



*Man nehme den Stammtisch meiner Großmutter,
die Schwarzwälderkirchtorte meiner Mutter,
den Kaffee meines Vaters und die Jugendlichkeit
meiner Schwestern.*



wie früher

Seit 1887 versüßt das Café Kustermann mit seiner Magie Generation um Generation das Herz Münchens. Geprägt von der Leidenschaft des Konditorenhandwerks, ist es ein Ort, der nicht nur Gaumen, sondern auch Seelen verzaubert. Traditionelle Meisterwerke treffen hier auf moderne Kreationen und bringen den Bewohnern und Gästen der Stadt ein unvergleichliches Genusserlebnis.

Im Jahr 2018 hatte ich die große Ehre, das Café Kustermann zu übernehmen und meinen Traum zu verwirklichen: Einen Ort zu schaffen, der mehr ist als nur ein Café – ein Treffpunkt für Genuss, Entspannung und Lebensfreude.

Dieses Jahr haben wir mutig den nächsten Schritt in die Zukunft gewagt und nicht nur den Gästeraum in neuem Glanz erstrahlen lassen, sondern auch die Küche und unsere hauseigene Konditorei von Grund auf modernisiert. Dadurch können wir unsere Leidenschaft noch stärker entfalten und Ihnen täglich frische Köstlichkeiten bieten, die sowohl Tradition als auch Innovation vereinen.

Mit viel Liebe zum Detail und einer Hingabe, die man schmecken kann, backen wir täglich, um die Tradition des Cafés weiter und zugleich mutig in die Zukunft zu führen. Unsere Vision ist klar: Das Alte bewahren, es mit neuen Ideen zu vereinen und das Café Kustermann zu einem Ort zu machen, der mit jeder Torte, jedem Kaffee und jeder Begegnung Ihre Sinne verführt und Ihre Seele berührt.

Ich freue mich Sie auf eine süße Auszeit einzuladen.

Ihre Katharina mit Team



nur heute



Kleines Frühstück

MÜNCHNER KINDL 5,90 €
BREZ'N FRÜHSTÜCK

Butterbreze mit einem kleinen Heißgetränk.

HERZOG HEINRICH'S 9,20 €
CROISSANT FRÜHSTÜCK

Croissant mit Butter, Marmelade, Pistazien-, Karamell- oder Mandelaufstrich mit einem kleinen Heißgetränk.

*zwei Aufstriche & Butter inklusive
jeder weitere Aufstrich + 2 €*

FRANZ VON KOBELL'S 10,90 €
BROTZEIT

Zwei Semmeln mit zwei Scheiben Käse, zwei Scheiben Wurst, hausgemachter Konfitüre und Butter mit einem kleinen Heißgetränk.

Mehrkornsemmel + 0,30 € Aufpreis

KLENZE'S GRÜNE OASE 8,90 €
SMOOTHIEBOWL

Frische Smoothiebowl aus saisonalen Früchten, kombiniert mit Overnight Oats in Hafermilch.

vegan



wie früher

nur heute



KARL VALENTIN'S
BIRCHERMÜSLI

8,90 €

Zarte Haferflocken mit süßem Apfel, Rosinen und knackigen Nüssen, mit frischen Früchten garniert.

FRANZ XAVER KRENKL'S
WEISSWURSTFRÜHSTÜCK

8,90 €

Ein Paar Weißwürste mit süßem Senf und hausgemachter Breze mit Butter.

Großes Frühstück

PRINZESSIN THERESE'S
KÄSE PLATTE

14,50 €

Verschiedene hausgemachte Aufstriche, Hartkäse, Mozzarella und Weichkäse mit Brotkorb und hausgemachter Erdbeerkonfitüre.
Schmeckt herrlich mit Eiern.

*Hartgekochtes Ei + 2,50 € Pochiertes Ei +2,50 €
Rührei + 2,50 €*

KÖNIG LUDWIG'S
WURST-KÄSE PLATTE

15,90 €

Schwarzwälder Schinken, Kochschinken, Salami, herzhafter Aufstrich, Hartkäse, Weichkäse mit hausgemachter Erdbeerkonfitüre und Brotkorb.

*Hartgekochtes Ei + 2,50 € Pochiertes Ei +2,50 €
Rührei + 2,50 €*



wie früher

nur heute



KUSTERMANN'S FRÜHSTÜCKZAUBER 34,90 €
ETAGERE FÜR ZWEI PERSONEN

Verschiedene Wurstaufschnitte, ausgewählter Käse, Butter, süßer Aufstrich, herzhafter Aufstrich, Lachs, Rührei, frische Früchte mit Brotkorb. Für den perfekten Start in den Morgen servieren wir Mimosa, frischgepressten O-Saft oder Rosé Secco.

gerne auch vegetarisch, Grillgemüse statt Wurst

MONACO FRANZE'S STULLE 13,90 €
AVOCADO BROT

Gegrilltes Bauernbrot mit Tomatenaufstrich, smashed Avocado getoppt und Salatmix.

*Bio Spiegelei + 2,50 € Bio Pochiertes Ei +2,50 €
Bio Rührei + 2,50 €*

SISSI'S SÜSSE VERSUCHUNG 11,90 €
SÜSSER FRENCH TOAST

Hausgemachtes Briochebrot in Zimt und Zucker gewälzt, in der Pfanne gebraten und mit süßen Früchten und Schokosoße garniert.

FRANZL'S HERZHAFTER GENUSS 12,90 €
SALZIGER FRENCH TOAST

Hausgemachtes Briochebrot mit Eierpanade in der Pfanne gewälzt, leicht pikanter Sriracha Mayo, getoppt vom feinen Bio Spiegelei.

Schmeckt noch besser mit diesen Beilagen:

Avocado + 2,50 € Speck + 2 €



wie früher

nur heute



Bio Eier

vom Eierhof Franz Engl

SPIEGELEI NATUR 8,90 €

Spiegelei aus zwei Bio Eiern mit zwei kleinen Semmeln und Butter.

Schmeckt herrlich mit:

Käse + 1,50 € Bacon + 2 €

RÜHREI NATUR 8,90 €

Rührei aus drei Bio Eiern mit zwei kleinen Semmeln und Butter.

RÜHREI KÄSE SPECK 11,50 €

Rührei aus drei Bio Eiern mit zwei kleinen Semmeln, Butter, Käse und Speck.

RÜHREI GRILLGEMÜSE FETA 11,50 €

Rührei aus drei Bio Eiern mit zwei kleinen Semmeln, Butter, Grillgemüse und Feta.

OMELETTE NATUR 9,90 €

Omelette aus drei Bio Eiern mit zwei kleinen Semmeln und Butter.

OMELETTE KÄSE SPECK 12,50 €

Omelette aus drei Bio Eiern mit zwei kleinen Semmeln, Butter, Käse und Speck.



wie früher

nur heute



OMELETTE GRILLGEMÜSE FETA 12,50 €

Omelette aus drei Bio Eiern mit zwei kleinen Semmeln, Butter, Grillgemüse und Feta.

Verfeinern Sie unsere Eierspeisen mit diesen

Zutaten:

Käse + 1,50 € Feta + 2,50 € Bacon + 2 €

Pilze + 2 € Tomaten + 2 € + Grillgemüse + 2 €

Frühstücksbeilagen

AUFSTRICHE UND EIER

Butter, Honig, Nutella *jeweils 1,20 €*

Marmelade hausgemacht 2 €

Pistazien-, Mandel-, Karamellcreme
jeweils 2 €

Gekochtes Bio Ei, Bio Rührei, Pochiertes Bio Ei,
Bio Spiegelei *jeweils 2,50 €*

BACKWAREN

Minisemmeln 0,80 €

Breze, Bauernsemmel (*nur Sa + So*) *jeweils 1,10 €*

Kürbis-, Mohn-, Sesamsemmel (*nur Sa + So*) *jeweils 1,20 €*

Mehrkornsemmel 1,40 €

Seele 1,70 €

Croissant 2,50 €



wie früher

nur heute



SNACKS

Unser Servicepersonal informiert Sie gerne über unsere Tagessnacks.

SÜSSSPEISEN, TORTEN, KUCHEN UND GEBÄCK

von unseren Konditorinnen für Sie hier im Haus zubereitet

Apfelstrudel mit Vanillesauce	7,90 €
Hausgemachte Torten	4,90 €
Hausgemachte Kuchen	4,20 €

Lassen Sie sich an unserer Kuchentheke inspirieren und reservieren Sie direkt dort Ihr Stück Kuchen oder Torte für den Verzehr im Café.

Bitte beachten Sie, dass aufgrund der unterschiedlichen Steuersätze die Inhaus- und Außerhauspreise variieren.



wie früher

nur heute



Unsere Philosophie

NAMENSgebung DER GERICHTE

Unsere Gerichte nehmen Sie nicht nur auf eine kulinarische Reise der Geschmäcker mit, sondern lassen Sie auch die Tradition und Geschichte Münchens auf köstliche Weise erleben.

Das Münchner Kindl ist das berühmte Wappen Münchens und symbolisiert die historische Verbindung der Stadt zu ihrer klösterlichen Vergangenheit.

Herzog Heinrich der Löwe gründete München im Jahr 1158, nachdem er eine Brücke über die Isar errichten ließ, was den Grundstein für die Entwicklung der Stadt legte.

Franz von Kobell war ein Münchner Mineraloge und Dichter, bekannt für die Mohs'sche Härteskala und das Stück „Der Brandner Kaspar“.

Leo von Klenze war ein bedeutender Architekt des 19. Jahrhunderts, der das Münchner Stadtbild mit Bauwerken wie der Glyptothek und der Ruhmeshalle prägte.

Karl Valentin war ein bayerischer Komiker, Kabarettist und Filmproduzent, bekannt für seinen skurrilen Humor und Wortwitz, der ihn zur Münchner Kultfigur machte.

Franz Xaver Krenkl, ein bekannter Münchner Pferdehändler, provozierte König Ludwig I. mit dem Spruch „Wer ko, der ko!“. Ein echter Münchner Charakter!

Prinzessin Therese, Gemahlin von König Ludwig I. von Bayern, gab der Theresienwiese in München ihren Namen und war für ihre Wohltätigkeit bekannt.

König Ludwig I. machte München zum kulturellen Zentrum und ließ bedeutende Bauwerke wie die Ludwigstraße und Alte Pinakothek errichten.

Das Café Kustermann in München ist ein geschätzter Ort, der mit seiner charmanten Atmosphäre und seinen liebevoll zubereiteten Torten seit über einem Jahrhundert seine Gäste begeistert.



wie früher

nur heute



„Monaco Franze – Der ewige Stenz“ ist eine Münchner Kultserie von 1983, in der der Lebemann Franz Münchinger charmant und gewitzt durchs Gesellschaftsleben streift. Mit Schmah und Herz wurde er zur unvergesslichen Ikone der Stadt.

Kaiserin Sissi verbrachte ihre Kindheit in München, bevor sie als Elisabeth von Österreich weltberühmt wurde.

Kaiser Franz Joseph I. von Österreich war Sissis Ehemann und regierte über 60 Jahre, geprägt von politischen Herausforderungen.

QUALITÄT UNSERER SPEISEN

Unsere Speisen werden täglich frisch und aus hochwertigen Zutaten zubereitet. Dabei kann es vorkommen, dass natürliche Rückstände wie Kirschkerne oder andere Spuren in den Gerichten zu finden sind. Natürlich steckt in allem, was wir servieren, auch viel Liebe und Leidenschaft.

ALLERGENE UND ZUSATZSTOFFE

Bitte informieren Sie uns bei der Bestellung über Allergien oder Unverträglichkeiten.

ZU GUTER LETZT

Lassen Sie Ihre Seele baumeln, verwöhnen Sie Ihren Gaumen mit unseren feinen Köstlichkeiten und genießen Sie Ihre wohlverdiente Auszeit im neuen Glanz des Café Kustermanns.

Ihre Katharina mit Team 



wie früher

nur heute

