

TAGESKARTE



Wohlfühlen im Herzen Münchens seit 1864



Dienstag 18. August 2026 von 11.30 bis 22.00 Uhr

Eiskaffee mit zwei Kugeln Vanilleeis

6,40 €

Wassermelonen-Minze-Limonade

5,80 €

Suppe:

Hausgemachte Rinderbrühe mit Leberspätzle

7,20 €

„Spanische Gazpacho“ – Kalte Tomatensuppe mit Buttercroutons

7,90 €

Vorspeise:

Roastbeefscheiben mit kleinem Salat, Röstitaler und Remouladensoße

16,90 €

Hauptgang:

Süßkartoffelgnocchi in pikanter Tomatensoße
mit schwarzen Oliven, kleine Babykapern und Ziegenkäse

20,60 €

Schmankerl des Tages

Schweinefleischbolognese auf Butter-Spaghetti

13,80 €

Kalbsleber „Berliner Art“ mit Kartoffelpüree und Zwiebelsoße

23,60 €

Doraden-Filet vom Grill mit Linguine in Prosecco-Dill-Rahmsoße,
dazu marinierter Frisee und Sesam

23,80 €

Wir empfehlen zu allen Hauptspeisen einen bunt gemischten Salat

5,70 €

Dessert:

Pflaumenstrudel
mit Vanilleeis, frischen Früchten und Schlagsahne

8,60 €

TODAY'S SPECIALS



Wohlfühlen im Herzen Münchens seit 1864



Tuesday, August 18, 2026 from 11.30 am until 10 pm

Iced coffee with two scoops of vanilla ice cream € 6.40

Watermelon mint lemonade € 5.80

Soups:

Homemade beef broth with liver spätzle € 7.20

“Spanish Gazpacho” – Chilled tomato soup with butter croutons € 7.90

Starters:

Beetroot carpaccio with mustard-mint dressing, pine nuts,
and dressed rocket € 16.907

Main course:

Sweet potato gnocchi in a savoury tomato sauce
with black olives, tiny baby capers and goat's cheese € 20.60

Daily special

Pork Bolognese with buttered spaghetti € 13.80

Veal liver ‘Berlin-style’ with mashed potatoes and onion sauce € 23.60

Grilled sea bream fillet with linguine in a prosecco and dill cream sauce,
served with dressed frisée and sesame seeds € 23.80

We recommend a mixed salad with all main courses € 5.70

Dessert

Plum strudel
with vanilla ice cream, fresh fruit, and whipped cream € 8.60