

TAGESKARTE



Wohlfühlen im Herzen Münchens seit 1864

Samstag 15. August 2026 von 11.30 bis 23.00 Uhr



Eiskaffee mit zwei Kugeln Vanilleeis 6,40 €

Wassermelonen-Minze-Limonade 5,80 €

Suppe:

Hausgemachte Rinderbrühe mit Leberspätzle 7,20 €

Cremige Blumenkohl-Currysuppe mit Buttercroutons 7,90 €

Vorspeise:

Pulled Pork auf geröstetem Brot mit mariniertem Rucola 13,60 €

Hauptgang:

Ravioli mit Ricotta-Steinpilzfüllung
in Brandy-Trüffelrahmsauce, dazu frisch geriebener Parmesan 21,60 €

Spanferkelrollbraten
mit Kartoffelknödel und Krautsalat 21,80 €

Gegrilltes Rinderlendensteak
mit Patatas Bravas, dazu ein Salatbouquet und Kräuterbutter 28,50 €

Lachsfilet vom Grill
auf mediterranem Kartoffel-Orangen-Salat 23,80 €

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

Dessert:

Schoko-Soufflé mit Vanillesoße, Schokoladeneis und Schlagsahne 10,20 €

TODAY'S SPECIALS



Wohlfühlen im Herzen Münchens seit 1864



Saturday, August 15, 2026 from 11.30 am until 11 pm

Iced coffee with two scoops of vanilla ice cream € 6.40

Watermelon mint lemonade € 5.80

Soups:

Homemade beef broth with liver dumplings € 7.20

Cream of cauliflower curry soup with butter croutons € 7.90

Starters:

Pulled pork on toasted bread with dressed rocket € 13.60

Main course:

Ravioli filled with ricotta and porcini mushrooms
in a brandy truffle cream sauce, topped with freshly grated Parmesan € 21.60

Roast suckling pig roulade
with a potato dumpling and coleslaw € 21.80

Grilled beef sirloin steak
and Patatas Bravas, served with a small salad bouquet and herb butter € 28.50

Grilled salmon fillet
on a Mediterranean potato and orange salad € 23.80

We recommend a mixed salad with all main courses € 5.70

Dessert

Chocolate soufflé
with vanilla sauce, chocolate ice cream, and whipped cream € 10.20