



Wohlfühlen im Herzen Münchens seit 1864

Freitag, 11. Juli 2025 von 11.30 bis 23.00 Uhr

Hausgemachte Wassermelonen-Minze Limonade 5,50 €

Eiskaffee mit Vanilleeis 6,90 €

Suppe:

Hausgemachte Rinderbrühe mit Grießnockerl 7,20 €

Cremige Brokkoli-Suppe 7,90 €

Vorspeise:

Gebackene Garnelen auf Rote Linsen-Mango-Salat 14,20 €

Rinder Carpaccio mit Rucola und frisch geriebenem Parmesan 16,80 €

Hauptgang:

Trüffel-Ravioli in Rosmarinbutter
gebratenen Kräuterseitlingen und frisch geriebenem Parmesan 19,20 €

Holzfällersteak mit Bratkartoffeln
Coleslaw und geschmorten roten Zwiebeln 21,80 €

Münchner Tellerfleisch von der Ochsenbrust in eigener Brühe,
mit Wurzelgemüse, Kartoffeln und frisch geriebenem Meerrettich 23,80 €

Gegrillte Baby-Calamari
auf buntem Salat mit Avocado und Mango 23,60 €

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

Dessert:

Kirschstrudel auf Vanillesoße mit Schokoladeneis 11,60 €





Wohlfühlen im Herzen Münchens seit 1864

Friday, July 11 2025, from 11.30am until 11pm

Homemade watermelon mint lemonade €5.50

Iced coffee with vanilla ice cream €6.90

Soups:

Homemade beef broth with semolina dumplings €7.20

Creamy broccoli soup €7.90

Starters:

Baked prawns on a red lentil and mango salad €14.20

Beef carpaccio with rocket and freshly grated parmesan cheese €16.80

Main courses:

Truffle ravioli in rosemary butter
fried king oyster mushrooms and freshly grated Parmesan cheese €19.20

Lumberjack steak with roast potatoes
Coleslaw and braised red onions €21.80

Munich plate meat from the ox breast in its own broth,
with root vegetables, potatoes and freshly grated horseradish €23.80

Grilled baby calamari
on mixed salad with avocado and mango €23.60

We recommend a mixed salad with all main courses €5.70

Dessert:

Cherry strudel with vanilla sauce and chocolate ice cream €11.60

