



CRÊPERIE

APÉRO

CAFÉ - TAGESBAR



FRÜHSTÜCK

PETIT 6,90 €

Tee/Café, 1 Körnerbrötchen, Butter, Marmelade oder Nutella
Tea/coffee, 1 grain bread roll, butter, jam or Nutella

EXPRESS 7,90 €

Tee/Café, kleiner frischer Orangensaft 0,1l, 1 Buttercroissant
Tea/coffee, fresh orange juice 0.1l, 1 croissant (plain)

APÉRO 2 13,90 €

Tee/Café, kleiner frischer Orangensaft 0,1l, Toast nach Wahl (Käse oder Schinken & Käse oder Chorizo & Käse), 1 gekochtes Bio-Ei, 1 Mini-Croissant
Tea/coffee, fresh orange juice 0.1l, toast at your choice (cheese or ham & cheese or chorizo & cheese), 1 boiled egg, 1 mini croissant

VITAL 2 18,90 €

Frischer AOK Saft mit Ingwer 0,2l, Acai Bowl, Sauerteigbrot mit Avocado-creme und Bruschetta-Tomaten, Sprossen (auf Wunsch mit Räucherlachs +2,50 €)
Fresh juice (apple/carrot/orange/ginger) 0.2l, Acai bowl, sourdough bread with avocado and tomatoes (add smoked salmon for + 2.50 €)

BAVARIA 2,3 12,90 €

Kleines Weißbier 0,33l oder Glas Prosecco 0,1l, 1 Paar original Münchner Weißwürste von Magnus Bauch, 1 frische Brezel
Original Munich „Weißbier“ 0.33l (also available alcohol free) OR glas of Prosecco 0.1l, 1 pair of original Munich „Weißwürste“ (white sausages), 1 Pretzel

WEEKEND SPECIAL AUSTERN FRÜHSTÜCK

38,50 €

6 Austern Fines Nr. 3 aus der Bretagne, ein Glas Champagner Ruinart R 0,1l,
Brotkorb, Salzbuter, Zitrone, Echalotten-Essig

*6 oysters Fines Nr. 3 from Brittany, glas of Champagne Ruinart R 0.1l,
bread basket, salted butter, lemon, vinegar*



FRÜHSTÜCK

CROISSANT NATUR 🌱🌾🍳

2,50 €

Croissant plain

CROISSANT GEFÜLLT

Croissant filled

mit Räucherlachs, Mayonnaise, Kren, Salat

6,90 €

with Smoked salmon, mayonnaise, horseradish, salad

🌱🌾🍳 2

Schinken, Käse, Mayonnaise, Salat

5,50 €

Ham, cheese, mayonnaise, salad

🌱🌾🍳 2, 3

BUTTERBREZEL 🌾🍳

2,70 €

Pretzel with butter

RÄUCHERLACHSTELLER 🌱🌾🍳

11,90 €

mit frischem Kren, Brotkorb

Smoked salmon platter, bread basket, horseradish

SAUERTEIGBROT 🌱🍷 2

mit Avocadocreme, Bruschetta-Tomaten, Sprossen

8,50 €

Sourdough bread with avocado cream, tomatoes, sprouts

mit Räucherlachs

+2,50 €

add smoked salmon

BEILAGEN

BIO-EI, gekocht 2,20 €

Boiled organic egg

BUTTER 0,60 €

Butter

BROTKORB 3,50 €

Bread basket

MARMELADE/NUTELLA 1,20 €

Jam or Nutella



FRÜHSTÜCK

NATURJOGHURT

4,90 €

mit Granola & Honig

Organic yogurt with granola & honey

- mit frischen Früchten

+3,60 €

- *add fresh fruits*

ACAI BOWL

8,70 €

Hausgemachter Acai-Smoothie mit Banane, Granola, Quinoa, Kokos, Früchten

Homemade Acai smoothie with banana, granola, quinoa, coconut, fresh fruits

APÉRO BREAKFAST SPECIALS

BREAKFAST GALETTE

14,90 €

mit Schmand, Käse, Speck, Avocado-creme, Spiegelei
glutenfrei aus 100% Buchweizenmehl

*Breakfast Galette (gluten free) made of buckwheat flour
with sour cream, cheese, bacon, avocado cream, fried egg*



BREAKFAST CRÊPE

11,90 €

mit Ahornsirup, frischen Früchten, Bio-Joghurt, Granola

Breakfast Crêpe with maple syrup, fresh fruits, organic yogurt, granola





SNACKS

TOAST

Käse 🍷🥚🌱 4,20 €

Cheese

Schinken & Käse 🍷🥚 2 4,70 €

Ham & cheese

Chorizo & Käse 🍷🥚 2 4,70 €

Chorizo & cheese

PANINI VERDURE 🍷🥚🌱🌿

5,50 €

Antipasti Gemüse, veganer Feta

Antipasti vegetables, vegan feta cheese

PANINI TARTUFO 🍷🥚🌱

7,50 €

Rinderschinken, Trüffelbutter, Rucola, Käse

Beef ham, truffle butter, arugula, cheese)

BUTTERBREZEL 🍷🥚

2,70 €

Pretzel with butter

1 STÜCK KÄSEKRAINER 🍷🥚🌱 2,3

5,20 €

von Magnus Bauch mit Kren und scharfem Senf,
Sauerteigbrot

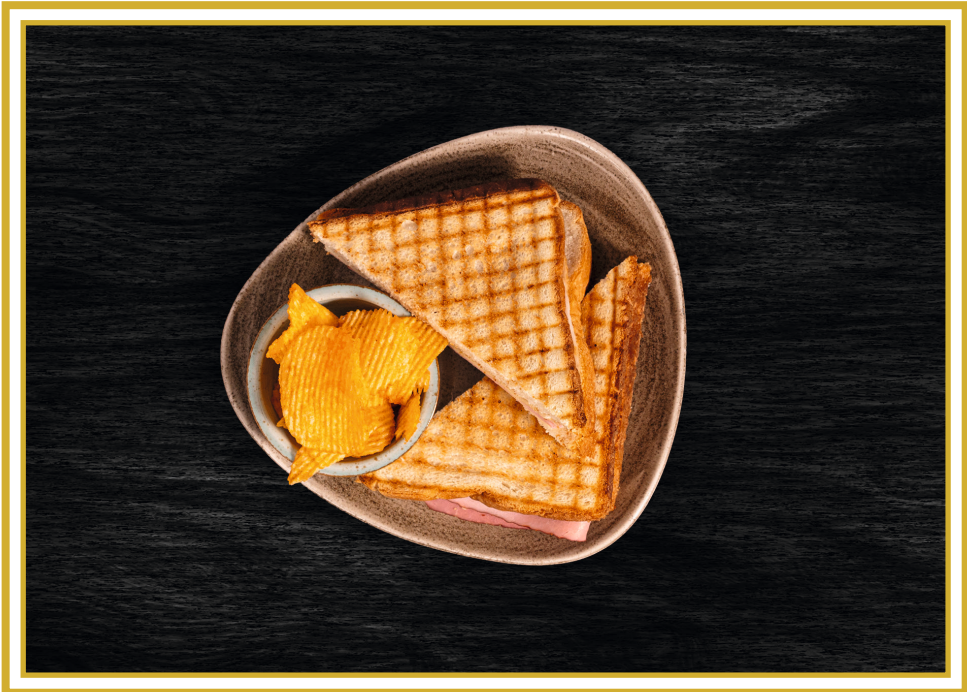
*1 cheese sausage served on sourdough bread,
horseradish, mustard*

1 PAAR BIO-BOCKWÜRSTE 🍷🥚 2,3

6,50 €

mit Senf und Sauerteigbrot

*1 pair of organic sausages served on sourdough
bread with mustard*



APERITIF

- PLANCHE APÉRO** (M) (S) 17,50 €
Französische Salami, Schinken und Pastete, Parmesan, Peperoncini,
Oliven, Tessiner Feigensenfsauce, Grissini
VEGETARISCH/VEGAN: Antipasti Gemüse, Bruschetta & Tapenade (S) (V)
*Selection of french salami, ham and paté, parmesan cheese, peperoncini,
olives, Tessiner fig mustard sauce, Grissini (italian bread sticks)*
VEGETARIAN/VEGAN: Antipasti vegetables, Bruschetta & Tapenade (S) (V)
- KÄSEVARIATION** (M) (S) (V) (S) 17,90 €
mit Honig & Chutney, Walnüssen
Cheese platter with honey & chutney, walnuts
- PORTION OLIVEN** (M) (V) 2 4,50 €
Portion of olives
- GEFÜLLTE PEPERONCINI** (M) (S) 2 4,50 €
mit Frischkäse
With cream cheese stuffed pepperoncini
- PARMESANWÜRFEL** (M) (S) (S) 5,90 €
mit Feigensenf
Parmesan cheese with fig mustard sauce
- OLIVENTAPENADE** (S) (V) 2 5,90 €
zum Dippen, dazu Grissini
Olive tapenade for dipping, served with Grissini (italian bread sticks)
- EINGELEGTE SARDINEN** (S) (S) 2 8,50 €
mit Brot
Sardines in oil with bread



APÉRO SPECIAL

AMUSE GALETTE

13,50 €

6 Mini Galette als Blinis gebacken mit französischen Rillettes & Chutney

6 Mini Galette baked as Blinis served with french Paté & chutney



UNSERE GALETTES

WAS IST EINE GALETTE?

Eine herzhaft gefüllte Crêpe aus 100% Buchweizenmehl. Für unseren hausgemachten Teig verwenden wir original französisches Buchweizenmehl aus der Bretagne und Wasser sowie Meersalz. Der Teig ist somit glutenfrei und vegan. Zum Ausbacken wird Butter verwendet. Bitte sprechen Sie uns an, wenn Sie eine laktosefreie oder vegane Galette bestellen möchten.

WHAT'S A GALETTE?

A savory crêpe that is gluten-free and prepared entirely from French buckwheat flour. Our handcrafted dough is vegan because we only utilize buckwheat flour, sea salt, and water. We use butter when we bake. If you want to request a vegan or lactose-free galette, please contact our service.



UNSERE GALETTES

CLASSIC 🍷🍷 2, 3	10,90 €
Schinken, Käse, Salat <i>Ham, cheese, salad</i>	
COMPLÈTE 🍷🍷🍷 2, 3	12,50 €
Schinken, Käse, Spiegelei, Salat <i>Ham, cheese, fried egg, salad</i>	
VEGGIE 🍷🍷🍷	13,90 €
Frischkäse, Antipasti Gemüse, Käse, Rucola, Pesto, Sprossen <i>Cream cheese, vegetables, cheese, arugula, pesto, sprouts</i>	
CORSU 🍷🍷🍷🍷	13,90 €
Gebackener Ziegenkäse auf gemischtem Salat, Nüsse, Honig, Sprossen <i>Roasted goat cheese on mixed salad, honey, sprouts, nuts</i>	
3 FROMAGES 🍷🍷🍷🍷	13,90 €
3 verschiedene Käsesorten (u.a. Ziegenkäse), Nüsse, Honig, Salat <i>3 different types of cheese (including goat cheese) honey, salad, nuts</i>	
SAUMON 🍷🍷🍷🍷	14,50 €
Frischkäse, Räucherlachs, Salat, Käse, auf Wunsch mit Kren <i>Cream cheese, smoked salmon, salad, horseradish upon request</i>	
ITALIENNE 🍷🍷🍷 2, 3	14,50 €
Käse, italienischer Schinken, Bruschetta, Crema di Balsamico, Parmesan, Rucola <i>Cheese, italian ham, bruschetta, Crema di Balsamico, parmesan cheese, arugula</i>	
ESPAGNOLE 🍷🍷 2, 3	13,90 €
Pepperoncini-Frischkäse, Chorizo, Käse, Spiegelei, Rucola (leicht scharf) <i>Pepperoncini Cream cheese, chorizo, cheese, fried egg, jalapenos, arugula (spicy)</i>	
TRUFFE 🍷🍷🍷 2, 3	16,90 €
Champignon-Trüffelsalsa, Rinderschinken Pastrami, Käse, Rucola, Spiegelei <i>Mushroom truffle salsa, truffle butter, Pastrami beef ham, cheese, arugula, fried egg</i>	



UNSERE GALETTES

BREAKFAST GALETTE 🍳🥞 2, 3 14,90 €

Bacon, Avocado-creme, Spiegelei, Schmand, Käse
VEGETARISCH/VEGAN mit Bruschetta statt Bacon
VEGETARIAN/VEGAN with bruschetta instead of bacon

VEGAN 🌱🥗🥚 14,90 €

Veganes Pesto, Antipasti Gemüse, veganer Fetakäse, Rucola, Sprossen, Nüsse
Vegan pesto, antipasti vegetables, vegan Feta cheese, arugula, sprouts, nuts

KIDS MINI-GALETTE 🍳🥚 7,00 €

mit salziger Butter, Spiegelei und Käse
For our little ones: Kids Mini Galette with salted butter, fried egg, cheese

GALETTE DES MONATS

siehe Monats Specials
Galette of the month - view monthly specials

BEILAGEN

BEILAGENSALAT 🥗 4,50 €

Side salad

SPIEGELEI 🍳 2,80 €

Fried egg

UNSERE CRÊPES

Unsere Crêpes werden frisch „à la minute“ für euch zubereitet – den Teig produzieren wir nach unserem Hausrezept mit Bio Eiern und regionaler Milch.

Our Crêpes are fresh and prepared „à la minute“ – our home made dough is made of organic eggs and local milk.

LES CRÊPES CLASSIQUES

ZIMT-ZUCKER

5,90 €

Cinnamon & Sugar

MARMELADE

6,90 €

nach Tagesangebot

Jam

NUTELLA

7,90 €

Nutella

LES CRÊPES SPÉCIALES

PISTAZIENCREME

8,50 €

Pistacho cream

JOGHURT ERDBEERCREME

8,50 €

von Principessas

Strawberry yogurt cream

ERDNUSSBUTTER

8,50 €

von Principessas

Peanut butter

SALZKARAMELL

8,50 €

Caramel Beurre salée aus Frankreich, Salidou

Salted caramel from France, Salidou



UNSERE CRÊPES

LES CRÊPES SIGNATURES

TATIN 🍷🍷 9,90 €

mit Calvados Äpfeln, Zimt, weisser Schokolade, Mandeln
with calvados-apples, white chocolate, almonds, cinnamon

BONBON 🍷🍷 2, 3 10,90 €

mit Nutella, Oreo Keksen, Himbeeren, Himbeersauce
with Nutella, Oreo cookies, raspberries, raspberry sauce

DOUBLE CHOC 🍷🍷 9,90 €

mit zwei Schokoladensaucen (weiß & Vollmilch) gemischten Früchten, Sahne
with double chocolate sauce (white & milk chocolate), cream, mixed fruits

BANANE 🍷🍷 10,90 €

mit Schokoladensauce, Praliné, karamelisierter Banane, Krokant, Sahne
With praliné chocolate, caramelized banana, cream

LES CRÊPES FLAMBÉES 9,90 €

mit Puderzucker und wahlweise Grand Marnier, Rum oder Calvados flambiert
with sugar and at choice Grand Marnier, Rum or Calvados (2cl)

VEGANE „CRÊPE“ 9,90 €

Crêpe aus unserem veganem Galetteteig (Buchweizen), mit Zeronig (veganer Honig), gepufftem Quinoa und frischen Früchten
Vegan Crêpe made of our vegan Galette dough (buckwheat) with vegan honey, quinoa, fresh fruits

BEILAGEN

SAHNE 0,90 €

Cream

VANILLEEIS 1,70 €

Vanilla ice cream

FRISCHE FRÜCHTE 3,70 €

Fresh fruits



SÜSSES

MACARONS DELUXE (pro Stück) 2,50 €

von Principessa's München, handgefertigt von unserer lieben Freundin Daniela
Aus 100% Mandelmehl gefertigt und somit glutenfrei

SORTEN: Schokolade, Pistazie, Himbeere, Salzkaramell, Rose, Champagner,
weiße Schokolade.

APÉRO SPECIAL SORTEN:

NOCCIOLA (PSENNER NOCCIOLA LIKÖR)

PAMPELLE (GRAPEFRUIT APÉRITIF AUS KORSIKA)

Je nach Tagesangebot, besondere Bestellungen bitte mindestens 14 Tage im Voraus

Macarons Deluxe from Principessa's Munich, handmade by our dear friend Daniela

Made from 100% almond flour and therefore gluten free

*Varieties: Chocolate, pistachio, raspberry, salted caramel, rose, champagne,
white chocolate*

APERÓ SPECIAL VARIETIES:

NOCCIOLA HAZELNUT LIQUEUR

AMPELLE (GRAPEFRUIT APERITIF FROM CORSICA)

Upon daily availability, for special orders please contact us minimum 14 days in advance

AUCH ZUR MITNAHME IN 6ER, 10ER, 12ER ODER 20ER BOXEN

ALSO TO TAKE AWAY IN BOXES OF 6, 10, 12 OR 20 PIECES

CAFÉ DE PARIS 8,90 €

Café nach Wahl + 2 Macarons nach Wahl

Coffee of choice + 2 Macarons

CHEESE CAKE 5,20 €

mit Salzkaramell

Cheese Cake with salted caramel

SCHOKOTARTE 5,90 €

mit Sahne

Chocolate tarte with cream

Wir backen alle unsere Kuchen selber und täglich frisch. Alle weiteren Kuchen & Desserts
je nach Tagesangebot, bitte unsere Vitrine beachten oder bei unserem Service nachfragen.

*All our cakes are homemade and fresh daily. Please ask your waiter for the daily offer
of homemade cakes & the Crêpe of the month.*



ALLERGENKENNZEICHNUNG | ALLERGEN LABELING

- 🌾 Getreideprodukte (Glutenhaltig) | *Glutens*
- 🥚 Eier | *Egg*
- 🥛 Milch und Laktose | *Milk*
- 🌰 Nüsse | *Nuts*
- 🥜 Erdnuss | *Peanut*
- 🌿 Sellerie | *Celery*
- 🍲 Soja | *Soy*
- 🌿 Senf | *Mustard*
- 🌱 Sesamsamen | *Sesame seeds*
- ⚗️ Schwefeldioxid und Sulfit | *Sulphur Dioxide and Sulphite*
- 🌱 Lupine | *Lupine*
- 🌱 Vegetarisch | *Vegetarian*
- 🌱 Vegan | *Vegan*
- 🦀 Krebstiere | *Crustaceans*
- 🐟 Fisch | *Fish*
- 🐌 Weichtiere | *Mollusks*

ZUSATZSTOFFKENNZEICHNUNG | ADDITIVES

- 1 Mit Farbstoff | *with colorants*
- 2 Mit Konservierungsstoff | *with preservatives*
- 3 Mit Antioxidationsmittel | *with antioxidants*
- 4 Mit Geschmacksverstärker | *with flavor enhancers*
- 5 Mit Schwefeldioxid | *with sulfur dioxids*
- 6 Mit Schwärzungsmittel | *with blackener*
- 7 Mit Phosphat | *with phosphat*
- 8 Mit Milcheiweiß | *with dairy protein*
- 9 Koffeinhaltig | *coffee*
- 10 Chininhaltig | *with chinin*
- 11 Mit Süßungsmittel | *with sweetener*
- 12 Mit Nitritpökelsalz | *with nitrite pickling salt*
- 13 Mit Taurin | *with taurin*

APERO

Crêperie-Tagesbar-Café

Am Viktualienmarkt | Prälat-Zistl-Str. 12 | 80331 München

info@creperie-apero.com | Tel: +49 89 26018874

📍 @tagesbarapero 📱 APÉRO



