

TAGESKARTE



Wohlfühlen im Herzen Münchens seit 1864



Sonntag 11. Oktober 2026 von 11.30 bis 23.00 Uhr

Kaltes oder warmes Ingwerwasser mit Honig 5,60 €

Eiskaffee mit zwei Kugeln Vanilleeis 6,40 €

Suppe:

Rinderbrühe mit Leberspätzle 7,20 €

Kartoffelcremesuppe mit Buttercroutons 7,90 €

Vorspeise:

Bruschetta mit Guacamole,
Basilikum-Tomate und gezupftem Mozzarella 14,40 €

Hauptgang:

Pasta-Triangoli, gefüllt mit Portobello-Pilzen,
in Salbeibutter geschwenkt, frisch geriebenem Parmesan
und mariniertem Rucola 19,20 €

Schweinefilet Medaillons mit Speckbohnen,
Kartoffelkroketten und Zwiebelsoße 23,60 €

Königsberger Klopse vom Kalb
mit Kapernsoße und Salzkartoffeln 22,40 €

Lachsfilet vom Grill mit Jasmin-Reis,
Grillgemüse und Zitronen-Dill-Soße 24,80 €

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

Dessert:

Drei bayerische Apfelkücherl mit Zimt und Zucker,
dazu Vanillesauce und Vanilleeis 9,20 €

TODAY'S SPECIALS



Wohlfühlen im Herzen Münchens seit 1864



Sunday, October 11th, 2026 from 11.30 am until 11 pm

Cold or warm ginger water with honey € 5.60

Iced coffee with two scoops of vanilla ice cream € 6.40

Soups:

Clear beef broth with liver dumplings € 7.20

Creamy potato soup with buttery croutons € 7.90

Starters:

Bruschetta with guacamole,
tomato, basil, and torn Mozzarella € 14.40

Main course:

Pasta triangoli filled with portobello mushrooms,
tossed in sage butter, served
with freshly grated parmesan and dressed rocket € 19.20

Pork tenderloin medallions with bacon-wrapped green beans,
potato croquettes and onion gravy € 23.60

Veal Königsberger meatballs
with caper sauce and boiled potatoes € 22.40

Grilled salmon fillet with Jasmine rice,
grilled vegetables and lemon-dill sauce € 24.80

We recommend a mixed salad with all main course € 5.70

Dessert:

Three traditional bavarian apple fritters dusted with cinnamon and sugar,
served with vanilla sauce and vanilla ice cream € 9.20