

KULINARISCHER KALENDER 2026

LOUIS
HOTEL

WEBSITE



SPEISEKARTE



RESERVIEREN



Reservierungen sind gewünscht.
Wenden Sie sich hier gerne
an hello@thelouisgrillroom.com.
Für Reservierungen ab 10 Personen
sowie Ihr Event wenden Sie sich
an veranstaltung@louis-hotel.com
oder +49 89 411 190 8559.



HOCHGENUSS
AUF JEDEM TELLER

LOUIS HOTEL AM VIKTUALIEN- MARKT

Erleben Sie einen unvergesslichen Aufenthalt im Herzen von München. Inmitten der Münchener Innenstadt befindet sich Ihre Ruhe-Oase, das charmante LOUIS Hotel am Viktualienmarkt, mit allen Annehmlichkeiten und Vorzügen in bester Lage. Nur wenige Schritte entfernt laden der Marienplatz und die Maximilianstraße zum Flanieren, Entdecken und Genießen ein. 72 stilvoll gestaltete Zimmer und Suiten mit handgefertigten Möbeln aus natürlichen Materialien und innovativem Design lassen den Alltag schnell in die Ferne rücken und schaffen eine Atmosphäre zum Wohlfühlen. Kulinarische Höhepunkte erwarten Sie im hauseigenen Restaurant mit Blick auf den weltberühmten Viktualienmarkt und im Sommer über die Dächer der Stadt.



MEETINGS & EVENTS



Das LOUIS Hotel ist der perfekte Ort für Meetings & Events in einer außergewöhnlichen Atmosphäre. Die zwei modern ausgestatteten Veranstaltungsräume in kreativem Ambiente und innovativem Design mit Blick auf den Rindermarkt und die wichtigsten Türme Münchens oder den ruhigen Innenhof bieten den idealen Raum für kreative Ideen und erfolgreiche Meetings oder ein private Dining in privater Runde.



Für weitere Informationen
QR-Code scannen.



MARKTWOCH

16.–22. März 2026

Der Frühling zieht ein: In einer besonderen Themenwoche feiern wir den Saisonbeginn mit frischen, leichten Gerichten, inspiriert vom Viktualienmarkt. Eine feine, wechselnde Wochenkarte bringt Frühlingsgefühle auf den Teller. Ein kulinarischer Start in die helle Jahreszeit.





TATAR-ABEND

18.März + 15.April 2026

Fein geschnittenes Rindertatar wird klassisch direkt am Tisch für Sie angerichtet – frisch, puristisch und voller Geschmack. Begleitet wird dieses Erlebnis von sorgfältig ausgewählten Weinen, die das Tatar perfekt unterstreichen. Ein Genussabend für Liebhaber der großen, ehrlichen Küche. Verfeinert wird das Tatar ganz traditionell mit Senf, Ketchup, Kapern, Cornichon, Schalotte, Schnittlauch, Tabasco und frischem Eigelb – so, wie man es kennt und schätzt.

📅 Für dieses Event ist eine Reservierung erforderlich.

€ Kosten pro Tatar: 29,-€



KARFREITAG

03. April 2026

Am Karfreitag steht bei uns Fisch im Mittelpunkt. Entdecken Sie eine Auswahl erlesener Gerichte, die Sie nach Ihrem Geschmack zusammenstellen können. Frische Zutaten, kreative Zubereitung und ein stilvolles Ambiente machen diesen Tag zu einem besonderen kulinarischen Erlebnis.

Ab 11.30 Uhr erwartet Sie außerdem unser herrlicher Brunch.



OSTERBRUNCH

04.–06. April 2026

11:30–14:00 Uhr

Erleben Sie unseren herrlichen Osterbrunch und entdecken Sie ein reichhaltiges Angebot, das keine Wünsche offenlässt. Ergänzend können Sie fein zubereitete à-la-carte-Gerichte bestellen – herzhafte und raffiniert, klassisch und kreativ. An Ostersonntag sowie Ostermontag wird der Brunch mit Livemusik begleitet. So wird Ihr Osterbrunch zu einem rundum genussvollen Erlebnis für die ganze Familie.

📅 Für dieses Event ist eine Reservierung erforderlich.

€ Kosten pro Person: 79,-€



OSTERN AM ABEND

04.–06. April 2026

Genießen Sie die Feiertage auch am Abend bei uns. Wählen Sie zwischen kreativen à-la-carte-Gerichten oder einem festlichen Ostermenü – liebevoll komponiert und inspiriert von saisonalen Aromen. Erleben Sie genussvolle Stunden in entspannter Atmosphäre und feiern Sie Ostern kulinarisch mit Familie und Freunden.

📅 Für dieses Event ist eine Reservierung erforderlich.

OPENING DACHTERRASSE

01. Mai 2026

15:00 Uhr

Feiern Sie mit uns den Beginn der Dachterrassensaison. Bei Live-musik, sommerlicher Atmosphäre und stilvollem Ambiente begrüßen wir gemeinsam die warmen Tage und laden Sie ein, den Frühling über den Dächern Münchens zu genießen.



☀️ Ab jetzt bei trockenen und warmen Wetterbedingungen täglich ab 12:00 Uhr geöffnet.



MUTTERTAGS- BRUNCH

10. Mai 2026

11:30–14:00 Uhr

Laden Sie Ihre Liebsten zu einem genussvollen Brunch ein und erleben Sie eine liebevoll zusammengestellte Auswahl an Köstlichkeiten in entspannter Atmosphäre. Perfekt, um gemeinsam besondere Momente zu teilen und die Zeit miteinander zu feiern – ein kulinarisches Geschenk, das von Herzen kommt.

📅 Für dieses Event ist eine Reservierung erforderlich.

€ Kosten pro Person: 59,-€

SPARGELZEIT

13. Mai–24. Juni 2026

Wenn der Frühling auf den Teller kommt, steht der Spargel im Mittelpunkt. Freuen Sie sich auf vielfältige Gerichte, die die Saison bereichern und den feinen Geschmack dieses edlen Stängengemüses in all seinen Facetten erlebbar machen – leicht, aromatisch und voller Frische.





KAVIAR UND CHAMPAGNER

13.–16. August 2026
Ab 12:00 Uhr

Verlängern Sie Ihr Wochenende über den Dächern Münchens. Genießen Sie prickelnden Champagner und erlesenen Kaviar, wahlweise als Ergänzung zu Ihren à-la-carte-Gerichten oder speziell kreierten Speisen. Stilvolle Atmosphäre, sommerliche Leichtigkeit und besondere Aromen machen aus jedem Augenblick ein unvergessliches Erlebnis.

📅 Für dieses Event ist eine Reservierung erforderlich.

SEAFOOD EVENT

25. August 2026

Holen Sie mit uns das Meer nach München: Ein Abend rund um frische Köstlichkeiten aus dem Meer, leicht, aromatisch und voller Urlaubsfeeling. Ergänzt durch kühle Drinks und den Blick über die Dächer der Stadt erleben Sie einen kulinarischen Streifzug durch die Vielfalt der Seafood-Küche – zum Probieren, Vergleichen und entspannten Genießen unter freiem Himmel.

📅 Für dieses Event ist eine Reservierung erforderlich.



WINZERDINNER

12. September 2026

Erleben Sie einen schönen Abend rund um die Weine des Weinguts Dreissigacker. Das rheinhessische Familienweingut steht für charakterstarke, präzise vinifizierte Weine, die ihre Herkunft und das Handwerk eindrucksvoll widerspiegeln. Jeder Gang ist harmonisch auf die Weine abgestimmt und unterstreicht deren Eleganz, Tiefe und Ausdruckskraft.

DREISSIGACKER

📅 Für dieses Event ist eine Reservierung erforderlich.

MUSCHELWOCHE

19.-24. Oktober 2026

Ergänzend zu unserer regulären Speisekarte servieren wir eine Auswahl an feinen Muschelgerichten, klassisch zubereitet, raffiniert komponiert und voller herbstlicher Leichtigkeit. Lassen Sie sich von den Aromen des Meeres verwöhnen und erleben Sie besondere Genussmomente.



HERBSTWOCHE

09.–14. November 2026

Wenn die Tage kürzer werden, bringen wir die großen Aromen der Saison auf Ihren Teller. Freuen Sie sich auf eine herbstliche Themenwoche, in der feines Wild, aromatischer Kürbis, Pastinake, Rote Bete und kräftige Kohlsorten zu saisonalen Köstlichkeiten vereint werden. Ehrlich, intensiv im Geschmack und perfekt, um den Herbst zu genießen.





CHAMPAGNER ABEND

12. November 2026

Erleben Sie einen besonderen Abend rund um die Cuvées von Laurent-Perrier – einer der renommiertesten Champagner-Manufakturen Frankreichs. Das traditionsreiche Haus steht für Frische, Finesse und eine klare, elegante Stilistik, geprägt von Präzision und Innovationsgeist. Freuen Sie sich auf eine sorgfältig kuratierte Auswahl begleitet von einem eigens komponierten Menü. Jeder Gang ist harmonisch auf die Charakteristik der Champagner abgestimmt.



📅 Für dieses Event ist eine Reservierung erforderlich.

OPENING WINTERZAUBER

20. November–26. Dezember 2026

Winterzauber auf der Dachterrasse. Nach einem langen Arbeitstag oder einem ausgiebigen Geschenkbummel lädt unsere Dachterrasse nun täglich ab 16 Uhr zu einer wohlverdienten Pause ein. Mit liebevoller Weihnachtsdekoration, funkelnden Lichtern und Blick auf Münchens wichtigste Türme entsteht eine gemütliche Oase mitten im vorweihnachtlichen Trubel. Genießen Sie wärmenden Glühwein, entspannte Stunden mit Familie und Freunden und lassen Sie gemeinsam die Weihnachtszeit stilvoll einläuten.





ADVENTS- BRUNCH

29. November–20. Dezember 2026
immer samstags und sonntags

Winterzeit ist Brunchzeit.
Jeden Samstag und Sonntag von
11:30–14:00 Uhr können Sie bei uns
einen Adventsbrunch genießen.
Gönnen Sie sich eine entspannte
Auszeit und entfliehen Sie für
einen Moment dem vorweihnacht-
lichen Trubel. In der Winterzeit
erwarten Sie unsere besonderen
Brunch-Highlights mit süßen
Köstlichkeiten, herzhaften Snacks
und wärmenden Heißgetränken.

- 📅 Für dieses Event ist eine Reservierung erforderlich.
- € Kosten pro Person: 69,-€



WEIHNACHTS- BRUNCH

24.–26. Dezember 2026

Beginnen Sie die besinnlichsten Tage des Jahres mit unserem genussvollen Weihnachtsbrunch. Begleitet von stimmungsvoller Livemusik, einem Begrüßungschampagner sowie einer vielfältigen Auswahl vom Buffet und à-la-carte laden wir Sie ein, die Weihnachtszeit festlich einzuläuten.

📅 Für dieses Event ist eine Reservierung erforderlich.



HEILIGABEND

24. Dezember 2026

Ab 18:00 Uhr

Lassen Sie sich an Heiligabend von unserem festlichen Menü inklusive Aperitif verwöhnen. In stilvoll dekoriertes, festlicher Atmosphäre im Herzen Münchens genießen Sie kulinarische Höhepunkte, die die besinnlichsten Tage des Jahres noch schöner machen. Begleitet von stimmungsvoller Musik wird jeder Gang zu einem Moment des Genusses, der Sie verzaubert und die festliche Stimmung unvergesslich werden lässt. Zur Auswahl gibt es ein klassisches, sowie ein vegetarisches Menü.

📅 Für dieses Event ist eine Reservierung erforderlich.



WEIHNACHTS- DINNER

25. + 26. Dezember 2026

Verbringen Sie einen genussvollen Abend in festlicher Atmosphäre. Stellen Sie sich Ihr persönliches Menü zusammen oder wählen Sie nach Wunsch aus unseren ausgewählten à-la-carte-Spezialitäten. Begleitet von stilvoller Weihnachtsstimmung laden wir Sie ein, die besinnlichen Tage des Jahres mit kulinarischem Genuss zu feiern.



SILVESTER

31. Dezember 2026

Ab 18:00 Uhr

Silvester im Herzen Münchens. Feiern Sie den Jahreswechsel bei uns mit einem exquisiten Menü, begleitet von mitreißender Musik. Stoßen Sie um Mitternacht mit einem Glas Champagner auf der Dachterrasse an, genießen Sie das spektakuläre Feuerwerk über der Stadt und lassen Sie den Abend mit einem köstlichen Mitternachtsnack ausklingen. Starten Sie genussvoll ins neue Jahr – wir freuen uns, mit Ihnen zu feiern.

Tipp: Starten Sie das neue Jahr am ersten Januar mit unserem Neujahrsbrunch.

📅 Für dieses Event ist eine Reservierung erforderlich.

KULINARISCHER KALENDER

JANUAR

01	Feiertagsbrunch
02	
03	
04	
05	
06	Feiertagsbrunch
07	
08	
09	
10	
11	
12	
13	
14	
15	
16	
17	
18	
19	
20	
21	
22	
23	
24	
25	
26	
27	
28	
29	
30	
31	

FEBRUAR

01	
02	
03	
04	
05	
06	
07	
08	
09	
10	
11	
12	
13	
14	Valentinstag
15	
16	Fasching
17	
18	Aschermittwoch
19	
20	
21	
22	
23	
24	
25	Tatar-Abend
26	
27	
28	

MÄRZ

01	
02	
03	
04	
05	
06	
07	
08	
09	
10	
11	
12	
13	
14	
15	
16	Marktwoche S.11
17	
18	Tatar-Abend S.13
19	
20	
21	
22	
23	
24	
25	
26	
27	
28	
29	
30	
31	

OKTOBER

01	
02	
03	Feiertagsbrunch
04	
05	
06	
07	
08	
09	
10	
11	
12	
13	
14	
15	
16	
17	
18	
19	Muschelwoche S.33
20	
21	
22	
23	
24	
25	
26	
27	
28	
29	
30	
31	

NOVEMBER

01	Feiertagsbrunch
02	
03	
04	
05	
06	
07	
08	
09	Herbstwoche S.35
10	
11	Champagnerabend S.37
12	
13	
14	
15	
16	
17	
18	
19	
20	Winterzauber S.39
21	
22	
23	
24	
25	
26	
27	
28	Adventsbrunch S.41
29	
30	

DEZEMBER

01	
02	
03	
04	
05	Adventsbrunch S.41
06	
07	
08	
09	
10	
11	
12	Adventsbrunch S.41
13	
14	
15	
16	
17	
18	
19	Adventsbrunch S.41
20	
21	
22	
23	
24	Heiligabend S.45
25	Weihnachtsbrunch S.43
26	und -dinner S.47
27	
28	
29	
30	
31	Silvester S.49

KULINARISCHER KALENDER

JANUAR

01 Feiertagsbrunch
02
03
04
05
06 Feiertagsbrunch
07
08
09
10
11
12
13
14
15
16
17
18
19
20
21
22
23
24
25
26
27
28
29
30
31

FEBRUAR

01
02
03
04
05
06
07
08
09
10
11
12
13
14 Valentinstag
15
16 Fasching
17
18 Aschermittwoch
19
20
21
22
23
24
25 Tatar-Abend
26
27
28
29
30
31

MÄRZ

01
02
03
04
05
06
07
08
09
10
11
12
13
14
15
16 Marktwoche S.11
17
18 Tatar-Abend S.13
19
20
21
22
23
24
25
26
27
28
29
30
31

APRIL

01
02
03 Karfreitag S.15
04 Osterbrunch und S.17
05 Ostern am Abend S.19
06
07
08
09
10
11
12
13
14
15 Tatar-Abend S.13
16
17
18
19
20
21
22
23
24
25
26
27
28
29
30

MAI

01 Feiertagsbrunch
02
03
04
05
06
07
08
09
10 Muttertagsbrunch S.23
11
12
13 Spargelzeit S.27
14 Feiertagsbrunch
15
16
17
18
19
20
21
22
23
24
25 Feiertagsbrunch
26
27
28
29
30
31

JUNI

01
02
03 Feiertagsbrunch
04
05
06
07
08
09
10
11
12
13
14
15
16
17
18
19
20
21
22
23
24
25
26
27
28
29
30

JULI

01
02
03
04
05
06
07
08
09
10
11
12
13
14
15
16
17
18
19
20
21
22
23
24
25
26
27
28
29
30
31

AUGUST

01
02
03
04
05
06
07
08 Feiertagsbrunch
09
10
11
12
13 Champagner & Kaviar
14 Abend S.27
15 Feiertagsbrunch
16
17
18
19
20
21
22
23
24
25 Seafood-Event S.29
26
27
28
29
30
31

SEPTEMBER

01
02
03
04
05
06
07
08
09
10
11
12 Winzerdinner S.31
13
14
15
16
17
18
19
20
21
22
23
24
25
26
27
28
29
30

ÖFFNUNGS- ZEITEN

RESTAURANT

Montag bis Sonntag:

18:00 Uhr bis 22:00 Uhr

DACHTERRASSE

Ab dem 1. Mai täglich ab 12:00 Uhr

VIKTUALIENMARKT FRÜHSTÜCK

Montag bis Freitag:

07:00 Uhr bis 10:30 Uhr

Samstag, Sonntag & Feiertags

07:00 Uhr bis 11:00 Uhr

VIKTUALIENMARKT BRUNCH

Samstag, Sonntag & Feiertags:

11:30 Uhr bis 14:00 Uhr

KONTAKT

Telefon: +49 89 411 190 811 1

E-Mail: hello@thelouisgrillroom.com