

TAGESKARTE



Wohlfühlen im Herzen Münchens seit 1864



Dienstag, 19. 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 €

Cremige Spargel-Lauchsuppe mit Croutons 7,90 €

Vorspeise:

Pulled Pork
auf geröstetem Wurzelbrot und mariniertem Rucola 13,90 €

Hauptgang:

„Deutsche Eiche“ – Gemüseteller
in Kräuterbutter geschwenkt, dazu Spiegelei 17,20 €

Schmankerl des Tages: Marinierter Schweinenacken vom Grill
mit Kartoffelwedges und Bratensoße 13,20 €

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 €

Rindfleischpflanzerl
mit Senf-Rahmsoße und Kartoffelsalat 21,50 €

Zanderfilet vom Grill
mit Kräuterbutter auf Safran-Risotto und mariniertem Frisee 24,60 €

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

Dessert:

Himbeerstrudel mit Vanillesauce und Pistazieneis 10,20 €

TODAY'S SPECIALS



Wohlfühlen im Herzen Münchens seit 1864

Tuesday, May 19th, 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
Creamy asparagus and leek soup with croutons	€ 7.90
Starters:	
Pulled pork on toasted bread with dressed rocket	13.90
Main course:	
“Deutsche Eiche” – vegetable platter sautéed in herb butter, served with a fried egg	€ 17.20
Today's special: Grilled marinated pork neck served with potato wedges and gravy	€ 13.20
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
Beef cutlets with mustard and cream sauce and potato salad	€ 21.50
Grilled zander fillet with herb butter, served on saffron risotto and marinated frisée	€ 24.60
We recommend a mixed salad with all main courses	€ 5.70
Dessert	
Raspberry strudel with vanilla sauce and pistachio ice cream	€ 10.20