

# TAGESKARTE



Wohlfühlen im Herzen Münchens seit 1864

**Samstag 16. Mai 2026 von 11.30 bis 23.00 Uhr**



Hausgemachte Wassermelone-Ingwer-Limonade 5,30 €

Eiskaffee 6,40 €

## **Suppe:**

Hausgemachte Rinderbrühe mit Leberspätzle 7,20 €

Spargelcremesuppe mit Spargelstücken und Croutons 7,90 €

## **Vorspeise:**

Rindfleischsalat mit Essiggurken  
und roten Zwiebelringen, dazu Wurzelbrot 14,60 €

Geräucherter Lachs  
mit Röstitaler, Sahne-Meerrettich und kleinem Salat 16,40 €

## **Hauptgang:**

Portion weißer Stangenspargel  
mit neuen Kartoffeln und Sauce Hollandaise oder Nussbutter 19,90 €

- mit Wacholderschinken 22,90 €

- mit kleinem Kalbsschnitzel natur oder paniert 28,80 €

- mit einem Fischfilet des Tages; jeden Tag eine andere Fischspezialität 32,40 €

Rinderschmorbraten mit Thymian-Rotwein-Soße  
mit Ofenkartoffeln und Butter-Sellerie-Karotten 24,90 €

Safranrisotto mit gegrillten Baby-Calamari und Garnelen,  
dazu marinierter Baby-Spinat 25,60 €

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

## **Dessert:**

Himbeer- oder Apfelstrudel mit Vanillesauce und Pistazieneis 10,20 €

## TODAY'S SPECIALS



Wohlfühlen im Herzen Münchens seit 1864

**Saturday, May 16th, 2026 from 11.30 am until 11 pm**



Homemade watermelon-ginger lemonade € 5.30

Iced coffee € 6.40

### **Soups:**

Homemade beef broth with liver spaetzle € 7.20

Cream of asparagus soup with asparagus pieces and croutons € 7.90

### **Starters:**

Beef salad with pickled gherkins  
and red onion rings, served with rustic root bread € 14.60

Smoked salmon  
served with hash browns, creamed horseradish and a small salad € 16.40

### **Main course:**

Portion of white asparagus spears  
with new potatoes and Hollandaise sauce or nut butter € 19.90

- with juniper ham € 22.90

- with small veal escalopes natural or breaded € 28.80

- with a fish filet of the day – a different fish specialty every day € 32.40

Braised Beef with a Thyme and Red Wine Sauce  
with Baked Potatoes and Butter-Sautéed Celery and Carrots € 24.90

Saffron risotto with grilled baby squid and shrimp,  
served with marinated baby spinach € 25.60

We recommend a mixed salad with all main courses € 5.70

### **Dessert**

Raspberry or Apple strudel with vanilla sauce and pistachio ice cream € 10.20