



Wohlfühlen im Herzen Münchens seit 1864

Donnerstag, 18. Sep. 2025 von 11.30 bis 23.00 Uhr

Eiskaffee mit Vanilleeis

6,90 €

Suppe:

Rinderbouillon mit Leberspätzle

7,20 €

Cremige Sellerie-Kartoffelsuppe mit hausgemachten Croutons

7,90 €

Vorspeise:Rote Bete Carpaccio mit gerösteten Cashewnüssen,
gezupften Feta, marinierten Rucola und Olivenöl

13,80 €

Hauptgang:Tofu-Gyros
mit Wildreis und Tsatsiki

19,60 €

Schmankerl bis 15 Uhr:

Zwei Leberkässcheiben mit Kartoffelsalat und Spiegelei

13,40 €

Maispouardenbrust vom Grill
mit Kartoffelstampf, Zwiebelsoße und Grillgemüse

22,80 €

Kalbsrollbraten auf Pilzrahmsoße und Butterspätzle

24,40 €

Lachsfilet mit Linguine in Prosecco-Rahmsoße,
dazu Granatapfelkernen, Sesam und mariniertem Rucola

24,80 €

Wir empfehlen zu allen Hauptspeisen einen bunt gemischten Salat

5,70 €

Dessert:

Apfelstrudel mit Schokoladeeis, Vanillesoße und Schlagsahne

10,20 €



**O'ZAPFT IS! - WIESNBIER VOM AUGUSTINER - FRISCH, SÜFFIG,
0,5 L FÜR 5,30 €, 1,0 L FÜR 10,60**



Wohlfühlen im Herzen Münchens seit 1864



Thursday, September 18th 2025, from 11.30am until 11pm

Iced coffee with vanilla ice cream €6.90

Soups:

Beef broth served with liver dumplings €7.20

Creamy celery and potato soup with homemade croutons €7.90

Starters:

Beetroot carpaccio with roasted cashews,
shredded feta cheese, dressed rocket and olive oil €13.80

Main courses:

Tofu gyros
with wild rice and tzatziki €19.60

Daily special until 3 p.m.:

Two slices of Leberkäse with potato salad and fried egg €13.40

Grilled cornfed chicken breast
with mashed potatoes, onion sauce, and grilled vegetables €22.80

Veal roulade with mushroom cream sauce and buttered spaetzle €24.40

Salmon filet with linguine in a prosecco cream sauce,
served with pomegranate seeds, sesame and dressed rocket €24.80

We recommend a colourful mixed salad with all main courses €5.70

Dessert:

Apple strudel with chocolate ice cream, vanilla sauce, and whipped cream € 10.20



O'ZAPFT IS! - WIESNBIER VOM AUGUSTINER - FRISCH, SÜFFIG,
0,5 L FÜR 5,30 €, 1,0 L FÜR 10,60 €