RESTAURANT
CENTRAL
CAFÉ

WOCHENKARTE (02.11.2026 BIS 08.11.2026)

WEEKLY MENU (NOVEMBER 02, 2026, THROUGH NOVEMBER 08, 2026)

SOLANGE DER VORRAT REICHT/ *WHILE STOCKS LAST*

Flößer-Steak von der Iberischen Schweinelende, Röstzwiebeln, gebackene Kartoffel, hausgemachte Sour Cream, Beilagensalat
Raftsman steak made from Iberian pork loin, fried onions, baked potato, homemade sour cream, side salad 24,50

Duett vom gebeizten Lachs, natur und mit Roter Bete gebeizt, Wasabischmand, Kartoffelmuffin
A duet of marinated salmon, plain and marinated with beets, wasabi sour cream, potato muffin 24,80

Kalbsrahmgulasch, hausgemachte Eierspätzle, kleiner gemischter Salat
Veal goulash in cream sauce, homemade egg spaetzle, small mixed salad 28,50

MITTAGSANGEBOT (11:30 BIS 16:00 UHR)

LUNCH SPECIAL (11:30 A.M. TO 4:00 P.M.)

Montag, 02.11.2026
Wirsingwickerl, Kalbfleischfüllung, Rahmsauce, Kartoffelpüree
Savoy cabbage rolls, veal stuffing, cream sauce, mashed potatoes 15,50

Dienstag, 03.11.2026
Short Rib Ragout, 40 Stunden gegart, Marsalasauce, Casarecce Pasta, Beilagensalat
Short rib ragout, cooked for 40 hours, Marsala sauce, casarecce pasta, side salad 17,80

Mittwoch, 04.11.2026
Münchner Sauerbraten, hausgemachte Spätzle, Apfelblaukraut
Munich-style Sauerbraten, homemade Spätzle, apple-flavored red cabbage 17,80

Donnerstag, 05.11.2026
Kalbsbratwurst vom Lavasteingrill, Bratensauce, Kartoffel-Endiviensalat
Veal bratwurst, grilled on a lava stone grill, with gravy, potato and endive salad 15,20

Freitag, 06.11.2026
Safran Risotto, gebratene Garnelen, frittierter Rucola
Saffron risotto, pan-seared shrimp, fried arugula 18,20