

SPEISEN
&
GETRÄNKE



neuhäuser
am Kurfürstenplatz

CAFE | RESTAURANT | BAR | HOLZOFENPIZZA

22

SPEISEN

FRÜHSTÜCK

Französisches Frühstück 🌿 2 Croissants mit Butter und Marmelade	6,90
Schwabing (nur an Wochenenden und an Feiertagen) 2 Stück Original Münchner Weißwürste mit süßem Senf (Händlmaier) und Breze Jede weitere Weißwurst	8,00 3,00
Avocado-Toast 🌿 marinierte Avocado und zwei Spiegeleier mit Zitronendressing auf Vollkorntoast	10,50
Avocado-Räucherlachs-Toast marinierte Avocado, Räucherlachs, zwei Spiegeleier, Hummus aus roter Bete und Ziegenfrischkäse, Zitronendressing und Kirschtomaten auf Vollkorntoast	14,50
Farmer Frühstück 2 Spiegeleier mit gebratenem Speck und Bratkartoffeln, dazu Butter und Brotkorb	12,50
Fitness Frühstück 🌿 Naturjoghurt mit frischen Früchten, marinierte Avocado, 1 gekochtes Ei, Butter, Brotkorb und frisch gepresster Orangensaft (0,1 l)	14,50
Italienisches Frühstück Parmaschinken, Büffelmozzarella und frische Tomaten, hauchdünnes Omelette mit Blattspinat und Parmesanfüllung, Butter und Brotkorb	14,90
Neuhauser Spezial Rühreier mit Kräutern, Bergkäse, Südtiroler Speck, Schweizer Birchermüsli mit frischem Obst, Marmelade, Butter und Brotkorb	15,50
Schweizer Birchermüsli mit frischem Obst 🌿 Käseteller 🌿	6,50 7,50

EIER & OMELETTES

Zwei Rühr- oder Spiegeleier natur 🌿	5,50
Zwei Rühr- oder Spiegeleier nach Wahl mit Speck mit Schinken mit Tomaten mit Spinat 🌿	6,90
Omelette natur 🌿	6,90
Omelette nach Wahl mit frischem Gemüse mit Tomaten und Käse 🌿 mit Schinken und Champignons	8,50

INFO

Frühstückszeiten
Mo – Fr von 10:00 Uhr bis 11:30 Uhr
Sa, So + Feiertag von 09:00 Uhr bis 16:00 Uhr

VORSPEISEN

Tris di Bruschetta	9,90
geröstetes Brot mit Basilikum-Pesto, Tomaten Frischkäse, Avocado, Bergkäse Oliven-Paté, Parmaschinken	
Burrata 🌿	13,90
Burrata Käse Artischocken alla Romana Kirschtomaten Minze	
Ziegenkäse vom Grill 🌿	14,50
auf Rucolasalat Waldhonig Walnüsse	
Neuhauser Antipasti	14,90
Südtiroler Speck gegrilltes Gemüse Bergkäse Oliven	
Vitello Tonnato	15,90
dünn geschnittenes Kalbfleisch hausgemachte Thunfischsauce Kapern	
Rindercarpaccio	16,90
dünn geschnittenes Rindfleisch Parmesan Rucola Zitronensaft Olivenöl	
Gambas 🌙	16,90
gebratene Garnelen in Knoblauchöl frische Kräuter rote Chilischote	

SUPPEN

Minestrone 🌿	6,90
Gemüsesuppe	
Zuppa di Pomodoro 🌿	6,90
Tomatencremesuppe	

SALATE

Insalata Mista 🌿	6,90
gemischter Salat	
Insalata Pomodoro 🌿	8,90
frische Tomaten mit roten Zwiebeln und Rucola	
Insalata Caesar	13,90
Romanasalat, Caesar Dressing, Kirschtomaten, Croûtons und Parmesan 🌿	
wahlweise mit zusätzlich Putenstreifen	15,90
oder mit zusätzlich Garnelen	16,90
Nizzasalat	14,90
gemischter Salat mit Thunfisch, roten Zwiebeln, Ei, Oliven und Mais	
Insalata di Tacchino	15,90
gemischter Salat mit panierten Putenstreifen	
Salat Neuhauser	14,90
gemischter Salat mit Champignons in Sweet-Chili-Sauce und Sesamsaat mit gegrilltem Gemüse 🌿	
wahlweise mit marinierten Putenstreifen	15,90
oder mit Garnelen	16,90
Rucola Gambas e Parmigiano	16,90
Rucolasalat mit Garnelen, gehobeltem Parmesan und Kirschtomaten	

NUDELN

Penne Arrabiata  	11,90
mit Tomatensauce und frischem Knoblauch	
Spaghetti Napoli 	11,90
mit Tomatensauce	
Spaghetti Aglio e Olio  	11,90
mit frischem Knoblauch, Peperoncino und Olivenöl	
Tagliatelle Emiliana	12,40
mit Erbsen, Hinterschinken und Champignons in Sahnesauce	
Spaghetti Amatriciana	12,90
mit Speck, Zwiebeln, Tomatensauce und Basilikum	
Spaghetti Carbonara	13,40
mit Speck und Ei	
Spaghetti Italiana 	14,40
mit Kirschtomaten, Babymozzarella und Basilikum	
Penne 4 Formaggi	14,90
mit Käse-Sahnesauce	
Tagliatelle Bolognese	14,90
mit Rinderhackfleisch	
Linguine Integrale 	14,90
Vollkorn Linguine mit Pesto Rosso und frischem Saison-Gemüse	
Orecchiette Salsiccia	15,90
mit Salsiccia und Mangold in Weißwein-Tomatensauce, mit getrockneten Tomaten und geriebenem Parmesan	
Strozzapreti con ragù di Vitello in bianco	16,90
mit weißem Kalbsragout, Karotten und Sellerie in Weißweinsauce	
Tagliatelle Salmone e Avocado	17,50
mit frischem Lachs und Avocado in cremiger Mandel-Dill-Sahnesauce	
Tagliatelle di Manzo	18,90
mit Rinderstreifen, Champignons und Kirschtomaten in Sahnesauce	
Spaghettoni e Gamberoni 	19,90
mit Black Tiger Garnelen in Weißweinsauce, Kirschtomaten und frischem Knoblauch	
Caramelle al Tartufo 	19,90
in weißer Trüffelbuttersauce mit hauchdünn gehobeltem schwarzen italienischen Trüffel	



HOLZOFENPIZZA VEGETARISCH

INFO

Jede Pizza wird mit hausgemachter Tomatensauce und original Galbani Mozzarellakäse belegt (Ausnahmen siehe Zutatenauflistung)

Pane 🌿	8,50
Tomatensauce Knoblauch Basilikum	
Margherita 🌿	11,90
Tomatensauce Mozzarella Olivenöl Extra Vergine	
Funghi 🌿	12,90
Tomatensauce Mozzarella Champignons	
Vegetariana 🌿	14,90
Tomatensauce Mozzarella Zucchini Auberginen Paprika Champignons Balsamico-Zwiebeln	
Capra 🌿	14,90
Tomatensauce Mozzarella Ziegenfrischkäse gelbe Kirschtomaten Rosmarin	
Caprese 🌿	14,90
Tomatensauce Mozzarella Kirschtomaten Babymozzarella Basilikum	
Contadina 🌿	15,40
Tomatensauce Mozzarella Auberginen Rucola Parmesan	
Primavera 🌿	15,90
Kirschtomaten Babymozzarella Rucola	
Bufala 🌿	15,90
Tomatensauce Büffelmozzarella Oregano Basilikum Olivenöl Extra Vergine	
Burrata 🌿	16,90
Tomatensauce Burrata Käse Walnuss Basilikumpesto gelbe Kirschtomaten	
4 Formaggi 🌿	16,90
ohne Tomatensauce Mozzarella Gorgonzola Emmentaler Parmesan	
Trüffel 🌿	19,90
Tomatensauce Mozzarella schwarze italienische Trüffel Trüffelöl	

HOLZOFENPIZZA MIT FISCH

Tonno	14,90
Tomatensauce Mozzarella Thunfisch rote Zwiebeln	
Napoli	14,90
Tomatensauce Mozzarella Oliven Sardellen Kapern	
Avocado	15,90
Tomatensauce Mozzarella geräucherter Lachs marinierte Avocado Schnittlauch	
Vitello Tonnato	18,90
Tomatensauce Mozzarella Kalbfleisch Thunfischsauce Kirschtomaten	
Gambas	19,90
Tomatensauce Mozzarella Gambas geriebene Zucchini gelbe Kirschtomaten Basilikum	



HOLZOFENPIZZA MIT FLEISCH

INFO

Jede Pizza wird mit hausgemachter Tomatensauce und original Galbani Mozzarellakäse belegt (Ausnahmen siehe Zutatenauflistung)

Salami Milano	14,40
Tomatensauce Mozzarella original Mailänder Salami	
Prosciutto Arrosto	14,40
Tomatensauce Mozzarella gegrillter italienischer Schinken Olivenöl Extra Vergine	
Casereccia 🍷	14,40
Tomatensauce Mozzarella pikante italienische Spianata-Salami	
Turca 🍷	14,90
Tomatensauce Mozzarella pikante türkische Rindersalami mit Knoblauch Oliven Peperoni	
Regina oder als Calzone	14,90
Tomatensauce Mozzarella Champignons gegrillter italienischer Schinken	
Zola 🍷	15,90
Tomatensauce Mozzarella Gorgonzola pikante italienische Spianata-Salami	
Diavola 🍷	15,90
Tomatensauce Mozzarella Oliven Peperoni pikante italienische Spianata-Salami	
Tirol	15,90
Tomatensauce Mozzarella Südtiroler Speck Balsamico-Zwiebeln Bergkäse	
Neuhauser	16,40
Tomatensauce Mozzarella Rucola Kirschtomaten Parmaschinken Parmesan	
Capricciosa 🍷	16,40
Tomatensauce Mozzarella Oliven Artischocken Champignons Peperoni gegrillter italienischer Schinken	
Golosa 🍷	16,40
Tomatensauce Mozzarella Artischocken pikante italienische Spianata-Salami Oliven Zwiebeln	
Chef 🍷	16,90
Tomatensauce Mozzarella Kirschtomaten Rucola Schafskäse pikante italienische Spianata-Salami	
Ela 🍷	17,90
Tomatensauce Mozzarella frische pikante italienische Salsiccia Champignons getrocknete Tomaten Basilikum	
Pizza del Pizzaiolo 🍷	18,40
Tomatensauce Mozzarella gegrillter italienischer Schinken pikante italienische Spianata-Salami Rucola Parmesan	
Atilla 🍷	18,90
Tomatensauce Büffelmozzarella getrocknete Tomaten pikante türkische Rindersalami mit Knoblauch Basilikum	

FLEISCH

Piccata Lombarda Kalbsmedaillons mit Zitrone in Weißweinsauce, dazu Gemüse	24,50
Wiener Schnitzel vom Kalb mit Preiselbeeren, Bratkartoffeln, dazu Beilagensalat	25,90
Rinderlendensteak mit Bratkartoffeln und Gemüse, dazu Kräuterbutter	26,90
Tagliata di Manzo Rinderlendensteak mit Rucola, gehobeltem Parmesan und Balsamicocreme	26,90

FISCH

Babycalamari alla Griglia Tintenfisch vom Grill mit gemischtem Salat	24,50
Salmone alla Griglia Lachssteak vom Grill mit wahlweise frischem Salat oder gegrilltem Saison-Gemüse	26,50
Scampi alla Griglia Riesengarnelen vom Grill mit gemischtem Salat	28,50

DESSERT

Panna Cotta	6,90
Tiramisù	6,90
Crema Catalana Katalanische Dessertcreme mit knuspriger Karamellschicht bedeckt und mit Mandeln	6,90
Tartufo Nero Klassisches Halbgefrorenes aus Zabaione- und Schokoladencreme, bedeckt mit Kakao und kleinen, kandierten Haselnussstückchen	7,50
Tortino al Cioccolato Schokoladensoufflé mit flüssigem Kern und Mango-Sorbet	7,50
Kuchen Bitte fragen Sie unsere Mitarbeiter nach dem wechselnden Angebot!	5,90

22

GETRÄNKE

— APERITIFS

Aperol Spritz	8,50
Aperol Prosecco Soda Orange	
Campari Spritz	8,50
Campari Prosecco Soda Orange	
Sarti Spritz	8,50
Sarti (italienische Blutorange) Prosecco Soda Limette	
Neuhauser Spritz	8,50
Roséwein Holunderblütensirup Minze Soda Limette	
Hugo	8,50
Prosecco Holunderblütensirup Minze Soda Limette	
Lillet Berry	8,50
Lillet Blanc Fever-Tree Premium Wild Berry Beeren der Saison	
Cassis Spritz	8,50
Cassis Likör Prosecco Soda Zitrone Minze	
Limoncello Spritz	8,50
Pallini Limoncello Prosecco Soda Zitrone Minze	
Negroni	11,90
Gin Campari roter Wermut Orange	

— APERITIFS ALKOHOLFREI

Diva	6,90
Sanbitter Pink Grapefruitsaft Soda Orange	
Passione	6,90
Crodino Maracujasaft* Orange Minze	
Virgin Hugo	7,90
Ginger Ale Holunderblütensirup Soda Minze Limette	
Virgin Mule	7,90
Ginger Beer Limettensaft Gurke Limette	
Bernstein Spritz	7,90
Bernstein Tonikum Lavendel Soda Limette Rosmarin	
Rubin Tonic	7,90
Rubin Wacholder Hibiskus Soda Limette Beeren	

— LONGDRINKS

Campari Soda	8,50
Campari Orange	10,50
Moscow Mule	11,50
Wodka Ginger Beer Limette Gurke	
Munich Mule	11,50
Gin Ginger Beer Limette Gurke	
Gin Tonic	11,50
Gin Tonic Water Limette	
Cuba Libre	11,50
Rum Coca-Cola Limette	

— SOURS

Whiskey Sour	11,90
Bourbon Whiskey Zitronensaft Zuckersirup	
Amaretto Sour	11,90
Amaretto Zitronensaft Zuckersirup	
Aperol Sour	11,90
Aperol Orangensaft Zitronensaft Puderzucker	

— COCKTAILS

Espresso Martini	11,90
Wodka Kaffeelikör Espresso	
Negroni Sbagliato	11,90
Campari Prosecco roter Wermut Orange	
Gin Fizz	11,90
Gin Zitronensaft Zuckersirup Soda	
Mojito	11,90
Rum Limettensaft Rohrzucker Soda Minze	

BIERE

Hacker-Pschorr Münchner Hell vom Fass	0,50 l	5,10
Hacker-Pschorr Münchner Kellerbier	0,50 l	5,50
Paulaner Münchner Hell alkoholfrei	0,50 l	5,10
Paulaner Hefe-Weißbier Naturtrüb vom Fass	0,50 l	5,50
Paulaner Hefe-Weißbier Dunkel	0,50 l	5,50
Paulaner Hefe-Weißbier Leicht	0,50 l	5,50
Paulaner Hefe-Weißbier alkoholfrei	0,50 l	5,50
Fürstenberg Premium Pilsener	0,33 l	4,50
Weißbier-Zitrone	0,50 l	5,50
Radler	0,50 l	5,10

SOFTDRINKS

Säfte & Nektare* Naturtrüber Apfel Pink Grapefruit* Orange Mango Maracuja* Schwarze Johannisbeere* Rhabarber*	0,20 l	3,90
Saftschorle (nach Wahl)	0,40 l	4,80
Holunderblütenschorle (mit Sirup)	0,40 l	4,80
Frisch gepresster Orangensaft	0,20 l	4,90
Red Bull Sugarfree Red Edition	0,25 l	4,90
Fever-Tree Indian Tonic Water Mediterranean Tonic Water Bitter Lemon Ginger Ale Ginger Beer	0,20 l	4,50
Coca-Cola zero light Fanta	0,20 l	3,90
Sanbittèr	0,10 l	3,00
Crodino	0,10 l	3,00
Zitronenlimonade	0,40 l	4,80
Paulaner Spezi	0,40 l	4,80
Trade Islands Eistee Pfirsich Mango-Passion Granatapfel	0,33 l	4,50

INFO

Alle Nektare sind
mit einem Sternchen
gekennzeichnet

WASSER

San Pellegrino	perlendes Mineralwasser	0,25 l	3,60
San Pellegrino	perlendes Mineralwasser	0,75 l	7,30
Acqua Panna	stilles Mineralwasser	0,25 l	3,60
Acqua Panna	stilles Mineralwasser	0,75 l	7,30
Tafelwasser		0,20 l	2,30
Tafelwasser		0,40 l	4,10

HEISSE GETRÄNKE

Kaffee			3,90
Espresso			2,80
Espresso macchiato			3,00
Espresso doppio			4,60
Espresso doppio macchiato			4,80
Cappuccino			4,30
Großer Cappuccino			4,80
Latte macchiato			4,80
Chai Latte			5,50
Heiße Schokolade	(mit Milch und Sahne)		5,50
Heiße Zitrone mit frischem Zitronensaft			5,50
Frischer Ingwer mit Bienenhonig			5,50
Bio-Tees von Julius Meinl			5,50
Darjeeling Grüntee Minze Bergkräuter Früchtereigen			

INFO

Alle unsere Kaffeegetränke servieren wir gerne entkoffeiniert
oder mit laktosefreier Milch (Aufpreis 0,60)
oder mit veganem Haferdrink (Aufpreis 0,60)

SPIRITUOSEN

GIN

Tanqueray Ten (47,3 %)	4cl	8,00
Malfy (41 %) Gin Originale con Limone Rosa con Arancia	4cl	8,00
Sipsmith London (41,6 %)	4cl	9,00
The Duke (45 %)	4cl	9,00
Hendrick's (44 %)	4cl	10,00
Beefeater 24 (40 %)	4cl	10,00
Monkey 47 (47 %)	4cl	11,00
The Illusionist (45 %)	4cl	11,00
Gin Sul (43 %)	4cl	11,00
Gin Mare (42,7 %)	4cl	12,00

VODKA

Absolut Vodka (40 %)	4cl	7,00
Belvedere (40 %)	4cl	9,00
Grey Goose (40 %)	4cl	10,00

BITTER

Fernet Branca (39 %)	4cl	5,90
Jägermeister (35 %)	2cl	3,50
Ramazzotti (30 %)	4cl	5,90
Averna (29 %)	4cl	5,90

GRAPPA

Nonino Chardonnay (41 %)	2cl	6,50
Nonino Moscato (41 %)	2cl	6,50
Nonino Merlot (41 %)	2cl	6,50
Gaja Barolo (42 %)	2cl	15,50

LIKÖR

Sambuca Molinari (40 %)	2cl	3,50
Baileys Irish Cream (17 %)	4cl	6,50
Pallini Limoncello (28 %)	2cl	4,00
Frangelico Haselnuss, Barbero (20 %)	2cl	4,00

WHISKY & WHISKEY

Jim Beam (40 %)	4cl	7,00
Jack Daniel's (40 %)	4cl	7,00
Elijah Craig (47 %)	4cl	10,00
Johnnie Walker Black Label (40 %)	4cl	8,00
Chivas Regal, 12 Years (40 %)	4cl	8,00
Glengoyne Highlands, 10 Years (40 %)	4cl	9,00
Glenmorangie The Original Highlands, 10 Years (40 %)	4cl	10,00
Glenfiddich Speyside, 12 Years (40 %)	4cl	9,00
Jura Islands, 12 Years (40 %)	4cl	11,00
Lagavulin Islay, 16 Years (43 %)	4cl	21,00
Dalmore Highlands, 15 Years (40 %)	4cl	22,00
John Jameson (40 %)	4cl	7,00
Red Breast, 12 Years (40 %)	4cl	13,00
Teeling (46 %)	4cl	10,00
Pike Creek, 10 Years (42 %)	4cl	8,00

INFO

Unser Sortiment umfasst noch weitere Spirituosen.
Fragen Sie unsere Mitarbeiter nach Ihrem
Wunschgetränk.

ZZ WEINE

SCHAUMWEINE

INFO

Alle Weine und
Schaumweine
enthalten Sulfite

	0,10 l	0,75 l
<p>Soligo Prosecco Frizzante D.O.C. Treviso, Italien Cantina Colli del Soligo trocken vollmundig leichte Kohlensäure würziger Abschluss</p>	4,90	28,00
<p>Veuve Clicquot Reserve Cuvee Reims, Frankreich Veuve Clicquot trocken feine Perlage ausbalanciert aromatisch</p>		85,00
<p>Moët Chandon ICE Impérial Épernay, Frankreich Moët & Chandon lieblich intensiv fruchtig</p>		95,00
<p>R de Ruinart Brut Reims, Frankreich Maison Ruinart trocken fein frisch fruchtig</p>		99,00
<p>Ruinart Brut Rosé Reims, Frankreich Maison Ruinart trocken vollmundig sanfte Perlage</p>		119,00
<p>Ruinart Blanc de Blancs Reims, Frankreich Maison Ruinart trocken herrliche Frische intensiver Geschmack</p>		119,00
<p>Dom Perignon Blanc Épernay, Frankreich Moët & Chandon trocken lebhaft temperamentvoll herb</p>		339,00

WEISSWEINE

INFO

Alle Weine und
Schaumweine
enthalten Sulfite

	0,10 l	0,20 l	0,75 l
Custoza Terre in Fiore D.O.C. Venetien, Italien Cantina di Custoza trocken fruchtig aromatisch	4,50	6,90	24,50
Grauburgunder Tradition QW Pfalz, Deutschland Bergdolt-Reif & Nett trocken leicht lebendige Säure	4,50	6,90	24,50
Chardonnay QW Mosel, Deutschland Weingut Klaus Lotz trocken frisch angenehme Säure fruchtige Nase	4,50	6,90	24,50
Ayler Riesling Schiefermineral Saarland, Deutschland Weber Margarethenhof trocken Weinbergpfirsich ein Hauch Mango erfrischende Säure mineralisch	4,70	7,50	25,50
San Vigilio Lugana D.O.C Lombardei, Italien Selva Capuzza trocken jung frisch süffig	5,10	7,90	26,50

ROSÉWEINE

	0,10 l	0,20 l	0,75 l
Bardolino Chiaretto D.O.C Venetien, Italien Cantina di Custoza trocken fruchtig süffig	3,90	5,90	19,50
Rosé vom Zweigelt QW Kamptal, Österreich Weingut Johann Topf trocken erfrischend fruchtig	4,50	6,90	24,50
Whispering Angel A.O.P. Provence, Frankreich Cave d'Esclans trocken mineralisch ausbalanciert	6,50	11,90	39,90

ROTWEINE

INFO

Alle Weine und
Schaumweine
enthalten Sulfite

	0,10 l	0,20 l	0,75 l
Montepulciano D.O.C. Abruzzen, Italien Cantina Tollo trocken fruchtig weich	3,90	5,90	20,50
Primitivo di Puglia I.G.T. Apulien, Italien A Mano trocken komplex weiche Tannine feine Barriquenote	4,50	6,90	24,50
Syrah Vin de Pays d' OC Languedoc, Frankreich Domaine De La Baume trocken fruchtig ausgewogen	4,50	6,90	24,50
Merlot D.O.C. Venetien, Italien Cantina di Custoza trocken weich elegant	4,50	6,90	24,50
Chianti Classico D.O.C.G. Toskana, Italien Borgo Scopeto trocken kraftvoll langer Abgang	4,70	7,50	25,50

WEINSCHORLEN

	0,20 l	0,4 l
Weinschorle (weiß, rosé, rot)	5,50	8,90

ALLGEMEINES

- Alle Preise in Euro inklusive der gesetzlichen Mehrwertsteuer.
- Vegetarische Gerichte sind mit dem 🌿-Zeichen gekennzeichnet, pikante Gerichte sind mit dem 🌶️-Zeichen gekennzeichnet.
- Umbestellungen / Extras gegen Aufpreis
- **Speisen aus der Pizzeria und der Küche werden separat serviert, was dazu führen kann, dass nicht alle Speisen für einen Tisch gleichzeitig serviert werden können.**

MORGENS BIS ABENDS

- **Öffnungszeiten:**

Montag bis Freitag	10:00 – 01:00 Uhr (Küche bis 23:00 Uhr)
Samstag, Sonntag, Feiertag	09:00 – 01:00 Uhr
- **Frühstück:**

Montag bis Freitag	10:00 – 11:30 Uhr
Samstag, Sonntag, Feiertag	09:00 – 16:00 Uhr
- **Mittags:**

Montag bis Freitag (außer an Feiertagen)	11:30 – 14:30 Uhr
---	-------------------

Fragen Sie bitte unsere Mitarbeiter nach unseren aktuellen Mittagsgerichten
- **Pizzeria:**

Montag bis Donnerstag und Sonntag	11:30 – 23:00 Uhr
Freitag und Samstag	11:30 – 24:00 Uhr
- **Abends:** Beachten Sie auch unsere Menütafel!

Eine Karte mit der Übersicht über die verwendeten Zusatzstoffe und allergenen Stoffe erhalten Sie auf Wunsch von unseren Mitarbeitern.

STANDORTE

NEUHAUSEN

Schulstraße 28 | 80634 München

Telefon: +49 89 20 20 88 57

info@cafeneuhauser.de

SCHWABING

am Kurfürstenplatz

Belgradstraße 1 | 80796 München

Telefon: +49 89 52 03 36 68

schwabing@cafeneuhauser.de

INNENSTADT

am Gärtnerplatz

Corneliusstraße 2 | 80469 München

Telefon: +49 89 24 21 25 25

gaertnerplatz@cafeneuhauser.de

MÜNCHNER FREIHEIT

Münchner Freiheit 18 | 80802 München

Neueröffnung voraussichtlich

Ende 2023

ONLINE-RESERVIERUNG:

www.cafeneuhauser.de



neuhauser
am Kurfürstenplatz

CAFE | RESTAURANT | BAR | HOLZOFENPIZZA

04/2023