

KULT RESTAURANT



PARK CAFÉ · SOPHIENSTRASSE 7 · MÜNCHEN, ZENTRUM
FERNSPRECHER 089.51 61 79 80 · WWW.PARKCAFE089.DE

APERITIF & SPRIZZ

ESPRESSO-TONIC <small>ALKOHOLFREI</small>	9,5
Thomas Henry Tonic Water, Eiswürfel, frisch gebrühter Espresso, Limette, Rosmarin ⁴	
+ Absolut Vodka	14
OLD FASHIONED TONIC <small>ALKOHOLFREI</small>	9
Limette, Zitrone, Orange, Himbeere, Rohrzucker, Tonic Water, Soda ⁴	
TAYLOR'S SELECT RESERVE RUBY PORTWEIN	4,9
Reifung im Eichenfaß, Duft roter Früchte, Karamell und Feigen, der perfekte Sundowner, 5cl	
NEGRONI Gin, Campari, Wermut, Orangenscheibe	9
HUGO	9,5
Prosecco, Limette, Minze, Holunderblütensirup	
SO COCKY! Absolut Vodka,	9,5
Holunderblütensirup, Zitrone, gezuckerte Gurke	
LILLET WILD BERRY	9,5
Lillet, Russian Wild Berry, Obst, Eis	
INGWER SPRIZZ	9,5
hausg. Ingwerlimo, Rohrzucker, Zitrone, Prosecco	
APEROL SPRIZZ Aperol, Prosecco, Soda, Orange	9,5
WATERMELON SPRIZZ Watermelon Sirup,	9,5
Triple Sec, Prosecco, Lemon, Rosmarin, Wassermelone	
JÄGERMEISTER MANIFEST SPRIZZ	10,5
Manifest, Prosecco, Lime Juice, Fanta ^{1,2,8)}	
STRAWBERRY LIMONCELLO SPRIZZ	9,5
Erdbeere, Limoncello, Prosecco, Soda	

SNACK & VORNEWEG

SÜSSKARTOFFEL-TRÜFFEL-FRIES <small>VEG</small>	10,5
Süßkartoffelfries, gehobelter Grana Padano, Trüffelmayo	
HAUSGEMACHTE FALAFEL <small>VEGAN</small>	9,5
gebackene Kichererbsenbällchen, Koriander-Limetten-Sojamilchjoghurt, Tomaten-Chutney	
HAUSGEBACKENES NAAN-BROT <small>VEGAN</small>	9
Koriander-Limetten-Sojamilchjoghurt, Hummus	
ZWEIERLEI OBAZDA	12,9
Münchner Obazda & pikanter Frischkäse-Obazda mit Chili, 2 ofenfrische Brezn	
SCHWEIZER WURSTSALAT Regensburger, Emmen-taler, Gemüsepaprika, Fleischtomate, Zwiebel, Bauernbrot	12,9
EDAMAME <small>VEGAN</small>	8,5
grüne Sojabohnen, Himalayasalz, Limette	
OFENFRISCHE BREZE <small>HANDGEMACHT</small>	2,7
Bäckerei Riedmair, beste Zutaten der Region	
BEILAGENSALAT <small>VEGAN</small> Hausdressing	5,3

KARTOFFELFEUER

STUFFED BAKED POTATO <small>VEGAN</small>	14,9
rote Bete, veganer Sojajoghurt mit Koriander & Minze, Cashewkerne, Granatapfel	
POTATO BOMB	14,9
überbackene Ofenkartoffel, gefüllt mit Speck, Lauchzwiebel, Jalapenos, Cheddar	
+ extra Spiegelei	+ 1,8
+ extra Hähnchenbrust vom Grill	+ 4,5

WIRTSHAUS

WEISSWURST STÜCK	3,9
ab 2 St. (tägl. bis 14 Uhr) kesselfrisch	
METZGER-LEBERKÄS	12,9
frisch gebacken, Freilandspiegelei, Meerrettich-Dijonsenf-Waldhonig-Creme, Kartoffel-Rucola-Salat	
KRUSTENSCHWEINEBRATEN	16,9
niederbayerisches Strohschwein, aus der Schulter, Knusperkruste, Breznknödel, Dunkelbiersauce	
KÖNIG LUDWIG BURGER	16,5
ofenfrischer Leberkäs, Laugensammel, Blattsalat, Meerrettich-Dijonsenf-Waldhonig-Creme, Speck-Krautsalat, Kartoffelrösti	
RIESENSCHNITZEL	18,9
hauchdünn geklopft ca. 300g, vom niederbayrischen Landschwein, Bröselpanade, Pommes, Zitronenscheibe	
+ dazu Preiselbeeren	+ 0,5

PARKCAFÉ



SOULFOOD & WORLD FOOD

SCHINKENUDELN <small>UNSER KLASSIKER</small>	14
Fusilli, gekochter Honig-Schinken, Freiland-Ei, Gartenkräuter, geschmolzene Kirschtomaten, gezupftes Basilikum	
WAFFELS & CHICKEN	19,5
frisch gebackene Waffel, panierte Hähnchenbrust, Ahornsirup, Pak Choi, Chilibutter	
CHICKEN TIKKA MASALA	17,5
Hähnchenbrustfilet, Naturjoghurt, Tomatenmark, Ingwer, Knoblauch, Curry, Koriander, Duftreis, Cashewkerne	
ORIGINAL WIENER SCHNITZEL	26,7
hauchdünn, frischer, bayerischer Kalbsrücken, Bröselpanade, in Butterschmalz ausgebraten, Erdäpfel-Gurken-Salat, Preiselbeeren, Zitrone, Sardellen, Kapern	
LEGENDARY BACON CHEESE BURGER	18,9
200g dt. Rinderhack, Bäckerbrioche, hausgemachte Speck-Zwiebel-Honig-Marmelade mit Whiskey-Apfel, Bergkäse, Eisbergsalat, Cocktailcreme, Essiggurke, Pommes	
VEGANER BURGER <small>VEGAN</small>	18,5
Veganer Roggenbrioche, hausgemachtes Kidneybohnen-Kräuter-Patty, Rucola, Strauchtomate, frische Guacamole, Pommes – Gerne servieren wir dazu vegane Mayo	
CRISPY CHICKEN BURGER	18,7
Hähnchen im Knuspermantel, Bäckerbrioche, hausgemachte Guacamole, Jalapenos, Blattsalat, Tomate, frische Zwiebelringe, Pommes	
PAD KRA PAO	16,5
Lieblingsgericht unseres thailändischen Azubis Cha leicht pikant - Schweinehack, Austernsauce, Fischsauce, Soja, Knoblauch, heiliges Basilikum, Freilandspiegelei, Duftreis	

SUPER FOOD

HAUSDRESSING: weißer Balsamico, Mango, Gartenkräuter, Bio-Agavensirup, Olivenöl	
ALTERNATIV: Joghurt Dressing (fettarm)	
AVOCADO MIT HUMMUS <small>VEGAN</small>	9,5
ca 230 kcal – ½ Bio-Avocado, Hummus, Shisokresse, extra natives Olivenöl, gestoßener Pfeffer, Pumpernickel	
STEAK SALAT MIT BREZNCIPS	18,5
ca 550 kcal – Blattsalate, gebratene Rinderspitzen, geröstete Breznchips, Hausdressing	
VIETNAMESISCHE SOMMERROLLE <small>VEGAN</small>	14,5
ca 428 kcal – Reispapier, Chinakohl, Glasnudeln, Karotte, Sojasprossen, Koriander, Minze, Thaibasilikum, Räuchertofu	
QUINOA AVOCADO BOWL <small>VEGAN</small>	17,5
ca 518 kcal – Edamame, Falafel, Bio-Avocado, Hummus, Mangowürfel, Hausdressing, Salatkerndl, Quinoa <small>SG SEL SCH K</small>	
+ Black Tiger Garnelen	+ 4,9
SALAT MIT HÄHNCHENBRUST <small>LOW CARB</small>	18,5
ca 487 kcal – Blattsalate, Eisbergsalat, Kirschtomate, Hähnchenbrust, Champignons, Hausdressing	
AVOCADO-MANGOSALAT MIT BLACK TIGER GARNELEN VOM GRILL	22
ca 498 kcal – Blattsalate, Rucola, geröstete Pinienkerne	
KICHERERBSEN SÜSSKARTOFFEL CURRY	16,9
vegan ayurvedisch ca 490 kcal – Jasminreis, Süßkartoffeln, Kichererbsen, junger Spinat, Kokosmilch, Tomate, Frühlingzwiebeln, Limettensaft	
+ gegrillte Hähnchenbrust	+ 4,5
+ Black Tiger Garnelen	+ 4,9
GROSSER GEMISCHTER BLATTSALAT <small>VEGAN</small>	9,5
SPECK-KRAUTSALAT	4

FLAMMKUCHEN

FRISCH BELEGT, IM STEINOFEN GEBACKEN	
DAS ORIGINAL	14,5
Kräutersauerrahm, Speck, Zwiebelringe, Schnittlauch	
VEGETARISCHER FLAMMKUCHEN <small>VEG</small>	15,2
Kräutersauerrahm, Schafskäse, Zwiebelringe, geriebener Emmentaler, mit Olivenöl & Limettensaft mariniertes frischer bayerischer Blattspinat	
MEDITERRANER FLAMMKUCHEN	16,9
Kräutersauerrahm, Prosciutto, sonnengetrocknete Tomaten, Rucola, Pesto	

Das Schönste am Frühling ist, dass er immer gerade dann kommt, wenn man ihn am dringendsten braucht.

Jean Paul

MODERN UND KLASSISCH
PURISTISCH UND VERSPIELT
SALZIG UND SÜSS | LAUT UND LECKER
SO VERSCHIEDEN WIE WIR ALLE!

GRILLAKADEMIE

KNUSPRIGER SCHWEINEBAUCH	24,5
28 Stunden sous-vide gegart, asiatisch lackiert, gebratener Kimchireis, cremiges Erbsenpüree	
PREMIUM-LENDE VOM ARGENTINISCHEN WEIDERIND	33
zart medium vom Grill, Erbsenpüree, gefüllte, gratinierte Ofenkartoffel mit zweierlei Käse und Jalapenos, dazu hausgemachte Chilibutter	
TOMAHAWK STEAK <small>LEGENDÄR</small>	97
(mind. 30 Min. Zubereitungszeit - mind 1,5 kg) dry aged premium Quality Beef vom deutschen Ems-Rind, Kräuter-Olivenöl, Pfefferschrot, grobes Meersalz, Olivenöl, Knoblauchbaguette	
LEHNER'S LIEBLINGSPOMMES	11,9
Pommes mit Himalayasalz & Chiliflocken, Edamame, Jahrhundertsaucen, Paprika, roten Zwiebeln	
EXTRA POMMES	4,5
EXTRA SÜSSKARTOFFELFRIES	5,9
BBQ SPARERIBS	24
niederbayerisches Strohschwein, FOB – fall off the bone, butterartig resch vom Lavasteingrill, hausgemachte BBQ Sauce nach unserem Geheimrezept, Speck-Krautsalat	

PATISSERIE

„Es ist besser zu genießen als zu bereuen, dass man nicht genossen hat.“ Boccaccio

CAFÉ GOURMAND	12
Espresso und Mini-Dessert-Trilogie	
KUCHEN & BACKWAREN	
AUS DER VITRINE ZUM TAGESPREIS	
vom Konditor des Wirtshauses mit Backstube „das Bad“ am Bavariaring	
CHRIS LEHNER'S WELTBESTES TIRAMISU	9,5
Löffelbiscuit, Mascarpone, Freilandeis, Espresso, Limette, Tripe Sec, Kakao, hausgemachtes Mango-Chutney, Haselnuss-Crumble, Passionsfrucht-Sorbet, Schokoknusperschicht	
HAUSGEBACKENE BELGISCHE WAFFEL	9,5
Fluffig-locker, Weizenmehl, Rohrzucker, Freilandeis, Milch, Butter, Staubzucker, Bourbon Vanille Eis, Erdbeer-Rhabarber Kompott	
CRÈME BRÛLÉE	9,5
Sahnecreme, Tonkabohne, Freilandeis, Tahitivanille, knusprige Karamellkruste, Waldbeeren, Orangenabrieb	
HAUSGEMACHTER KARAMELLISIERTER KAISERSCHMARRN FÜR 2 PERSONEN	P.P 12,9
mit Apfelmus, Zwetschgenröster und Staubzucker (ca. 15 Minuten Zubereitungszeit)	

HEIßGETRÄNKE



Ein Familienunternehmen ist die ursprünglichste Form von Nachhaltigkeit. 1862 war Julius Meinl I. der Erste der in Wien gerösteten Kaffee anbot. Seit damals steht der Name Meinl für Erfahrung, Tradition und höchste Qualität.

ESPRESSO	3,5
für anspruchsvolle Genießer unverfälschter und reiner Urkaffee aus dem Hochland von Cerrado, Brasilien – 100% Arabica	
DOPPELTER ESPRESSO	4
TASSE KAFFEE verlängerter Espresso	3,8
CAPPUCCINO	4,1
LATTE MACCHIATO	4,5
+ mit laktosefreier Milch	+ 0,5
KINDER-CAPPUCCINO	0,7
warme Milch mit Milchschaum und Schokopulver	
HEISSE SCHOKOLADE MIT SAHNE	3,5
FRISCH GEBRÜHTER MINZTEE	4,4
FRISCH GEBRÜHTER INGWERTEE	4,4
wahlweise: Waldhonig oder Orange	
GLÄSCHEN TEE – SINGLE BAG	3,9
wahlweise: Earl Grey traditional, Wildkirsche, Walderdbeere, Alpenkräuter, China Green Pure	
KANNE TEE Premium Tee, lose, ca. 2 Tassen	6,9
wahlweise: Earl Grey traditional, Kir Royal, Beerencocktail, Chinese Jasmine Chun Hao, Ingwer-Zitrone	