TAGESKARTE

DEUTSCHE eiche HOTEL RESTAURANT SAUNA ★★★ - SUPERIOR

Wohlfühlen im Herzen Münchens seit 1864



Donnerstag 12. November 2026 von 11.30 bis 22.00 Uhr

Kaltes oder warmes Ingwerwasser mit Honig	5,60 €

Suppe:

Rinderbrühe mit Kräuter-Pfannkuchenstreifen	7,20 €
Maronen-Cremesuppe mit hausgemachten Croûtons	7,90 €

Vorspeise:

Geräucherter Lachs mit Röstitaler, Salatbouquet und Sahne-Meerrettich	14,80 €

Hauptgang:

Gebratene Gemüsemaultaschen mit Kräuterrührei	14,60 €
Mariniertes Schweinenackensteak mit Kartoffel-Wedges und Bratensoße	13,80 €
Hausgemachte Bolognese mit Butter-Penne und frisch geriebenem Parmesan	17,20 €
Gebratenes Kabeljaufilet in knuspriger Panko-Panade mit Kartoffel-Vogerl-Salat und Remouladendip	17,90 €
Wir empfehlen zu allen Hauptspeisen einen bunt gemischten Salat	5,70 €

Dessert:

Schokoladensouffle mit Vanilleeis, Vanillesauce und Schlagsahne	9,20 €
Kirschstrudel mit Vanillesoße, Kirscheis und Schlagsahne	9,20 €

TODAY'S SPECIALS

DEUTSCHE eiche HOTEL RESTAURANT SAUNA ★★★ - SUPERIOR

Wohlfühlen im Herzen Münchens seit 1864



Thursday, November 12, 2026 from 11.30 am until 10 pm

Cold or warm ginger water with honey	€ 5.60

Soups:

Beef broth with strips of herb-infused crêpes	€ 7.20
Chestnut cream soup with homemade croutons	€ 7.90

Starters:

Smoked salmon served with hash brown patties, a fresh salad bouquet and creamy horseradish	€ 14.80

Main course:

Pan-fried vegetable-filled German dumplings with herb scrambled eggs	€ 14.60
Marinated pork neck steak served with seasoned potato wedges and gravy	€ 13.80
Homemade bolognese sauce served with penne pasta tossed in butter and freshly grated Parmesan	€ 17.20
Pan-fried cod fillet in crispy panko breadcrumbs, served with potato and lamb's lettuce salad and tartar sauce.	€ 17.90
We recommend a mixed salad with all main course	€ 5.70

Dessert:

Chocolate Soufflé served with vanilla ice cream, vanilla sauce and whipped cream	€ 9.20
Cherry Strudel with vanilla sauce, cherry Ice Cream and whipped Cream	€ 9.20