



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

Palace Crossover

Unser Küchenchef Kevin Kecskes überrascht Sie
mit frisch interpretierten Gerichten.
Our chef Kevin Kecskes will surprise you with freshly interpreted dishes.

Dessert



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

Salads



Kufflers Superfood Salat | Kufflers Superfood Salad

Vitamine, Mineralstoffe, Antioxidantien – und purer Genuss!
Handverlesene Blattsalate und Kräuter vom Münchner Gärtner
Böck im Kuffler-Mix, mit Avocado, Granatapfel, Blaubeeren,
Walnusscrunch und Kale Chips

Packed with vitamins, minerals and antioxidants!

*Handpicked salad leaves from the renowned Munich gardener Böck. Served with
avocado, pomegranate, blueberries, walnut crunch and kale chips*

18

Caesar Salad

Gehobelter Parmesan | Speck | Sardellen | Croûtons

Caesar Dressing

Shaved parmesan | bacon | anchovies | croûtons | Caesar dressing

16.5

Zu den Salaten empfehlen wir | To compliment the salads

Maishähnchen Suprême vom Grill

Grilled corn-fed chicken suprême

9

Rinderfiletstreifen

Sliced Beef Fillet

12

Fünf in Aromen gebratene Black Tiger Garnelen

Five pan-seared Black Tiger Prawns

14

Palace Classics

Hauptgerichte | Main Courses

Palace Tegyu Beef Burger

Tegyu Rind | Tomaten-Senf-Relish | Gouda | Bacon | Pommes frites
Tegyu beef / tomato-mustard relish / gouda / bacon / French fries

26.5

Kufflers Wiener Schnitzel

Kufflers breaded Veal Escalope

Kartoffel-Gurkensalat | Preiselbeeren | Zitrone
Potato-cucumber salad / cranberry sauce / lemon

32

Oktopus vom Grill | Grilled Octopus

Süßkartoffelcreme | Fenchel | Chorizo
Mashed sweet potato / fennel / chorizo

34

Gebratenes Rinderfilet | Beef Fillet

Parmesansouffle | Spargelragout | Jus
Parmesan souffle / asparagus ragout / jus

45

Palace Classics

Vorspeisen | Starters

Rinderkraftbrühe | Beef Consommé

Leberknödel oder Grießnockerl | Schnittlauch

Assorted dumplings | fresh chives

10

Cremige Schwarzwurzelsuppe | Cream of Salsify Soup

pochiertes Ei | Trüffelöl

Poached egg | truffle oil

12



Jahrgangs Sardinen | Vintage Sardines

Schalottenvinaigrette | Parisienne

Shallot vinaigrette | parisienne

14

Carpaccio vom Simmenthaler Rind | Simmenthal Beef Carpaccio

Rucola | Parmesan

Rocket | parmesan

21

Beef Tatar | Beef Tartare

Geröstetes Malzbaguette

Roasted malted baguette

23

Palace Classics

Hauptgerichte | Main Courses



Hausgemachte Spinatknödel

Homemade spinach dumplings

Ziegenkäse | Rucola | Parmesan | braune Butter

Goat's cheese | rocket | parmesan | brown butter

18



Selleriegulasch | Celeriac Goulash

Eine kulinarische Überraschung, inspiriert von Deutschlands erstem „grünen“ Sternekoch Jan Hoffmann

Sanft geschmorte Selleriewürfel, umhüllt von unserer besten hausgemachten Demi-Glace aux légumes, mit Breznknödel und gebratenem Apfel angerichtet

A fresh interpretation of the traditional dish inspired by Germany's first plant based Michelin starred chef, Jan Hoffmann.

Diced celeriac in our best 'Demi-Glace aux legumes', served with a pretzel dumpling and topped with apple.

20

Linguine in Limettensauce | Linguine in Lime

mit gebratenen Black Tiger Garnelen

Grilled Black Tiger Prawns

28

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

21.5

Palace Crossover

Vorspeisen | Starters

Edamame in der Schote | Edamame

Teriyakisauce | Meersalz

Teriyaki / sea salt

10

Carpaccio vom Wassermelonen Rettich Watermelon Radish Carpaccio



Avocadocreme | Mango | Sesamcrunch

Avocado crème / mango / sesame crunch

14.5

Grüner Papaya Salat | Green Papaya Salad

5 gebackene Tempura Garnelen | Sweet Chili Sauce

5 baked tempura prawns / sweet chili sauce

22.5

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

16

Oktopus Carpaccio | Octopus Carpaccio

Saiblingskaviar | Ponzu | Reiscrisp

Char caviar / ponzu / rice crisp

21

Asiatisch gebeizter Lachs | Asian Style Gravalax

Gebackene Lotuswurzel | Teriyaki

Baked lotus root / Teriyaki

21

Palace Crossover

Hauptgerichte | Main Courses



Grünes Thai-Gemüsecurry | Thai Green Vegetable Curry

Jasminreis

Jasmine rice

19.5

Rotes Thai-Hähnchencurry | Thai Red Chicken Curry

Ananas | Kirschtomaten | Jasminreis

Pineapple | cherry tomatoes | Jasmine rice

24.5

Gebratene Rinderstreifen | Slices of beef

Udon Nudeln | Sesam Grillgemüse

Udon noodles | grilled vegetables | sesame

32

Glasierter Lachs en Papillote | Seasoned Salmon en Papillote

Grüner Spargel | Pak Choi | Jasmin Reis | Miso Sauce

Green asparagus | pak choi | jasmine rice | miso sauce

34

Black Cod | Black Cod

Sweet Miso | Venere Risotto | Pak Choi | Soja Sake Sauce

Sweet miso | venere risotto | pak choi | soy-sake sauce

34.5

5 Spice Entenbrust | 5 Spice Duck Breast

Pak Choi | Teriyaki | Jasminreis

Pak choi | Teriyaki | jasmine rice

29

D e s s e r t

Affogato

Vanilleeis | Espresso
Vanilla ice cream / espresso
6.5

Warmer Apfelstrudel | Warm Apple Strudel

Vanillesauce
Vanilla sauce
10.5

Crème Brûlée

Frische Beeren
Fresh berries
12

Halbflüssiger Schokoladenkuchen | Chocolate Lava Cake

Vanilleeis | marinierte Beeren
Vanilla ice cream / seasonal berries
15.5

Bartu Milcheis | Milk-based ice cream

Preis pro Kugel | Vanille | Caramel | Pistazie
Price per scoop / Vanilla / Caramel / Pistachio
3.7

Bartu Sorbet



Preis pro Kugel | Himbeere | Zitrone | Schokolade
Price per scoop / Raspberry / Lemon / Chocolate
3.7