

TAGESKARTE



Wohlfühlen im Herzen Münchens seit 1864



Donnerstag, 21. Mai 2026 von 11.30 bis 23.00 Uhr

Hausgemachte Wassermelone-Ingwer-Limonade 5,30 €

Eiskaffee 6,40 €

Suppe:

Hochzeitssuppe mit verschiedenen Einlagen 7,20 €

Cremige Kräuter-Tomatensuppe mit hausgemachten Croutons 7,90 €

Vorspeise:

Melone mit Prosciutto 12,60 €

Hauptgang:

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

Schmankerl des Tages: Leberkäse mit Pommes frites und Spiegelei 12,60 €

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 €

Alpen-Rindfleischburger mit Wacholderschinken, gegrilltem
Ziegenkäse und karamellisierten Zwiebeln BBQ-Soße,
serviert mit Steakhousepommes 19,60 €

Gebackene Schollenfilets im Pankomantel
auf Ananas-Salsa und Wildreis 22,50 €

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



Thursday, May 21, 2026 from 11.30 am until 11 pm

Homemade watermelon-ginger lemonade € 5.30

Iced coffee € 6.40

Soups:

Traditional wedding soup with assorted garnishes € 7.20

Creamy herb and tomato soup with homemade croutons € 7.90

Starters:

Melon with Prosciutto € 12.60

Main course:

“Deutsche Eiche” – vegetable platter sautéed
in herb butter, served with a fried egg € 17.20

Today's special: Leberkäse with french fries and a fried egg € 12.60

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

Alpine beef burger with juniper ham, grilled goat cheese, and
caramelized onions bbq sauce, served with steakhouse fries € 19.60

Baked plaice filets in a breadcrumb coating
served on pineapple salsa and wild rice € 22.50

We recommend a mixed salad with all main courses € 5.70

Dessert

Raspberry strudel with vanilla sauce and pistachio ice cream € 10.20