

SPEISEN
&
GETRÄNKE



neuhauser
am Gärtnerplatz

CAFE | RESTAURANT | BAR | PIZZA

22

SPEISEN

FRÜHSTÜCK

Französisches Frühstück 🌿 2 Croissants mit Butter und Marmelade	6,90
Gärtnerplatz (nur an Wochenenden und an Feiertagen) 2 Stück Original Münchner Weißwürste mit süßem Senf (Händlmaier) und Breze	8,00
Jede weitere Weißwurst	3,00
Avocado-Toast 🌿 marinierte Avocado und zwei Spiegeleier mit Zitronendressing auf Vollkorntoast	11,50
Avocado-Räucherlachs-Toast marinierte Avocado, Räucherlachs, zwei Spiegeleier, Hummus aus roter Bete und Ziegenfrischkäse, Zitronendressing und Kirschtomaten auf Vollkorntoast	15,90
Farmer Frühstück 2 Spiegeleier mit gebratenem Speck und Bratkartoffeln, dazu Butter und Brotkorb	14,00
Fitness Frühstück 🌿 Naturjoghurt mit frischen Früchten, marinierte Avocado, 1 gekochtes Ei, Butter, Brotkorb und frisch gepresster Orangensaft (0,1 l)	15,90
Italienisches Frühstück Parmaschinken, Büffelmozzarella und frische Tomaten, Rühreier mit Blattspinat, Butter und Brotkorb	16,50
Neuhauser Spezial Rühreier mit Kräutern, Bergkäse, Südtiroler Speck, Schweizer Birchermüsli mit frischem Obst, Marmelade, Butter und Brotkorb	17,50
Schweizer Birchermüsli mit frischem Obst 🌿 Käseteller 🌿	7,50 8,50

EIER & OMELETTES

Zwei Rühr- oder Spiegeleier natur 🌿	5,90
Zwei Rühr- oder Spiegeleier nach Wahl mit Speck mit Schinken mit Tomaten mit Spinat 🌿	7,50
Omelette natur 🌿	7,50
Omelette nach Wahl mit frischem Gemüse mit Tomaten und Käse 🌿 mit Schinken und Champignons	9,50

INFO

Frühstückszeiten

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

VORSPEISEN

Bruschetta Classic 🌿	7,50
geröstetes Brot mit frischen Tomaten, Zwiebeln, Basilikum	
Tris di Bruschetta	10,90
geröstetes Brot mit Basilikum-Pesto, Tomaten Frischkäse, Avocado, Bergkäse Oliven-Paté, Parmaschinken	
Mozzarella Caprese 🌿	13,90
Büffelmozzarella Tomaten Basilikum	
Burrata 🌿	15,50
Burrata Käse Artischocken alla Romana Kirschtomaten Minze	
Ziegenkäse vom Grill 🌿	15,90
auf Rucolasalat Waldhonig Walnüsse	
Neuhauser Antipasti	16,50
Südtiroler Speck gegrilltes Gemüse Bergkäse Oliven	
Vitello Tonnato	17,50
dünn geschnittenes Kalbfleisch hausgemachte Thunfischsauce Kapern	
Rindercarpaccio	18,90
dünn geschnittenes Rindfleisch Parmesan Rucola Zitronensaft Olivenöl	
Gambas Aglio e Olio 🌿	18,90
gebratene Garnelen in Knoblauchöl frische Kräuter rote Chilischote	

SUPPEN

Minestrone 🌿	7,50
Gemüsesuppe	
Zuppa di Pomodoro 🌿	7,50
Tomatencremesuppe	

SALATE

Insalata Mista 🌿	7,50
gemischter Salat	
Insalata Pomodoro 🌿	9,90
frische Tomaten mit roten Zwiebeln und Rucola	
Insalata Caesar	15,50
Romanasalat, Caesar Dressing, Kirschtomaten, Croûtons und Parmesan 🌿	
wahlweise mit zusätzlich Putenstreifen	17,50
oder mit zusätzlich Garnelen	18,90
Nizzasalat	16,50
gemischter Salat mit Thunfisch, roten Zwiebeln, Ei, Oliven und Mais	
Insalata di Tacchino	17,90
gemischter Salat mit panierten Putenstreifen	
Salat Neuhauser	16,50
gemischter Salat mit Champignons in Sweet-Chili-Sauce und Sesamsaat mit gegrilltem Gemüse 🌿	
wahlweise mit marinierten Putenstreifen	17,90
oder mit Garnelen	18,90
Rucola Gambas e Parmigiano	18,90
Rucolasalat mit Garnelen, gehobeltem Parmesan und Kirschtomaten	

NUDELN

Penne Arrabiata 🌿🍷	12,90
mit Tomatensauce und frischem Knoblauch	
Spaghetti Napoli 🌿	12,90
mit Tomatensauce	
Spaghetti Aglio e Olio 🌿🍷	12,90
mit frischem Knoblauch, Peperoncino und Olivenöl	
Tagliatelle Emiliana	13,90
mit Erbsen, Hinterschinken und Champignons in Sahnesauce	
Spaghetti Amatriciana	14,50
mit Speck, Zwiebeln, Tomatensauce und Basilikum	
Spaghetti Carbonara	14,50
mit Speck und Ei	
Spaghetti Bolognese	15,50
mit Rinderhackfleisch	
Spaghetti Italiana 🌿	15,90
mit Kirschtomaten, Babymozzarella und Basilikum	
Vollkorn-Spaghetti Verdura 🌿	16,50
mit Gemüse in leichter Rosmarin-Tomatensauce	
Rigatoni 4 Formaggi	16,90
mit Käse-Sahnesauce	
Lasagne	17,50
hausgemacht mit Rinderhackfleisch und Käse, im Ofen überbacken	
Orecchiette Salsiccia	17,90
mit Salsiccia und Mangold in Weißwein-Tomatensauce, mit getrockneten Tomaten und geriebenem Parmesan	
Spaghetti Frutti di Mare	18,50
mit Meeresfrüchten in Tomaten-Weißweinsauce	
Strozzapreti con ragù di Vitello in bianco	18,90
mit weißem Kalbsragout, Karotten und Sellerie in Weißweinsauce	
Tagliatelle Salmone e Avocado	19,50
mit frischem Lachs und Avocado in cremiger Mandel-Dill-Sahnesauce	
Spaghetti Gambas e Spinaci	19,90
mit Garnelen und jungem Spinat in Tomaten-Weißweinsauce	
Tagliatelle di Manzo	20,90
mit Rinderstreifen, Champignons und Kirschtomaten in Sahnesauce	
Tortelloni al Tartufo 🌿	22,50
in weißer Trüffelbuttersauce mit hauchdünn gehobeltem schwarzen italienischen Trüffel	



PIZZA VEGETARISCH

INFO

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

Pane 🌿	Tomatensauce Knoblauch Basilikum	9,50
Margherita 🌿	Tomatensauce Mozzarella Olivenöl Extra Vergine	13,40
Funghi 🌿	Tomatensauce Mozzarella Champignons	14,50
Vegetariana 🌿	Tomatensauce Mozzarella Zucchini Auberginen Paprika Champignons Balsamico-Zwiebeln	16,50
Capra 🌿	Tomatensauce Mozzarella Ziegenfrischkäse Kirschtomaten Rosmarin	16,50
Caprese 🌿	Tomatensauce Mozzarella Kirschtomaten Babymozzarella Basilikum	16,50
Contadina 🌿	Tomatensauce Mozzarella Auberginen Rucola Parmesan	16,90
Primavera 🌿	Tomatensauce Kirschtomaten Babymozzarella Rucola	17,50
Bufala 🌿	Tomatensauce Büffelmozzarella Oregano Basilikum Olivenöl Extra Vergine	17,90
Burrata 🌿	Tomatensauce Burrata Käse Walnuss Basilikumpesto Kirschtomaten	18,90
4 Formaggi 🌿	ohne Tomatensauce Mozzarella Gorgonzola Emmentaler Parmesan	18,90
Trüffel 🌿	Tomatensauce Mozzarella schwarze italienische Trüffel Trüffelöl	22,50

HOLZOFENPIZZA MIT FISCH

Tonno	Tomatensauce Mozzarella Thunfisch rote Zwiebeln	16,90
Napoli	Tomatensauce Mozzarella Oliven Sardellen Kapern	16,90
Avocado	Tomatensauce Mozzarella geräucherter Lachs marinierte Avocado Schnittlauch	17,90
Frutti di Mare	Tomatensauce Mozzarella Meeresfrüchte	17,90
Vitello Tonnato	Tomatensauce Mozzarella Kalbfleisch Thunfischsauce Kirschtomaten	20,90
Gambas	Tomatensauce Mozzarella Gambas geriebene Zucchini Kirschtomaten Basilikum	22,40

PIZZA MIT FLEISCH

INFO

Jede Pizza wird mit hausgemachter Tomatensauce und original Galbani Mozzarella-Käse belegt (Ausnahmen siehe Zutatenauflistung)

Salami	Tomatensauce Mozzarella Salami	14,90
Prosciutto	Tomatensauce Mozzarella Hinterschinken	14,90
Regina oder als Calzone	Tomatensauce Mozzarella Champignons Hinterschinken	15,50
Casereccia 🍷	Tomatensauce Mozzarella pikante italienische Salami	14,90
Turca 🍷	Tomatensauce Mozzarella pikante türkische Rindersalami mit Knoblauch Oliven Peperoni	16,50
Zola 🍷	Tomatensauce Mozzarella Gorgonzola pikante italienische Salami	16,40
Diavola 🍷	Tomatensauce Mozzarella Oliven Peperoni pikante italienische Salami	16,40
Rustica	Tomatensauce Mozzarella Speck Zwiebeln Paprika	16,90
Tirol	Tomatensauce Mozzarella Südtiroler Speck Balsamico-Zwiebeln Bergkäse	17,50
Capricciosa 🍷	Tomatensauce Mozzarella Oliven Artischocken Champignons Peperoni Hinterschinken	17,90
Neuhauser	Tomatensauce Mozzarella Rucola Kirschtomaten Parmaschinken Parmesan	17,90
Golosa 🍷	Tomatensauce Mozzarella Artischocken pikante italienische Salami Oliven Zwiebeln	17,90
Chef 🍷	Tomatensauce Mozzarella Kirschtomaten Rucola Schafskäse pikante italienische Salami	18,90
Ela 🍷	Tomatensauce Mozzarella frische pikante italienische Salsiccia Champignons getrocknete Tomaten Basilikum	19,90
Pizza del Pizzaiolo 🍷	Tomatensauce Mozzarella Hinterschinken pikante italienische Salami Rucola Parmesan	19,90
Atila 🍷	Tomatensauce Büffelmozzarella getrocknete Tomaten pikante türkische Rindersalami mit Knoblauch Basilikum	20,90

FLEISCH

Piccata Milanese	27,50
Kalbsmedaillons in Parmesan-Ei-Hülle mit Spaghetti in Tomatensauce, dazu Beilagensalat	
Wiener Schnitzel	28,90
vom Kalb mit Preiselbeeren, Bratkartoffeln, dazu Beilagensalat	
Rinderlendensteak	29,90
mit Bratkartoffeln und Gemüse, dazu Kräuterbutter	

FISCH

Luccio alle Mediterranea	27,50
Zanderfilet auf Gemüse der Saison und Butterkartoffeln	
Babycalamari alla Griglia	27,50
Tintenfisch vom Grill mit gemischtem Salat	
Salmone alla Griglia	29,90
Lachssteak vom Grill mit gemischtem Salat	

DESSERT

Panna Cotta	7,50
Tiramisù	7,50
Crema Catalana	7,50
Katalanische Dessertcreme mit knuspriger Karamellschicht bedeckt und mit Mandeln	
Tartufo Nero	8,50
Klassisches Halbgefrorenes aus Zabaione- und Schokoladencreme, bedeckt mit Kakao und kleinen, kandierten Haselnussstückchen	
Tortino al Cioccolato	8,50
Schokoladensoufflé mit flüssigem Kern und Mango-Sorbet	
Kuchen	6,50
Bitte fragen Sie unsere Mitarbeiter nach dem wechselnden Angebot!	

22

GETRÄNKE

— APERITIFS

Aperol Spritz	7,90
Aperol Prosecco Soda Orange	
Campari Spritz	7,90
Campari Prosecco Soda Orange	
Sarti Spritz	7,90
Sarti (italienische Blutorange) Prosecco Soda Limette	
Neuhauser Spritz	7,90
Roséwein Holunderblütensirup Minze Soda Limette	
Hugo	7,90
Prosecco Holunderblütensirup Minze Soda Limette	
Lillet Berry	7,90
Lillet Blanc Schweppes Russian Wild Berry Beeren der Saison	
Cassis Spritz	7,90
Cassis Likör Prosecco Soda Zitrone Minze	
Limoncello Spritz	7,90
Limoncello Prosecco Soda Zitrone Minze	
Negroni	10,90
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	7,90
Campari Orange	9,90
Moscow Mule	10,90
Wodka Ginger Beer Limette Gurke	
Munich Mule	10,90
Gin Ginger Beer Limette Gurke	
Gin Tonic	10,90
Gin Tonic Water Limette	
Cuba Libre	10,90
Rum Coca-Cola Limette	

— SOURS

Whiskey Sour	10,90
Bourbon Whiskey Zitronensaft Zuckersirup	
Amaretto Sour	10,90
Amaretto Zitronensaft Zuckersirup	
Aperol Sour	10,90
Aperol Orangensaft Zitronensaft Puderzucker	

— COCKTAILS

Espresso Martini	10,90
Wodka Kaffeelikör Espresso	
Negroni Sbagliato	10,90
Campari Prosecco roter Wermut Orange	
Gin Fizz	10,90
Gin Zitronensaft Zuckersirup Soda	
Mojito	10,90
Rum Limettensaft Rohrzucker Soda Minze	

BIERE

Hacker-Pschorr Münchner Hell vom Fass	0,50 l	4,90
Hacker-Pschorr Münchner Kellerbier	0,50 l	5,30
Paulaner Münchner Hell alkoholfrei	0,50 l	4,90
Paulaner Hefe-Weißbier Naturtrüb vom Fass	0,50 l	5,30
Paulaner Hefe-Weißbier Dunkel	0,50 l	5,30
Paulaner Hefe-Weißbier Leicht	0,50 l	5,30
Paulaner Hefe-Weißbier alkoholfrei	0,50 l	5,30
Fürstenberg Premium Pilsener	0,33 l	4,30
Weißbier-Zitrone	0,50 l	5,30
Radler	0,50 l	4,90

SOFTDRINKS

Säfte & Nektare*	0,20 l	3,90
Naturtrüber Apfel Pink Grapefruit* Orange Mango Maracuja* Schwarze Johannisbeere* Rhabarber*		
Saftschorle (nach Wahl)	0,40 l	4,80
Holunderblütenschorle (mit Sirup)	0,40 l	4,80
Frisch gepresster Orangensaft	0,20 l	4,50
Red Bull Sugarfree Red Edition	0,25 l	4,90
Tonic Water Bitter Lemon Ginger Ale Ginger Beer	0,20 l	3,90
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
Eistee	0,33 l	4,50
Pfirsich Lemon Granatapfel		

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	2,00
Tafelwasser		0,40 l	4,00

HEISSE GETRÄNKE

Kaffee			3,50
Espresso			2,30
Espresso macchiato			2,50
Espresso doppio			4,60
Espresso doppio macchiato			4,80
Cappuccino			3,80
Großer Cappuccino			4,50
Latte macchiato			4,50
Affogato (Espresso mit Vanilleeis)			4,80
Chai Latte			4,90
Heiße Schokolade (mit Milch und Sahne)			4,90
Heiße Zitrone mit frischem Zitronensaft			4,90
Frischer Ingwer mit Bienenhonig			4,90
Bio-Tees von Julius Mehl			4,90
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
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>Ruinart Brut Rosé Reims, Frankreich Maison Ruinart trocken vollmundig sanfte Perlage</p>		119,00

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
Grüner Veltliner Löss QW Kamptal, Österreich Weingut Jurtschitsch bio trocken elegant frisch	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
Rose 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
Chianti Classico D.O.C.G. Toskana, Italien Borgo Scopeto trocken kraftvoll langer Abgang	4,70	7,50	25,50
Ripasso Montere Valpolicella Superiore D.O.P. Venetien, Italien Ca' De Rocchi Casa Vitivinicola Tinazzi trocken angenehme Barriquenote weiche Tannine	5,90	9,50	34,50

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.**

- **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 11:30 – 23:00 Uhr
und Sonntag 11:30 – 23:00 Uhr
Freitag und Samstag 11:30 – 24:00 Uhr

- **Abends:** Beachten Sie auch unsere Menütafel!

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

Eröffnung in 2024

ONLINE-RESERVIERUNG:

www.cafeneuhauser.de



neuhauser
am Gärtnerplatz