

# TAGESKARTE



Wohlfühlen im Herzen Münchens seit 1864



**Mittwoch 24. Juni 2026 von 11.30 bis 22.00 Uhr**

Eiskaffee mit zwei Kugeln Vanilleeis 6,40 €

Wassermelonen-Minz-Limonade 5,80 €

## Suppe:

Hausgemachte Rinderbrühe mit Markklößchen 7,20 €

Melonen-Joghurt Kaltschale 7,90 €

## Vorspeise:

Hausgemachter Rindfleischsalat,  
dazu geröstetes Brot und mariniertes Rucola 13,80 €

## Hauptgang:

Deutsche Eiche“ – Gemüseteller mit Kartoffeln in Kräuterbutter  
geschwenkt, dazu ein Spiegelei und Joghurt-Sauce-Dip 17,20 €

## Schnitzeltag:

Schweineschnitzel mit Steakhousepommes,  
dazu Pilz-Rahmsoße oder grüne Pfeffersoße 13,80 €

XXL-Variante mit 2 Schnitzeln 17,80 €

Lachsfilet vom Grill  
auf Fenchel-Orangensalat und Kardamom-Jasminreis 24,80 €

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

## Dessert:

Apfelstrudel mit Vanillesoße, Schokoladeneis und Schlagsahne 8,80 €



## TODAY'S SPECIALS



Wohlfühlen im Herzen Münchens seit 1864

**Wednesday, June 24, 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 marrow dumplings € 7.20

Cold melon and yoghurt soup € 7.90

### Starters:

Homemade beef salad,  
served with toasted bread and marinated rocket € 13.80

### Main course:

“Deutsche Eiche” -- vegetable platter sautéed  
in herb butter, potatoes, served with a fried egg and yogurt sauce dip. € 17.20

## Schnitzel Day:

Pork schnitzel with steakhouse chips,  
served with a mushroom cream sauce or green pepper sauce € 13.80

XXL portion with 2 schnitzels € 17.80

Grilled strips of beef fillet  
served on a mixed salad with avocado and pineapple € 23.80

Grilled salmon fillet  
served on a fennel and orange salad with cardamom and jasmine rice € 24.80

We recommend a mixed salad with all main courses € 5.70

### Dessert

Apple strudel  
with vanilla sauce, chocolate ice cream, and whipped cream € 8.80

