

**Donnerstag, 17. Juli 2025 von 11.30 bis 23.00 Uhr**

Hausgemachte Wassermelonen-Minze-Limonade 5,50 €

Eiskaffee mit Vanilleeis 6,90 €

Suppe:

Hausgemachte Rinderbrühe mit Grießnockerl 7,20 €

„Gazpacho“ Kalte andalusische Tomaten Suppe
mit hausgemachten Croutons 7,90 €

Vorspeise:

Kalbsfleischsalat mit geröstetem Wurzelbrot 15,80 €

Hauptgang:

„Deutsche Eiche Bowl“ Couscous-Salat, Humus,
tropischer Ananassalat, gegrillter Halloumi und vegetarische Falafel 19,20 €

Schmankerl bis 15 Uhr:

Spaghetti Carbonara 13,20 €

Kalbshackbraten in Pfifferling-Pilze-Brandisoße,
dazu in Butter geschwenkte Spätzle 22,60 €

Pappardelle Frutti di Mare mit fruchtigem Herbes de Provence
Tomatensugo und mariniertem Babyspinat 25,50 €

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

Dessert:

Schokosoufflé mit Vanillesoße, Vanilleeis und Schlagsahne 11,20 €





Wohlfühlen im Herzen Münchens seit 1864

Thursday, July 17 2025, from 11.30am until 11pm

Homemade watermelon mint lemonade €5.50

Iced coffee with vanilla ice cream €6.90

Soups:

Homemade beef broth with semolina dumplings €7.20

'Gazpacho' Cold Andalusian tomato soup
with homemade croutons €7.90

Starters:

Veal salad with toasted bread €15.80

Main courses:

"Deutsche Eiche Bowl" Couscous salad, hummus,
tropical pineapple salad, grilled halloumi, and vegetarian falafel €19.20

Daily special until 3 p.m.:

Spaghetti Carbonara €13.20

Veal meatloaf in chanterelle mushroom brandy sauce,
served with spaetzle tossed in butter €22.60

Pappardelle Frutti di Mare with fruity Herbes de Provence tomato sauce
and dressed baby spinach €25.50

We recommend a mixed salad with all main courses €5.70

Dessert:

Chocolate soufflé with vanilla sauce, vanilla ice cream and whipped cream €11.20

