TAGESKARTE

DEUTSCHE eiche HOTEL RESTAURANT SAUNA ★★★ - SUPERIOR

Wohlfühlen im Herzen Münchens seit 1864



Samstag, 28. November 2026 von 11.30 bis 23.00 Uhr

Kaltes oder warmes Ingwerwasser mit Honig	5,60 €
Suppe:	
Hausgemachte Rinderbrühe mit Leberspätzle	7,20 €
Cremige Alpen-Apfel-Sellerie-Suppe mit hausgemachten Croûtons	7,90 €
Vorspeise:	
Geräucherter Lachs mit Röstitaler, Salatbouquet und Sahne-Meerrettich	14,80 €
Hauptgang:	
Hausgemachte Semmelknödel mit Pfifferlingen-Jägersoße und frisch geriebenem Bergkäse	18,20 €
Cordon bleu gefüllt mit Schinken und Bergkäse, dazu Kartoffel-Wedges und ein kleines Salatbouquet	19,80 €
Lammhaxe mit Rotwein-Estragonjus, mit Kartoffel-Zucchini-Gratin und in Butter geschwenkten grünen Bohnen	25,60 €
Loup de Mer vom Grill auf Kohlrabi-Rahmgemüse, dazu Röstitaler	24,60 €
Wir empfehlen zu allen Hauptspeisen einen bunt gemischten Salat	5,70 €
Dessert:	
Apfelkücherl mit Vanilleeis und Vanillesoße	9,20 €
Zwetschgenstrudel mit Vanillesoße und Kirscheis	9,20 €

TODAY'S SPECIALS

DEUTSCHE eiche HOTEL RESTAURANT SAUNA ★★★ - SUPERIOR

Wohlfühlen im Herzen Münchens seit 1864



Saturday, November 28, 2026 from 11.30 am until 11 pm

Cold or warm ginger water with honey	€ 5.60

Soups:

Homemade beef broth with liver dumplings	€ 7.20
Cream of alpine apple and celeriac soup with homemade croûtons	€ 7.90

Starters:

Smoked salmon served with hash browns, a fresh salad bouquet and creamy horseradish	€ 14.80

Main course:

Homemade bread dumplings served with chanterelle mushrooms, hunter-style sauce and freshly grated Alpine cheese	€ 18.20
Cordon bleu filled with ham and Alpine cheese, served with potato wedges and a small mixed salad	€ 19.80
Lamb shank with red wine-tarragon jus, served with potato and zucchini gratin and buttered green beans	€ 25.60
Grilled sea bass served with creamy kohlrabi-vegetables and crispy potato hash browns	€ 24.60
We recommend a mixed salad with all main course	€ 5.70

Dessert:

Apple fritters served with vanilla ice cream an/d vanilla sauce	€ 9.20
Plum strudel served with vanilla sauce and cherry ice cream	€ 9.20