HISTORIE

Das Restaurant gehörte von Anfang an zum Eden Hotel Wolff,

das 1890 gegenüber des damaligen „Centralbahnhofs“

an der historischen Salzstraße als Hotel Wolff von Carl O. Wolff,

einem Kaufmann aus Plauen, erbaut wurde.

Sowohl das Hotel als auch der wunderschöne Speiseraum im Jugendstil

wurden schnell ein beliebter Treffpunkt der eleganten Münchner Gesellschaft.

Leider wurde dann in den letzten Monaten des 2.Weltkriegs bei massiven

Bombardements der Bahnhofsgegend auch ein großer Gebäudeteil des Hotels

inklusive des Restaurants zerstört.

Im Jahr 1948 konnte man jedoch bereits das Restaurant wieder eröffnen,

das Hotel folgte dann 1950 zu den Oberammergauer Festspielen.

*HISTORY*

*The restaurant belonged to the Eden Hotel Wolff from the beginning,*

*which was opened in 1890 across from what was then the „Centralbahnhof“ on the historic Salzstrasse*

*as Hotel Wolff was built by Carl O. Wolff, a merchant from Plauen.*

*Both the hotel and the beautiful Art Nouveau dining room quickly  
became a popular meeting place for elegant Munich society.*

*Unfortunately, in the last months of World War II,*

*the area around the station was also heavily bombed into a large part of the building  
of the hotel including the restaurant destroyed.*

*In 1948, however, the restaurant could already be reopened,*

*and the hotel then followed in 1950 for the Oberammergau Festival.*

wochenkarte

*weekly menu*

rind- und kalbfleisch überwiegend aus eigener schlachtung

*beef- and veal mostly from our own slaughter*

suppen

*soups*

Rinderkraftbrühe, Grießnockerl, Schnittlauch

*Beef broth, semolina dumplings, chives*

8,90 Euro

Aufgeschäumte Tomatencremesuppe, geröstete Croûtons

*Foamed tomato cream soup, roasted croutons*

9,80 Euro

vorspeisen/ brotzeiten

*starters/ snacks*

Bayerischer Wurstsalat,  
rote Zwiebeln, Essig, Öl, Schnittlauch, Bauernbrot

*Bavarian sausage salad,*

*red onions, vinegar, oil, chives, farmhouse bread*

15,50 Euro

Caprese

Tomaten, Büffelmozzarella, Rucola, Olivenöl, Basilikum

*Caprese*

*Tomatoes, buffalo mozzarella, rocket, olive oil, basil*

18,50 Euro

hauptgerichte

*main courses*

Münchner Tellerfleisch, in Brühe serviert,

frisch geriebener Meerrettich, Blattspinat, Salzkartoffeln

*Munich boiled beef, served in broth,*

*freshly grated horseradish, leaf spinach, boiled potatoes*

23,80 Euro

Lachsfilet Label Rouge vom Lavasteingrill,

Café de Paris Butter, Ofengemüse, Salzkartoffeln

*Label Rouge salmon fillet from the lava stone grill,*

*Café de Paris butter, baked vegetables, boiled potatoes*

36,50 Euro

Warme Küche von 11:30 Uhr – 22:30 Uhr

Hot kitchen from 11:30 am – 10:30 pm

vorspeisen, salate

*starters, salads*

Krabbencocktail,

Cocktailsauce, Chiffonade, Toast, Butter

*Shrimps cocktail,*

*cocktail sauce, chiffonade, toast, butter*

21,50 Euro

Räucherlachs Label Rouge,

Sahnemeerrettich, Toast, Butter

*Smoked salmon Label Rouge,*

*creamed horseradish, toast, butter*

24,80 Euro

Tatar,

am Tisch zubereitet, Brotauswahl, Butter

*Tartar,*

*prepared at the table, bread selection, butter*

25,50 Euro

Gartensalat (vegan)

*Garden salad (vegan)*

10,50 Euro

...mit gebratenen Hähnchenmedaillons

*...with fried chicken medallions*

22,50 Euro

Caesar Salad  
Romanasalat, original Caesar Salad Dressing mit Sardellen, Parmesan, Croûtons

*Caesar salad  
Romaine lettuce, original Caesar salad dressing with anchovies, parmesan, croutons*

11,90 Euro

...mit gebratenen Hähnchenmedaillons

*...with fried chicken medallions*

23,90 Euro

pasta, gemüse, vegetarisch

*pasta, vegetables, vegetarian*

Ofengemüse,

Salzkartoffeln (auf Wunsch vegan)

*Baked vegetables,*

*boiled potatoes (vegan on request)*

16,50 Euro

Allgäuer Käsespätzle,

Röstzwiebeln, Gartensalat

*Allgäu cheese spaetzle,*

*fried onions, garden salad*

17,50 Euro

Prendisole Nudeln,

sautierte Kirschtomaten, Knoblauch, rote Zwiebeln, Olivenöl, Basilikum

*Prendisole noodles,*

*sautéed cherry tomatoes, garlic, red onions, olive oil, basil*

18,50 Euro

Casarecce Nudeln,

gegrillte Zucchinischeiben, Basilikumpesto, geröstete Mandeln (vegan)

*Casarecce noodles,*

*grilled zucchini slices, basil pesto, roasted almonds (vegan)*

19,50 Euro

Crespelle

Pfannkuchen gefüllt mit Ricotta, Spinat, getrockneten Tomaten, Kräutern,

gratiniert mit Parmesan, fruchtige Tomatensauce, Gartensalat

*Crespelle  
Pancakes filled with ricotta, spinach, dried tomatoes, herbs, au gratin with Parmesan,  
on a fruity tomato sauce, garden salad*

19,50 Euro

burger

*burger*

Hamburger

Gegrilltes Rinderhacksteak (200 g),

gebratene Tomaten, Essiggurke, Salat, Burgersauce, Pommes frites

*Hamburger*

*Grilled ground beef steak (200 g),*

*fried tomatoes, pickles, lettuce, burger sauce, French fries*

23,90 Euro

Cheeseburger

Gegrilltes Rinderhacksteak (200 g),

Käse, gebratene Tomaten, Essiggurke, Salat, Burgersauce, Pommes frites

*Cheeseburger  
Grilled ground beef steak (200 g),*

*cheese, fried tomatoes, pickles, lettuce, burger sauce, French fries*  
24,90 Euro

Central Burger  
Gegrilltes Rinderhacksteak (200 g), Brie-Käse, Salatherzen, Preiselbeeren, Pommes frites

*Central burger  
Grilled ground beef steak (200 g), brie cheese, lettuce hearts, cranberries, French fries*

26,50 Euro

unsere klassiker

*our classics*

2 Münchner Weißwürste,   
süßer Senf, Breze (bis 14.00 Uhr)

*2 Munich white sausages,*

*sweet mustard, pretzel (until 2 p.m.)*

10,50 Euro

Hausgemachter Speckpfannkuchen,

Schnittlauch (20 Minuten Wartezeit)  
*Homemade bacon pancake,*

*chives (20 minutes wait)*  
15,50 Euro

“Kräftige Bayern”  
Rinderbratwürste vom bayerischen Jungrind,

Apfelsauerkraut, Naturjus, Röstkartoffeln

*„Strong Bavarians“  
Beef sausages from Bavarian young beef,*

*sauerkraut with apple, gravy, roasted potatoes*

19,50 Euro

Knuspriger Schweinebraten,

Dunkelbiersauce, Kartoffelknödel – solange der Vorrat reicht

*Crispy roast pork,  
dark beer sauce, potato dumplings – while stocks last*  
17,40 Euro

... mit hausgemachten original bayerischen Krautsalat

*... with homemade original Bavarian coleslaw*

19,50 Euro

Wiener Schnitzel aus der Kalbslende,

in Butterschmalz gebraten, kaltgerührte Wildpreiselbeeren,

Röstkartoffeln oder Pommes frites

*Wiener schnitzel from veal sirloin,*

*fried in clarified butter, cold-stirred wild cranberries,*

*roasted potatoes or French fries*  
Normale Portion / *Normal portion*  
29,90 Euro  
Große Portion / *Large portion*  
38,80 Euro

Zwiebelrostbraten vom Black Angus Rind,

Rotweinsauce, Röstkartoffeln, Gartensalat

*Roast beef with onions from Black Angus beef,*

*red wine sauce, roasted potatoes, garden salad*

36,50 Euro

Entrecôte vom Black Angus Rind,

Café de Paris Butter, Ofengemüse, Röstkartoffeln oder Pommes frites

*Entrecote from Black Angus beef,*

*Café de Paris butter, baked vegetables, roasted potatoes or French fries*

38,50 Euro

nachspeisen

*desserts*

Kugel Eiscreme

nach Wahl und Angebot

*Scoop of ice cream*

*according to choice and offer*

3,50 Euro

Affogato al caffè,

Espresso, Bourbon Vanilleeis, in der Tasse serviert (auf Wunsch vegan)

*Affogato al caffè,*

*Espresso, bourbon vanilla ice cream, served in a cup (vegan on request)*  
6,80 Euro

Bayrisch Creme,

Himbeermark, Schlagsahne

*Bavarian cream,*

*raspberry pulp, whipped cream*

9,80 Euro

Warmer Apfelstrudel,

Bourbon Vanilleeis, Schlagsahne

*Warm apple strudel,*

*bourbon vanilla ice cream, whipped cream*  
10,80 Euro

Mousse au Chocolat (enthält Grand Marnier (Alkohol)),

Schlagsahne

*Chocolate mousse (contains Grand Marnier (Alcohol)),*

*whipped cream*

11,90 Euro

Hausgemachter Kaiserschmarrn,

Rum-Rosinen, Puderzucker, Apfelmus (20 Minuten Wartezeit)

*Homemade Kaiserschmarrn,  
rum raisins, powdered sugar, applesauce (20 minutes wait)*  
15,50 Euro

mineralwasser

Staatlich Fachingen, Heilwasser 0,25 l 4,50 Euro

Adelholzener Classic, mit oder ohne Kohlensäure 0,25 l 4,50 Euro

0,75 l 8,90 Euro

säfte, saftschorlen

Schlör Apfelsaft, Orangensaft,

Multivitaminsaft, Johannisbeer-Nektar, Tomatensaft

*Schlör apple juice, orange juice, multivitamin juice,*

*currant nectar, tomato juice* 0,20 l 4,80 Euro

Schlör Fruchtsaftschorle  
Apfelsaft trüb, Orangensaft, Maracuja-Nektar,

Johannisbeer-Nektar, Rhabarber-Nektar

*Schlör spritzer apple juice, passionfruit nectar,*

*currant nectar, rhubarb nectar* 0,40 l 5,60 Euro

Orangensaft, frisch

*Orange juice, fresh* 0,20 l 6,50 Euro

limonaden

Zitronenlimonade 0,40 l 4,30 Euro

Coca Cola 0,20 l 4,70 Euro

Coca Cola zero 0,20 l 4,70 Euro

Fanta Orange 0,20 l 4,70 Euro

Sprite 0,20 l 4,70 Euro

Schweppes

Dry Tonic Water,

American Ginger Ale,

Original Bitter Lemon 0,20 l 4,70 Euro

Cola Mix 0,40 l 5,60 Euro

biere vom fass

Tegernseer Hell 0,40 l 5,30 Euro

*Lager beer*  0,25 l 4,00 Euro

Radler

Tegernseer Hell, Zitronenlimonade

*Shandy*  0,40 l 5,30 Euro

*Lager beer, lemonade*  0,25 l 4,00 Euro

König Ludwig Dunkel

Dark beer 0,40 l 5,70 Euro

König Ludwig Weissbier Hell 0,50 l 6,10 Euro

*Wheat beer* 0,30 l 4,60 Euro

flaschenbiere

König Pilsener

*Pilsener beer* 0,33 l 4,90 Euro

Maxlrainer Engerl Hell alkoholfrei

*Lager beer non-alcoholic* 0,50 l 5,80 Euro

König Ludwig Weissbier Dunkel

*Wheat beer dark* 0,50 l 6,10 Euro

König Ludwig Weissbier Leicht

*Wheat beer light* 0,50 l 6,10 Euro

König Ludwig Weissbier alkoholfrei

*Wheat beer non-alcoholic* 0,50 l 6,10 Euro

aperitifs

Vermouth, Sherry, Portwein 0,05 l 7,90 Euro

Campari Soda 0,20 l 8,50 Euro

Campari Orange 0,20 l 9,10 Euro

Hugo alkoholfrei

Schweppes American Ginger Ale, Holunderblütensirup, Soda 0,20 l 8,30 Euro

Hugo

Prosecco, Holunderblütensirup, Soda 0,20 l 9,20 Euro

Aperol Spritz

Prosecco, Aperol, Soda 0,20 l 9,50 Euro

Lillet Berry  
Lillet blanc, Schweppes Wild Berry, Erdbeere 0,20 l 9,50 Euro

Gin Tonic

Tanqueray Gin oder Duke Gin, Schweppes Dry Tonic Water 0,20 l 14,90 Euro

spirituosen

Grappa Nonino Merlot 0,02 l 5,60 Euro

Grappa Marzadro Giare Amarone 0,02 l 10,80 Euro

Cognac Hennessy Very Special (V.S) 0,02 l 7,80 Euro

bitters

Averna 0,04 l 8,00 Euro

Jägermeister 0,04 l 8,00 Euro

Ramazzotti 0,04 l 8,00 Euro

digestifempfehlung

Hofbrennerei Oberkorb aus Grüntegernbach (Bayern)

Obstbrand mit Quitte 42 % 0,02 l 6,00 Euro

Hausbirne 42 %,

Cuvée alter, regionaler Birnensorten und Mostbirnen 0,02 l 6,00 Euro

Weichselbrand 42 %, 14 Jahre 0,02 l 8,20 Euro

Zwetschkenmandl 47 %, 12 Jahre,

final im Holzfass mit Dörrpflaume ausgebaut 0,02 l 8,20 Euro

Zwetschke Grand Reserve 1996 47 %, 18 Jahre,

in Limousin Eiche gereift 0,02 l 8,20 Euro

In der Hofbrennerei Oberkorb in Grüntegernbach, einem Ortsteil der Stadt Dorfen, lebt Andreas Franzl die bewährte Tradition der Edelbrandherstellung noch heute. Hier werden Obstbrände der internationalen Spitzenklasse aus alten, unbehandelten Obst- und Beerensorten aus dem tertiären Hügelland gebrannt und veredelt.

Die Hingabe, die Andreas Franzl bei der Ausübung seines Berufes an den Tag legt, brachte ihm den Staatsehrenpreis 2014 in Bayern sowie seit Jahren Spitzenplätze beim World Spirits Award ein. Er trägt den Titel des Edelbrandsommeliers H.C. und ist weltweit einer von acht Master of Spirits.

Jährlich finden nur etwa 1.200 Flaschen edler Obst- und Beerenbrände den Weg zum Genießer.  
Das Motto des Brenners „Mit jedem Baum per Du“ ist hier ehrliche Betriebsphilosophie.

Für Cocktails, Longdrinks und sonstige Bargetränke fragen Sie bitte nach der Barkarte

oder besuchen Sie unsere Kaminbar.  
For cocktails, longdrinks and further bar drinks, please ask your waiter for the bar menu  
or visit our Kaminbar.

heisses

Milch Glas 2,40 Euro

Dallmayr heiße Schokolade großes Haferl 5,80 Euro

Dinzler Kaffee Tasse 3,90 Euro

Kännchen 6,70 Euro

Dinzler Espresso 3,30 Euro

Dinzler Doppelter Espresso 5,40 Euro

Dinzler Cappuccino 4,40 Euro

Dinzler Latte Macchiato großes Glas 5,10 Euro

Dinzler Milchkaffee großes Haferl 5,80 Euro

Alle Kaffeespezialitäten erhalten sie auch entkoffeiniert.

Auf Wunsch werden die Heissgetränke auch gerne mit

Sojamilch, Hafermilch oder laktosefreier Milch zubereitet.

*All coffee specialties are also available decaffeinated.*

*Upon request, the hot beverages can also be prepared with*

*soy milk, oat milk, or lactose-free milk.*

ronnefeldt

tea excellence since 1823

RONNEFELDT LeafCup

(vorportionierter Blatt-Tee) großes Glas 4,90 Euro

Darjeeling Summer Gold Bio

Earl Grey (Aromatisierter Schwarzer Tee mit Bergamottegeschmack)

Green Dragon Lung Ching (Grüner Tee)

Refreshing Mint (Pfefferminztee)

Fruity Camomile (Kamillentee)

Bergkräuter Bio

Sweet Berries (Aromatisierter Früchtetee mit Erdbeer-Himbeergeschmack)

RONNEFELDT Loser Tee Kännchen 6,80 Euro

English Breakfast (Ceylontee)

Earl Grey (Aromatisierter Schwarzer Tee mit Bergamottegeschmack.)

Greenleaf Bio (Grüner Tee)

Morgentau (Aromatisierter Grüner Tee mit Mango-Zitrusgeschmack)

Bergkräuter Bio

Ayurveda Herbs & Ginger (Kräutermischung)

Unsere Servicemitarbeiter informieren Sie gerne über Zusatzstoffe und mögliche Allergene und Unverträglichkeiten in unserem sorgfältig ausgewählten Angebot an Speisen und Getränken.

In allen Preisen sind das Bedienungsgeld und die gesetzliche Mehrwertsteuer enthalten.

Our service employees will be happy to inform you about additives and incompatibilities in our carefully selected range of food and drinks.

All prices include service charge and VAT.

RESTAURANT CENTRAL CAFÉ, ARNULFSTRASSE 4, 80335 MÜNCHEN

TELEFON +49 (0)89 55 11 57 15, MAIL: CENTRAL@EHW.DE, WWW.CENTRAL-RESTAURANT.DE