

TAGESKARTE



Wohlfühlen im Herzen Münchens seit 1864



Samstag 29. August 2026 von 11.30 bis 23.00 Uhr

Eiskaffee mit zwei Kugeln Vanilleeis 6,40 €

Wassermelonen-Minze-Limonade 5,80 €

Suppe:

Hausgemachte Rinderbrühe mit Leberknödel 7,20 €

Cremige Kartoffelsuppe mit Buttercroûtons 7,90 €

Vorspeise:

Hummus-Duett 13,60 €

Original-Hummus und Rote-Bete-Hummus
mit mariniertem Rucola und Pinienkernen, dazu Brot in Scheiben

Räucherlachs mit Salatbouquet, Remouladen-Dip und Brot 14,80 €

Hauptgang:

„Vegetarische EICHE Bowl“ 18,90 €

Mediterraner Couscous mit gebratenen Artischocken,
geräuchertem Tofu und Grillgemüse, dazu Basilikum-Pesto

Rosa gebratene Entenbrust 22,60 €

mit Kartoffelstampf, gebratenem Brokkoli und Thymian-Orangensoße

Rinderlenden-Entrecôte 25,60 €

mit Rosmarinkartoffeln, Grillgemüse und Chimichurri-Dip

Wolfsbarschfilet mit Linguine in Prosecco-Dill-Rahmsoße, 24,80 €

Granatapfelkernen, mariniertem Rucola und schwarzem Sesam

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

Dessert:

Tiramisù mit frischem Obst und Vanilleeis 8,20 €

Eis-Trio 8,60 €

Stracciatella-Kaffee, Grüner Apfel und Aprikose mit Schlagsahne

TODAY'S SPECIALS



Wohlfühlen im Herzen Münchens seit 1864



Saturday, August 29, 2026 from 11.30 am until 11 pm

Iced coffee with two scoops of vanilla ice cream € 6.40

Watermelon mint lemonade € 5.80

Soups:

Homemade beef broth with bone liver dumplings € 7.20

Creamy potato soup with butter croûtons € 7.90

Starters:

Hummus Duo € 13.60

Classic hummus and beetroot hummus
with dressed rocket and pine nuts, served with sliced bread

Smoked salmon with a salad garnish, remoulade dip, and bread € 14.80

Main course:

“Vegetarian EICHE Bowl” € 18.90

Mediterranean couscous with roasted artichokes,
smoked tofu and grilled vegetables, served with basil pesto

Pink-roasted duck breast € 22.60
served with mashed potatoes, roasted broccoli and thyme-orange sauce

Beef tenderloin entrecôte € 25.60
served with rosemary potatoes, grilled vegetables and chimichurri dip

Sea bass fillet served with linguine in Prosecco-dill cream sauce,
pomegranate seeds, dressed rocket and black sesame € 24.80

We recommend a mixed salad with all main courses € 5.70

Dessert

Tiramisù with fresh fruit and vanilla ice cream € 8.20

Ice cream Trio € 8.60
stracciatella-coffee, green apple and apricot served with whipped cream