



Wohlfühlen im Herzen Münchens seit 1864

Sonntag, 15. Februar 2026 von 11.30 bis 23.00 Uhr

Kaltes oder warmes Ingwerwasser mit Honig 5,30 €

Suppe:

Hausgemachte Rinderbrühe mit Markklößchen 7,20 €

Cremige Sellerie-Suppe mit Buttercroutons 7,90 €

Vorspeise:

Pastrami in Scheiben mit kleinem Salat-Bouquet,
2 Röstitaler und Meerrettich-Dip 14,20 €

Hauptgang:

Trüffelravioli in Rucola-Kürbiskern-Rahmpesto 22,60 €
mit frisch geriebenem Parmesan und mariniertem Babyspinat

Kalbsfleischpflanzerl mit Kartoffel-Gurken Salat und Dunkelbiersoße 22,80 €

Münchener Tellerfleisch 23,40 €
mit Wurzelgemüse, Kartoffeln, Rinderbrühe und frischem Meerrettich

Barramundi-Filet vom Grill, 24,80 €
dazu Gemüse-Safran Risotto und mariniertem Rucola

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

Dessert:

Topfenstrudel auf Vanillesoße mit Vanilleeis und Schlagsahne 11,20 €





Wohlfühlen im Herzen Münchens seit 1864

Sunday, February 15, 2026 from 11.30 am until 11 pm



Cold or warm ginger water with honey

€ 5,30

Soups:

Homemade beef broth with marrow dumplings

€ 7,20

Creamy celery soup with buttered croutons

€ 7,90

Starters:

Sliced pastrami with a small salad bouquet,
2 roasted potatoes, and horseradish dip

€ 14.20

Main courses:

Truffle ravioli in arugula and pumpkin seed cream pesto
with freshly grated Parmesan and marinated baby spinach

€ 22.60

Veal patties with potato and cucumber salad and dark beer sauce

€ 22.80

Munich-style boiled beef
with root vegetables, potatoes, beef broth, and fresh horseradish

€ 23.40

Grilled barramundi fillet,
served with vegetable and saffron risotto and marinated arugula

€ 24.80

We recommend a mixed salad with all main courses

€ 5.70

Dessert:

Curd cheese strudel on vanilla sauce with vanilla ice cream and
whipped cream

€ 11.20

