



Herzlich Willkommen im Hotel München Palace
Welcome at Hotel München Palace

Palace Classics

Internationale Hotelklassiker, regionale Kuffler-Küche, raffiniertes Bar-Food
International Hotel classics, local specialities, excellent bar food

2

West Side Culinary

Ein "best of" des Tages und der mediterranen Küche
Our „best of the day“ and superior Mediterranean dishes

5

East Side Culinary

Wir schlagen einen kulinarischen Bogen
von Mitteleuropa nach Thailand
*The best of Far-East specialties. We take inspiration from
Middle European cuisine to Thai cuisine*

7

Dessert

9



Alle Preise verstehen sich in Euro und inkl. gesetzlicher Mehrwertsteuer. Für unsere detaillierte Speisekarte mit allen Zusatzstoffen und Allergenen wenden Sie sich bitte an das Service Personal.
All Prices are in Euro and inclusive VAT. For further information please contact our service staff.

Palace Classics

Büffel Bill

Unsere Delikatessen von Büffel Bill stehen für erstklassige Qualität und Natürlichkeit: Die Büffel leben am Bodensee und in Kampanien ganzjährig im Freien. Sie ernähren sich von saftigem Gras und Kräutern, frei von Kraftfutter, Hormonen und Antibiotika. Die nachhaltige, tierfreundliche Aufzucht schenkt uns erlesenes, aromatisches Büffelfleisch.

The organic specialities from Büffel Bill speak for themselves when it comes to their quality.

The animals spend the entire year outside at the Bodensee or Campania.

They graze on wild herb pastures without the addition of any antibiotics or supplements.

The sustainable, ethical way of farming translates directly onto your plate.

Burrata di bufala

Münchner Wildkräuter | Kirschtomaten | alter Balsamico | Meersalz
Munich Wild Herbs | cherry tomatoes | aged Balsamico | sea salt

14.5

Handgeschnittenes Büffel Tatar | Buffalo Tatar

Klassisch angemacht | Belper Knolle | Quitte | Malzbaguette
Classic | Belper Knolle (cheese) | quince | malted baguette

23

Rosa gebratenes Büffelsteak | Buffalo Filet

Kartoffelgratin | Trüffeljus
Dauphinois potatoes | truffle jus

45

Upgrade zum »Surf & Turf«

Veredelt mit drei gegrillten
bayerischen Garnelen

Upgrade to »Surf & Turf«

with 3 grilled Bavarian prawns

54

Palace Classics

Salads

Autumn Leaves

Feiner Salat aus dem eigenen Beet | Balsamicodressing | geröstete Nüsse | Kirschtomaten | Gurke

Homegrown salads | balsamico dressing | roasted nuts | cherry tomatoes | cucumber

klein *small* 10 | gross *big* 14.5

Caesar Salad

Gehobelter Parmesan | Speck | Sardellen | Croûtons | Caesar Dressing

Shaved parmesan | bacon | anchovies | croûtons | Caesar dressing

14.5

Zu den Salaten empfehlen wir | To compliment the salads

Maishähnchen Suprême vom Grill

Grilled corn-fed chicken suprême

8

Rinderfiletstreifen

Sliced Beef Fillet

10

Fünf in Aromen gebratene Black Tiger Garnelen

Five pan-seared Black Tiger Prawns

14

Palace Classics

Rinderkraftbrühe | Beef Consommé

Leberknödel oder Grießnockerl | Schnittlauch

Assorted dumplings | fresh chives

9

Kufflers hausgemachte Kalbfleischpflanzerl | Kufflers homemade Veal Meatballs

Kartoffel–Gurkensalat | Jus

Potato-cucumber salad | jus

18

Clubsandwich | Club Sandwich

Hähnchen Suprême | Gouda | Spiegelei | Speck | Eisbergsalat | Tomaten | Gurken | Pommes frites

Chicken suprême | gouda | fried egg | bacon | lettuce | tomatoes | cucumber | French fries

19.5

Rosa gebratenes Roastbeef | Roast Beef

Bratkartoffeln | Sauce Remoulade

Pan-fried potatoes | sauce remoulade

19.5

Palace U.S. Beef Burger

Wagyu Rind | Tomaten-Senf-Relish | junger Spinat | Gouda | Bacon | Pommes frites

Wagyu beef | tomato-mustard relish | young spinach | gouda | bacon | French fries

24.5

Kufflers Wiener Schnitzel | Kufflers breaded Veal Escalope

Kartoffel-Gurkensalat | Preiselbeeren | Zitrone

Potato-cucumber salad | cranberry sauce | lemon

29

Halbflüssiger Schokoladenkuchen | Chocolate Lava Cake

Vanilleeis | Minze | marinierte Beeren

Vanilla ice cream | mint | seasonal berries

14

West Side Culinary

Vorspeisen | Starters

Maronencrèmesuppe | Cream of Chestnut Soup

Amaretto | geröstete Pumpernickelerde

Amaretto | roasted pumpernickel

10

Getrübefelte Kartoffelsuppe | Truffled Potato Soup

Schwarzbrotcroûtons

Croûtons

10

Ganze französische Artischocke | Whole French Artichoke

Trüffeldip | Zitrone | Baguette

Truffle dip | lemon | baguette

14

Hausgebeizter Graved Lachs | Homemade Gravalax

Kartoffelrösti | Honig-Senfsauce | Baby Leaf

Rösti | honey mustard sauce | baby leaves

16

Vitello Tonnato

Kalbfleischscheiben | Thunfischsauce | Kapern | Sardellen

Sliced veal | tuna | capers | sardines

18

Carpaccio vom Simmenthaler Rind | Simmenthal Beef Carpaccio

Rucola | Parmesan

Rocket | parmesan

19

Beef Tatar verfeinert mit irischem Whiskey | Beef Tartare

Geröstetes Malzbaguette

Infused with Irish whiskey | malted baguette

23

West Side Culinary

Hauptgerichte | Main Courses

Vegetarische, hausgemachte Spinatknödel | Homemade vegetarian spinach dumpling

Tomatenbutter | Rucola | Parmesan

Tomato butter | rocket | parmesan

16.5

Trüffeltaglioline | Tagliolini with Truffles

Schwarzer Perigord Trüffel | Parmesancreme

Black Perigord truffles | parmesan cream

26

Linguine in Limettensauce | Linguine in Lime

mit gebratenen Black Tiger Garnelen

Grilled Black Tiger Prawns

26

Gebratenes Doradenfilet | Grilled Gilthead Bream Fillet

Cremiges Zitronenrisotto | Edamame

Lemon risotto | edamame

28

Gefülltes Stubenküken | Filled Poussin

Schwarzer Trüffel aus dem Perigord | Kartoffelmousseline | Madeirajus

Black truffle | potato mousseline | Madeira jus

39

Simmenthaler Rinderfilet | Simmenthal Beef Fillet

Rosmarinkartoffeln | wilder Brokkoli | Trüffeljus

Rosemary potatoes | baby spinach | jus

42

East Side Culinary

Vorspeisen | Starters

Edamame in der Schote | Edamame

Teriyakisauce | Meersalz

Teriyaki | sea salt

9

Süßkartoffel-Kokossuppe | Sweet Potato-Coconut Soup

Gebatene Black Tiger Garnele | Koriander

Black Tiger Prawn | coriander

10

Vietnamesische Frühlingsrollen | Vietnamese Spring Rolls

Extra knusprig | Huhn | frische Kräuter | Salat | Mae Ploy Nem Dip

Extra crunchy | chicken | fresh herbs | salad | mae ploy nem dip

15.5

East Side Culinary

Hauptgerichte | Main Courses

Grünes Thai-Gemüsecurry | Thai Green Vegetable Curry

Jasminreis
Jasmine rice

18.5

In Aromen gebratener Lachs | Seasoned Salmon

Grüner Spargel | Jasmin Reis | Soja Sake Butter
Green asparagus | jasmine rice | soy and sake infused butter

32

Malediven Tuna Steak vom Grill | Maldivian Grilled Tuna Steak

Nusscrumble | Wasabi | Sesam-Grillgemüse
Nut crumble | wasabi | grilled vegetables with sesame

34.5

5 Spice Entenbrust | 5 Spice Duck Breast

Daikonrettich | Selleriestroh | Hoisin Sauce
Daikon radish | celeriac hay | hoisin

34.5

D e s s e r t

Affogato

Vanilleeis | Espresso
Vanilla ice cream | espresso

6.2

Warmer Apfelstrudel | Warm Apple Strudel

Vanillesauce
Vanilla sauce

10

Crème Brûlée

Frische Beeren
Fresh berries

12

Weißes Mokka mousse | White Mocha Mousse

Sauerkirschragout | Schokoladencrumble
Sour cherry ragout | chocolate crumble

12

Bartu Milcheis | Milk-based ice cream

Preis pro Kugel | Vanille | Caramel | Pistazie
Price per scoop | Vanilla | Caramel | Pistachio

3.5

Bartu Sorbet

Preis pro Kugel | Himbeere | Zitrone | Schokolade
Price per scoop | Raspberry | Lemon | Chocolate

3.5

Unsere besondere Empfehlung | Our special recommendation

Dessert Wein | Dessert wine

2014 Château Suduiraut Lions Sauternes

7.5

