



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

Packed with vitamins, minerals and antioxidants!



*Handpicked salad leaves from the world-renowned Munich Garden Böck. Served
with avocado, pomegranate, blueberries, walnut crunch*

18

Caesar Salad

Gehobelter Parmesan | Speck | Sardellen | Croûtons

Caesar Salad

Shaved parmesan / bacon / anchovies / croûtons

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 Veal Schnitzel

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 ragu / jus

45

Palace Classics

Vorspeisen | Starters

Rinderkraftbrühe | Beef Consommé

Leberknödel oder Grießnockerl | Schnittlauch

Assorted dumplings | fresh chives

10

Gazpacho Andaluz | Andalusian Gazpacho

Kräuteröl | Knoblauchbaguette

Herb oil | garlic bread



10

Jahrgangs Sardinien | Vintage Sardines

Schalottenvinaigrette | Parisienne

Shallot vinaigrette | parisienne

14

Burrata | Burrata

San Daniele Schinken | Feigen | Olivenöl | Meersalz

San Daniele Prosciutto | Figs | Olive Oil | Sea Salt

16

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

Sellerie Püree & Gerösteter Blumenkohl

Celeriac puree and roasted cauliflower



Tahin | Ras el hanout | Granatapfel | Cashewnüsse

Tahin | rase l hanout | pomegranate | cashew

20

Linguine in Limettensauce | Linguine with Lime

mit gebratenen Black Tiger Garnelen

Grilled Black Tiger Prawns

28

Kufflers hausgemachte Kalbfleischpflanzerl

Kufflers Veal Meatballs

Kartoffel-Gurkensalat | Jus

Potato-cucumber salad | jus

18

Clubsandwich | Club Sandwich

Hähnchen Suprême | Gouda | Speigelei | 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

Gebeizte Wassermelone | Pickled Watermelon

Taggiasche Oliven | Tapenade | Cashew

Cailletier Olives | Tapenade | Hazelnut



14.5

Grüner Papaya Salat | Green Papaya Salad

5 gebackene Tempura Garnelen | Sweet Chili Sauce

5 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

Tuna Tatar | Tuna Tartare

Saiblingskaviar | Crème fraiche | Koriander

Char caviar | Crème fraiche | Coriander

21

Jakobsmuscheln | Scallop

Ciabatta | Apfel-Sellerie Salat | Misocreme

Ciabatta | Apple Celery Salad | Miso Creme

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

Bavette | Bavette

Sous Vide gegart | Ponzu | Udon Nudeln | Grillgemüse

Cooked sous vide | Ponzu | Udon Noodle | Grilled Vegetable

34

In Aromen gebratener Lachs | Panfried Salmon

Grüner Spargel | Jasmin Reis | Soja Sake Butter

Green Asparagus | Jasmine Rice | Soy Sake Butter

39

Malediven Tuna Steak

Wasabicrunch | Sesam Grillgemüse | Soja Sake Sauce

Wasabi Crunch | Sesame Grilled Vegetables | Soy Sake Butter

36.5

5 Spice Entenbrust | 5 Spice Duck Breast

Pak Choi | Teriyaki | Jasminreis

Pak choi | Teriyaki | jasmine rice

32

D e s s e r t

Affogato

Vanilleeis | Espresso
Vanilla ice cream / espresso
6.5

Warmer Apfelstrudel | Warm Apple Strudel

Vanilleeis
Vanilla Ice Cream
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
Schwarzer Sesam
Vanilla / Caramel / Pistachio / Black Sesame
3.7

Bartu Sorbet

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

