



Wohlfühlen im Herzen Münchens seit 1864

Dienstag, 25. März 2025 von 11.30 bis 23.00 Uhr

Kaltes oder warmes Ingwerwasser mit Honig 5,30 €

Suppe:

Hausgemachte Rinderbrühe mit Leberspätzle 7,20 €

Cremige Karotten-Kokos-Ingwersuppe mit hausgemachten Croûtons 7,90 €

Vorspeise:

Gebackene Spargelstangen
an Salatbouquet, dazu Preiselbeerdip 14,80 €

Hauptgang:

Geräucherter Tofugyros
mit Ofenkartoffeln und Tsatsiki-Dip 19,20 €

Unser Schmankerl bis 15 Uhr
Schweinswürstel mit Sauerkraut und Brot 15,80 €

Tiroler Gröstl vom Schwein
mit Kartoffeln, Zwiebeln, dunkler Bratensoße und einem Spiegelei 18,90 €

Kalbsgulasch
mit Spinat-Tagliatellen, frischem Parmesan und mariniertem Rucola 24,80 €

Seehechtfilet vom Grill
mit schwarzem Venere-Reis, Goma Wakame und Zitronen-Dillrahmsoße 23,80 €

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

Dessert:

Schokosoufflé mit Vanillesoße, Vanilleeis und Schlagsahne 11,20 €

**-MUNICH-**



Wohlfühlen im Herzen Münchens seit 1864

Tuesday, March 25, 2025, from 11.30 am until 11 pm

Cold or warm ginger water with honey €5.30

Soups:

Homemade beef broth served with liver spaetzle €7.20

Creamy carrot, coconut and ginger soup with homemade croûtons €7.90

Starters:

Baked asparagus spears
with salad bouquet and cranberry dip €14.80

Main courses:

Smoked tofugyros
with baked potatoes and tzatziki dip €19.20

Our delicacy until 3 pm
Pork sausage with sauerkraut and bread €15.80

Tyrolean pork gröstl
with potatoes, onions, dark gravy and a fried egg €18.90

Veal goulash
with spinach tagliatelle, fresh parmesan and dressed rocket €24.80

Grilled hake fillet
with black venere rice, goma wakame and lemon-dill cream sauce €23,80

We recommend a mixed salad with all main courses €5.70

Dessert:

Chocolate soufflé with vanilla sauce, vanilla ice cream and whipped cream €11.20



-MUNICH-