

Entspannen Sie sich auf unserer Dachterrasse und tanken Sie ein paar Sonnenstrahlen über den Dächern von München.

Unwind after work, recharge in a comfortable atmosphere, and soak up the sun while enjoying the unrivalled panoramic views over Munich.



FRÜHSTÜCK (7.00 Uhr – 11.30 Uhr)
BREAKFAST (7 am – 11.30 am)

FRÜHSTÜCKSBÜFFET

20,00 €

Salami, Schinken, Rührei, Emmentaler Käse, Brie, Frischkäse, Marmelade, Butter, Nutella, Obstsalat, Bircher-Müsli, Semmeln, Croissants, Heißgetränke, Säfte und Prosecco

- **Gerne nimmt unser Servicepersonal Ihre Bestellung für Eierspeisen entgegen, die dann frisch zubereitet werden.**

BREAKFAST BUFFET

Salami, cured turkey ham, scrambled eggs, Emmental cheese, Brie, cream cheese, marmalade, butter, Nutella, fruit salad, Bircher muesli, bread rolls, croissants, hot drinks, juices and Prosecco

- **Our service staff will be happy to take your order for egg dishes, which are then freshly prepared.**

WEISSWURSTFRÜHSTÜCK**

8,50 €

Ein Paar Münchner Weißwürste mit süßem Hausmachersenf und Breze

BAVARIAN-STYLE VEAL SAUSAGE BREAKFAST**

Two veal sausages with sweet mustard and pretzel

KLEINES FRÜHSTÜCK**

12,80 €

Ein Croissant und eine Semmel, frisch gebacken, mit Butter, Marmelade und Nutella, Bircher-Müsli, dazu ein Heißgetränk

MINI BREAKFAST**

One freshly baked croissant and one bread roll, served with butter, marmalade, Nutella, Bircher muesli and a hot drink

****Kein Zugang zum Büffet / **No buffet access**

SALATE
SALADS

<p>Wir empfehlen zu allen unseren Hauptgängen einen bunt gemischten Marktsalat We recommend a mixed salad with all main courses</p>	<p>5,70 €</p>
<p>„Caesar Salad“ Romanherzen mit hausgemachtem Caesardressing, frisch geriebenem Parmesan und Buttercroûtons ‘Caesar Salad’ Cos lettuce with homemade Caesar dressing, freshly grated parmesan and butter croutons</p>	<p>14,40 €</p>
<p>„Turkey Caesar Salad“ Romanherzen mit hausgemachtem Caesardressing, Putenbruststreifen, frisch geriebenem Parmesan und Buttercroûtons ‘Turkey Caesar Salad’ Cos lettuce with homemade Caesar dressing, turkey strips, freshly grated parmesan and butter croutons</p>	<p>18,80 €</p>
<p>„Frisch & Fruchtig“ Großer bunter Salat mit in Kräuterbutter gebratenen Putenstreifen, Granatapfelkernen, gerösteten Nüssen und Hausdressing ‘Fresh & Fruity’ Salad with turkey breast roasted in herb butter, roasted walnuts, pomegranate seeds, and our own house dressing</p>	<p>18,80 €</p>
<p>„Verrückte Ziege“ Gebratener Ziegenkäse mit Rosmarin-Honig, Peperoni und Oliven auf Salaten der Saison in Balsamicodressing ‘Crazy Goat’ Salad with grilled goat’s cheese, rosemary honey, chillies, olives and balsamic vinaigrette</p>	<p>19,20 €</p>

HAUPTGÄNGE MAIN COURSES

„Der längste Lümmel der Eiche“ **13,60 €**
Currywurst mit Steakhousepommes

‘The longest “willy” in the Eiche’ – a curried sausage, served with steakhouse fries

Hausgemachte Käsespätzle mit Frühlingslauch und goldbraunen Röstzwiebeln **13,90 €**

Our own freshly-made Swabian noodles (thick, omelette-style pasta from the Swabian region) with melted cheese and garnished with fried onions

Ofenfrischer bayerischer Schweinebraten mit Kartoffelknödel, Speckkrautsalat und Dunkelbiersoße **18,20 €**

Traditional freshly roasted pork, with a dark-beer sauce, potato dumplings and bacon and cabbage salad

Gegrilltes Putensteak nach „Jäger Art“ mit gebratenen Pilzen der Saison, Zwiebeljus, dazu in Butter geschwenkte Spätzle **19,80 €**

Steak from turkey breast with fried seasonal mushrooms and onion sauce, served with freshly-made Swabian-style noodles

„Wiener Schnitzel Eiche Art“ von der Kalbsoberschale, in hausgemachter Panade und Butterschmalz ausgebacken, serviert mit kaltgerührten Preiselbeeren und hauseigenem Meerrettichsenf-Dip, dazu warmer Kartoffel-Radieserl-Rucolasalat **26,80 €**

Breaded escalope of veal ‘Eiche style’ in a homemade breadcrumb coating, served with cold-stirred mountain cranberries, horseradish mustard dip, and a warm potato red radish and rocket salad

Preise inklusive MwSt. Wir servieren auch kleinere Portionen. Hierfür berechnen wir 80 % vom Normalpreis.
 Bei Fragen zu Allergenen und Zusatzstoffen wende dich bitte an unser Servicepersonal.

Prices include VAT. Small helpings are available at 80% of the regular price.

Should you have any dietary requirements or would like to see details of allergens and additives, please ask our restaurant staff.

BEILAGEN UND EXTRAS SIDES AND EXTRAS

Beilagenänderung Side dish changes	1,20 €
Soße Sauce	1,80 €
1 Kartoffelknödel mit Soße 1 potato dumpling with sauce	je / each 3,00 €
Brotkorb Bread basket	4,20 €
Kartoffelkroketten, Rösti, Pommes frites oder Spätzle Potato croquettes, hash browns, fries or Swabian-style noodles	je / each 4,70 €
Spätzle mit Soße Swabian noodles with sauce	5,90 €
Gemüse oder hausgemachter Kartoffelsalat Vegetables or homemade potato salad	je / each 5,90 €
Portion Süßkartoffel-Pommes oder Steakhouse Pommes Sweet potato fries or steakhouse fries	je / each 5,90 €

DESSERT

Frischer hausgemachter Kaiserschmarrn mit Rumrosinen, dazu Zwetschgenröster und Apfelmus (Zubereitungszeit ca. 20 Minuten) Freshly-made traditional re-fried pancakes with rum raisins, plum compote and apple sauce (preparation time approx. 20 minutes)	14,80 €
--	----------------

BROTZEITKARTE SNACKS

Obatzda mit roten Zwiebeln und Brot		14,90 €
‘Obatzda’: Traditional Bavarian cheese made with Camembert, paprika, cumin and beer, served with red onions and bread		
Käseteller mit Obst und Brot	klein / small	16,40 €
Cheese plate with fruit and bread	groß / large	21,20 €
„Bayerisches Brotzeitbrettl“		21,90 €
Wurst- und Käseteller mit Obatzda, Butter, Zwiebeln und Brot		
'Bavarian Platter'		
A charcuterie board featuring cold meats and cheeses, Obatzda, butter, onions and bread		

ALKOHOLFREIE GETRÄNKE NON-ALCOHOLIC BEVERAGES

Tafelwasser	0,30 l	3,20 €
Sparkling water	0,50 l	4,10 €
Mineralwasser still / medium (Flasche)	0,75 l	7,90 €
Mineral water still / sparkling (Bottle)		
Apfelsaft naturtrüb	0,20 l	3,40 €
Cloudy apple juice		
Johannisbeernektar	0,20 l	3,40 €
Blackcurrant fruit nectar		
Kirschnektar	0,20 l	3,40 €
Cherry fruit nectar		
Mango Fruchtgetränk	0,20 l	3,40 €
Mango fruit drink		
Maracujanektar	0,20 l	3,40 €
Passion fruit nectar		
Rhabarbernektar	0,20 l	3,40 €
Rhubarb fruit nectar		
Orangensaft	0,20 l	3,40 €
Orange juice		
Coca Cola / Coca Cola Zero	0,30 l	3,70 €
	0,50 l	4,50 €
Spezi	0,30 l	3,70 €
Cola-Mix	0,50 l	4,50 €
Fanta	0,30 l	3,70 €
	0,50 l	4,50 €
Zitronenlimonade	0,30 l	3,70 €
Sprite	0,50 l	4,50 €

Preise inklusive MwSt. Wir servieren auch kleinere Portionen. Hierfür berechnen wir 80 % vom Normalpreis.
 Bei Fragen zu Allergenen und Zusatzstoffen wende dich bitte an unser Servicepersonal.
 Prices include VAT. Small helpings are available at 80% of the regular price.
 Should you have any dietary requirements or would like to see details of allergens and additives, please ask our restaurant staff.

Schweppes Tonic Water	0,20 l	4,10 €
Schweppes Bitter Lemon	0,20 l	4,10 €
Schweppes Ginger Ale	0,20 l	4,10 €
Eistee	0,30 l	3,70 €
Ice tea	0,50 l	4,50 €
Saftschorle	0,30 l	4,20 €
Juice Spritzer	0,50 l	5,20 €
Red Bull	0,25 l	4,90 €

HEISSE GETRÄNKE HOT BEVERAGES

Caffè crema		3,60 €
Milchkaffee		3,90 €
Latte		
Espresso		3,40 €
Doppelter Espresso		4,20 €
Double espresso		
Cappuccino		4,10 €
Latte Macchiato		4,10 €
Heiße Schokolade		4,20 €
Hot chocolate		
Heiße Schokolade mit Rum		6,50 €
Hot chocolate with rum		
Glas Tee nach Wahl		3,90 €
Cup of tea (different types of tea)		
Tee mit Rum		5,90 €
Tea with rum		
Glühwein (vom November bis März)		4,80 €
Mulled wine (from November until March)		

Preise inklusive MwSt. Wir servieren auch kleinere Portionen. Hierfür berechnen wir 80 % vom Normalpreis.

Bei Fragen zu Allergenen und Zusatzstoffen wende dich bitte an unser Servicepersonal.

Prices include VAT. Small helpings are available at 80% of the regular price.

Should you have any dietary requirements or would like to see details of allergens and additives, please ask our restaurant staff.

BIERE
BEER

<p>Löwenbräu Helles vom Fass Goldgelb in der Farbe und mit einer feinwürzigen Blume Draught beer; golden lager with a fine spicy taste</p>	<p>0,50 l 4,90 €</p>
<p>Radler Feinwürzige, leicht süßliche Blume Shandy; aromatic, lightly sweet taste</p>	<p>0,50 l 4,90 €</p>
<p>Löwenbräu Alkoholfrei Frische runde Blume; ideales isotonisches Getränk Non-alcoholic lager; fresh rounded taste, an ideal isotonic drink</p>	<p>0,50 l 4,90 €</p>
<p>Löwenbräu Schwarzbier Kräftig frischer Geschmack, welcher leicht süßlich und karamellartig der Zunge schmeichelt Dark beer; strong fresh caramel-like taste, which invigorates the tongue</p>	<p>0,50 l 5,10 €</p>
<p>Augustiner Helles Besonders mildes, spritziges, lang gelagertes Bier, erfrischend und bekömmlich zugleich Draught beer; particularly mild and sparkling lager, both refreshing and wholesome</p>	<p>0,50 l 4,90 €</p>
<p>Franziskaner Weißbier vom Fass Frischer, würziger und fruchtiger Geschmack Wheat beer; fresh, spicy and fruity flavour</p>	<p>0,50 l 5,50 €</p>
<p>Franziskaner Leichtes Weißbier Vollmundiger, würziger Geschmack Light wheat beer; full-bodied, spicy flavour</p>	<p>0,50 l 5,50 €</p>
<p>Franziskaner Dunkles Weißbier Malzaromatischer – vollmundiger Geschmack Dark wheat beer; malty, full-bodied flavour</p>	<p>0,50 l 5,50 €</p>
<p>Franziskaner Weißbier Alkoholfrei Aromatischer, vollmundiger Geschmack; ideales isotonisches Getränk Non-alcoholic wheat beer; aromatic, full-bodied flavour, an ideal isotonic drink</p>	<p>0,50 l 5,50 €</p>
<p>Beck's Pils Erfrischend, spritzig, mild Pilsner; refreshing, sparkling and mild</p>	<p>0,33 l 4,50 €</p>

WEISSWEINE WHITE WINES

2022	Villa San Martino Pinot Grigio IGP - trocken Cantina Bertolo, Veneto, Italien Fruchtig, harmonisch, rund Fruity, harmonious, rounded – dry; Italy	Glas	0,20 l	7,40 €
		Flasche	0,75 l	24,90 €
2022	Vollano Chardonnay DOC – trocken, Concilio, Trentino, Italien Fruchtig, reif, harmonisch, voller Geschmack Fruity, mature, harmonious, intense flavour – dry; Italy	Glas	0,20 l	7,60 €
		Flasche	0,75 l	25,60 €
2022	Kremser Sandgrube Grüner Veltliner DAC – trocken, Thiery Weber, Kremstal, Österreich Klassisch, würzig, typisch im Geschmack Classical and typically spicy flavour – dry; Austria	Glas	0,20 l	7,60 €
		Flasche	0,75 l	25,60 €
2022	Schlossberg Grauburgunder Sonett QbA – trocken Heger, Baden, Deutschland Leicht, frisch, feinwürzig Light, fresh, subtly spicy – dry; Germany	Glas	0,20 l	9,80 €
		Flasche	0,75 l	33,50 €
2022	Rheingau Riesling – trocken Robert Weil, Rheingau, Deutschland Feine Frucht, elegante und reife Säure A subtle fruity note, elegant and mature acidity – dry; Germany	Glas	0,20 l	9,80 €
		Flasche	0,75 l	33,50 €

WEINSCHORLE SPRITZER

mit Chardonnay Veneto	Glas	0,20 l	5,20 €
with Chardonnay Veneto	Glas	0,50 l	9,20 €

Preise inklusive MwSt. Wir servieren auch kleinere Portionen. Hierfür berechnen wir 80 % vom Normalpreis.

Bei Fragen zu Allergenen und Zusatzstoffen wende dich bitte an unser Servicepersonal.

Prices include VAT. Small helpings are available at 80% of the regular price.

Should you have any dietary requirements or would like to see details of allergens and additives, please ask our restaurant staff.

ROTWEINE RED WINES

2019	Castillo de Almansa Cuvée Reserva – trocken	Glas	0,20 l	7,40 €
		Flasche	0,75 l	24,90 €
	Bodegas Piqueras, Almansa, Spanien Samtig, rund, weich mit feiner Holznote Velvety, rounded flavour with a light woody note – dry; Spain			
2022	Côtes du Rhône Cuvée AC – trocken,	Glas	0,20 l	7,40 €
		Flasche	0,75 l	24,90 €
	Mommessin, Rhône, Frankreich Weich, leichter Ton nach schwarzer Johannisbeere Soft, subtle notes of blackcurrant – dry; France			
2019	Kremser Thurnerberg Blauer Zweigelt Reserve – trocken,	Glas	0,20 l	7,90 €
		Flasche	0,75 l	26,60 €
	Thiery Weber, Krems, Österreich Rund, harmonisch, typisches Kirscharoma Rounded, harmonious, with typical notes of cherries – dry; Austria			
2021	Annaberg Pinot Noir – trocken,	Glas	0,20 l	8,40 €
		Flasche	0,75 l	28,40 €
	Lergenmüller, Pfalz, Deutschland Vollmundig, Aromen von Waldbeeren und Gewürzen Full-bodied, notes of wild berries and spices – dry; Germany			
2022	Alpaca Cabernet Sauvignon – trocken,	Glas	0,20 l	8,40 €
		Karaffe	0,50 l	19,70 €
	Valle Central, Chile 2021 Harmonisch, kraftvoll, reich Harmonious, bold, rich flavours – dry; Chile			
2020	Barbera d’Asti Barbera DOC Superiore – trocken,	Glas	0,20 l	9,80 €
		Flasche	0,75 l	33,50 €
	Volpi, Piemont, Italien Kraftvoller Körper, Aroma von schwarzer Kirsche Full-bodied, with notes of black cherries – dry; Italy			

2021	Langhorne Creek			
	Shiraz – trocken,	Glas	0,20 l	9,90 €
	Rosemount Estate, Südostaustralien	Flasche	0,75 l	33,90 €
	Warm, harmonisch, Aromen von Brombeere			
	Warm, harmonious, notes of blackberries – dry; Australia			

ROSÉ

2022	Della Rocca			
	Cuvée Charetto DOC – trocken	Glas	0,20 l	7,60 €
	Cantina di Soave, Bardolino, Italien	Flasche	0,75 l	25,60 €
	Wenig Bukett, harmonisch, leicht bitter im Geschmack			
	Subtle bouquet, harmonious, lightly bitter flavour – dry; Italy			

PROSECCO SPARKLING WINE

	Prosecco Valdo Piccolo		0,20 l	9,20 €
	Prosecco Valdo Marca Vino		0,75 l	27,50 €

CHAMPAGNER CHAMPAGNE

	Moët & Chandon Brut Impérial Piccolo		0,20 l	32,00 €
	Moët & Chandon Brut Impérial		0,75 l	115,00 €
	Moët & Chandon Rosé		0,75 l	125,00 €
	Veuve Clicquot		0,75 l	125,00 €

Preise inklusive MwSt. Wir servieren auch kleinere Portionen. Hierfür berechnen wir 80 % vom Normalpreis.
 Bei Fragen zu Allergenen und Zusatzstoffen wende dich bitte an unser Servicepersonal.

Prices include VAT. Small helpings are available at 80% of the regular price.
 Should you have any dietary requirements or would like to see details of allergens and additives, please ask our restaurant staff.

PROSECCO COCKTAILS

Flotter Ingo	0,3 l	9,50 €
Prosecco, Soda, Ingwersirup, Limette		
Prosecco, soda water, ginger syrup, lime		
Hugo	0,3 l	9,50 €
Prosecco, Soda, Holundersirup, Minze, Limette		
Prosecco, soda water, elderflower syrup, mint, lime		
Prosecco Aperol	0,3 l	9,50 €
Prosecco, Aperol, Soda, Orange		
Prosecco, Aperol, soda water, orange		
Prosecco Rosato	0,3 l	9,50 €
Prosecco, Soda, Hibiskus-Orangenlikör, Orange, Basilikum		
Prosecco, soda water, hibiscus & orange liqueur, orange, basil		
Eiche Sprizz	0,3 l	10,90 €
Prosecco, Gin, Basilikumblütenlikör, Soda, Orange, Basilikum		
Prosecco, gin, basil liqueur, soda water, orange, basil		
Alkoholfreier Johannisbeer-Rosmarin Spritz	0,3 l	7,90 €
Non-alcoholic blackcurrant and rosemary spritz		

SPIRITUOSEN SPIRITS

WERMUT VERMOUTH

Martini Bianco	14,4 %	5 cl	5,10 €
Martini Rosso	14,4 %	5 cl	5,10 €
Martini Extra Dry	15,0 %	5 cl	5,10 €

BITTER BITTERS

Ramazzotti	30,0 %	2 cl	4,10 €
Averna	32,0 %	2 cl	4,10 €
Jägermeister	35,0 %	2 cl	4,10 €
Fernet Branca / Menta	39,0 %	2 cl	4,10 €
Campari	25,0 %	4 cl	5,20 €

GRAPPA

Gewürztraminer	45,0 %	2 cl	4,50 €
Chardonnay	45,0 %	2 cl	4,50 €
Amarone	45,0 %	2 cl	4,50 €

OBSTBRÄNDE FRUIT BRANDIES

Williams Birne	40,0 %	2 cl	4,10 €
Obstler	38,0 %	2 cl	4,10 €
Zwetschge	40,0 %	2 cl	4,10 €
Malteser Aquavit	40,0 %	2 cl	4,10 €
Mirabelle	45,0 %	2 cl	4,40 €

LIKÖRE LIQUEURS

Baileys	17,0 %	2 cl	3,90 €
Amaretto	28,0 %	2 cl	3,90 €
Sambuca	40,0 %	2 cl	3,90 €
Frangelico	20,0 %	2 cl	4,20 €
Hirschkuss	38,0 %	2 cl	4,20 €
Southern Comfort	35,0 %	2 cl	5,20 €

Preise inklusive MwSt. Wir servieren auch kleinere Portionen. Hierfür berechnen wir 80 % vom Normalpreis.
 Bei Fragen zu Allergenen und Zusatzstoffen wende dich bitte an unser Servicepersonal.

Prices include VAT. Small helpings are available at 80% of the regular price.

Should you have any dietary requirements or would like to see details of allergens and additives, please ask our restaurant staff.

WEINBRÄNDE BRANDIES

Asbach Uralt	38,0 %	2 cl	4,10 €
Rémy Martin	40,0 %	2 cl	5,20 €

VODKA & GIN

Smirnoff Vodka	40,0 %	2 cl	3,90 €
Absolut Vodka	40,0 %	2 cl	3,90 €
Gordons Gin	40,0 %	4 cl	7,30 €
Bombay Sapphire Gin	40,0 %	4 cl	8,20 €

BOURBON WHISKEY

Jack Daniels	40,0 %	4 cl	7,30 €
Stetson John B.	42,0 %	4 cl	7,30 €
Jim Beam	40,0 %	4 cl	7,30 €

BLENDED SCOTCH WHISKY

Johnnie Walker Red Label	40,0 %	4 cl	7,30 €
Ballantine's	40,0 %	4 cl	7,30 €
Chivas Regal	40,0 %	4 cl	7,30 €

SINGLE MALT

Glenfiddich 12 Jahre	40,0 %	4 cl	8,50 €
----------------------	--------	------	--------

LONGDRINKS 0,2 l

Campari Orange / Soda	9,50 €
Vodka Tonic / Soda	9,50 €
Gordons Gin Tonic	9,50 €
Cuba Libre	9,50 €
Jack Daniels Cola	10,50 €
Bombay Sapphire Gin Tonic	10,50 €
Vodka Red Bull	12,80 €

Preise inklusive MwSt. Wir servieren auch kleinere Portionen. Hierfür berechnen wir 80 % vom Normalpreis.
 Bei Fragen zu Allergenen und Zusatzstoffen wende dich bitte an unser Servicepersonal.

Prices include VAT. Small helpings are available at 80% of the regular price.
 Should you have any dietary requirements or would like to see details of allergens and additives, please ask our restaurant staff.

Die Geschichte des Hauses Deutsche Eiche

Wusstest du, dass wir dank unserer spannenden Geschichte eine regelmäßige Station zahlreicher Stadtführungen sind? Wenn du mehr über die ereignisreiche Vergangenheit unseres Hauses erfahren möchtest, scanne einfach einen der QR-Codes.



The Story of the Deutsche Eiche

Did you know that we are a popular landmark for numerous city tours, thanks to our fascinating history? Should you wish to learn more about our establishment's eventful past, please scan one of the QR codes.



Preise inklusive MwSt. Wir servieren auch kleinere Portionen. Hierfür berechnen wir 80 % vom Normalpreis.

Bei Fragen zu Allergenen und Zusatzstoffen wende dich bitte an unser Servicepersonal.

Prices include VAT. Small helpings are available at 80% of the regular price.

Should you have any dietary requirements or would like to see details of allergens and additives, please ask our restaurant staff.