



Wohlfühlen im Herzen Münchens seit 1864

**Mittwoch, 25. März 2026 von 11.30 bis 23.00 Uhr**

Kaltes oder warmes Ingwerwasser mit Honig 5,30 €

**Suppe:**

Hausgemachte Rinderbrühe mit Leberspätzle 7,20 €

Cremige Kürbis-Ingwer-Kokossuppe mit hausgemachten Croutons 7,90 €

**Vorspeise:**

Gemischter Babyblattsalat mit Herztomaten-Kräuter-Carpaccio mit gegrilltem Halloumi und Bärlauchpesto 13,90 €

**Hauptgang:**

Grüne Tagliatelle mit cremiger Gorgonzolasoße, gebratenen Pilze und mariniertem Rucola 19,40 €

Schmankerl bis 15 Uhr.:

Spaghetti al Tuna mit Tomaten-Thunfischsoße 13,80 €

Hausgemachte Rinderfleischpflanzerl mit Zwiebeljus, grünem Erbsen-Rahm und Kartoffelpüree 23,40 €

Lachssteak vom Grill auf Bärlauch-Graupenrisotto mit grünen Speckbohnen 24,80 €

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

**Dessert:**

Bayerisch Creme mit Waldbeerenragout und Schokoladenchips 8,60 €

Apfelstrudel mit Vanillesoße und Schokoladeneis 10,20€



Wohlfühlen im Herzen Münchens seit 1864

**Wednesday, March 25, 2026 from 11.30 am until 11**

Cold or warm ginger water with honey € 5.30

**Soups:**

Homemade beef broth with liver spaetzle € 7.20

Creamy pumpkin, ginger and coconut soup  
with homemade croutons € 7.90

**Starters:**

Mixed baby leaf salad with cherry tomato and herb carpaccio  
served with grilled halloumi and wild garlic pesto € 13.90

**Main courses:**

Green tagliatelle with a creamy gorgonzola sauce,  
grilled mushrooms and dressed rocket € 19.40

**Daily special until 3 p.m.:**  
**Spaghetti with tuna and tomato sauce € 13.80**

Homemade beef meatballs  
with onion sauce, green pea cream, and mashed potato € 23.40

Grilled salmon steak served on a wild garlic and pearl barley  
risotto with green beans and bacon € 24.80

We recommend a mixed salad with all main courses € 5.70

**Dessert:**

Bavarian cream with wild berry ragout and chocolate chips € 8.60

Apple strudel with vanilla sauce and chocolate ice cream € 10.20