ice cream	€ 10,20