



Herzlich Willkommen im Hotel München Palace!

In unserem Restaurant Palace können Sie nicht nur die internationalen Klassiker genießen.
Sie finden neben den „West Side Culinary“ Gerichten eine authentisch zubereitete Auswahl unserer „East Side Culinary“.
In our Palace Restaurant we offer international hotel classics as well as a genuine choice of „East Side cuisine“.

West Side Culinary Page 2 - 4

Die Palace Klassiker.
In bester Qualität und in handwerklicher Kochkunst für Sie zubereitet.
The Palace Classics.
Prepared in superior quality and skilled culinary art.

East Side Culinary Page 5 – 6

Fernost-Spezialitäten von unserem Küchenchef Walter Jenny, der das Mangostin Thalkirchen über Jahre mit geprägt hat. Im München Palace schlägt er einen kulinarischen Bogen von Mitteleuropa nach Thailand und entzückt mit raffinierter Fusionsküche.
Our chef Walter Jenny, with his extensive experience connects Europe and the Far East, which results to refined fusion specialities.

West Side Culinary



Vorspeisen / Starters

Tatar vom Simmenthaler Rind € 28,00
 Crostini / Wildkräutersalat
Tartar of Simmenthaler beef
crostini / wild herbal salad

Salat „München Palace“ € 12,50
 Kirschtomaten / frische Gartenkräuter / Gurke
„Munich Palace“ Salad
cherry tomatoes / herbs / cucumber

wahlweise / *make your choice*
 Balsamico- oder Limonendressing
balsamic vinegar or lime dressing

Caesar's Salad € 13,50
 gehobelter Parmesan / Speck / Sardellen
 geröstetes Weißbrot / Cesare Dressing
Caesar's salad
shaved parmesan / bacon / anchovies
croutons / original ceasar dressing

Zu den Salaten empfehlen wir: / with the salads we recommend:

Maishähnchen Suprême vom Grill € 8,00
Grilled suprême corn chicken

Minutensteak vom Rind € 9,50
Minute beef steak

Gebratene Garnele € 10,00
Pan fried prawns

Gratinierter Picando Ziegenfrischkäse € 9,00
 mit Thymian-Honigglasur
Gratinated Picando goat cream cheese with thyme honey glaze

Suppen / Soups

Rinderkraftbrühe € 9,00
 Leberknödel / Gartenschnittlauch
Beef broth
Liver dumplings / chives

Fleisch / Meat

Rosa gebratenes Kalbstafelspitz € 28,00
 Junger Spinat / Grenaille Kartoffeln
Medium roasted prime beef
young spinach / potatoes

Steak frites au poivre € 38,50
 Filet / Pommes allumettes / grüne Pfeffersauce
Steak frites au poivre
Filet / pommes allumettes / green pepper sauce

Kuffler Wiener Schnitzel € 28,50
 Kartoffel-Gurkensalat / Preiselbeeren / Zitrone
Breadcrumbs and fried veal scallop
potato-cucumber salad / cranberries / lemon

Kälberne Fleischpflanzerl aus der Metzgerei Kuffler € 15,00
 Kartoffel-Rucolasalat / Rahmjus
Shambles made veal meatballs from the Kuffler Butchery
potato-rocket salad / cream sauce

Clubsandwich „München Palace“ € 18,50
 Gebratene Putenbrust / Emmentaler / Spiegelei / Speck
 Eisbergsalat / Tomaten / Gurken / Pommes Frites
Clubsandwich „Munich Palace“
grilled turkey breast / Swiss cheese / fried egg / crispy bacon
iceberg salad / tomatoes / cucumber / french fries

„Palace Gourmet Burger“ € 22,50
 US-Nebraska Rind / geröstete Zwiebeln / Emmentaler
 Speck / Trüffel / Coleslaw / Pommes frites / Sojamayonnaise
„Palace Burger“
US-Nebraska beef / roasted onions / bacon / Swiss cheese
truffle / coleslaw / french fries / soya mayonnaise

Käse / Cheese

Handverlesene Käse aus Frankreich € 18,50
Trauben / Walnüsse / Chutney / Senffrüchte
Carefully selected cheese from France
grapes / walnuts / chutney / mustard fruit

Dessert

Crème brûlée mit Rohrzucker flambiert € 12,00
marinierte Waldbeeren
Flambéed crème brûlée with cane sugar
marinated wild berries

East Side Culinary Gerichte
East Side Culinary dishes
à

East Side Culinary

~

Vorspeisen / Starters

Big in Japan: Edamame mit grobem Salz € 10,50
Big in Japan: Edamame with granulated salt

Gebackene Tail-on Garnele € 24,00
 mit grünem Papayasalat
*Fried tail-on prawn
 with green papaya salad*

Sashimi vom roten Thunfisch € 22,00
 Tobiko / Rettich / Asia-Dip
*Sashimi of red tuna
 tobiko / radish / asia-dip*

Suppen / Soups

Tom Ka Gai € 10,50
 Zitronengras / Hähnchen / Pilze / Chili-Kokosmilch
*Tom Ka Gai
 lemon grass / chicken / mushrooms / chili coconut milk*

Fisch / Fish

Gebratener Lachs mit Honig-Miso-Glasur € 32,00
 grüner Thai-Spargel / Nikishi Reis
*pan fried salmon with honey miso glaze
 green thai asparagus / nikishi rice*

Stirfried gebratener Tintenfisch € 22,50
 Mendake Nudeln / Chili-Knoblauch Dip
*Stirfried roasted squid
 Mendake noodles / chili garlic dip*

Fleisch / Meat

Rindsrücken aus dem Wok „Nua pad prik“ € 36,00
 Thaigemüse / grüner Pfeffer / Jasmin Reis
Sirloin from wok „Nua pad prik »
Pan-fried vegetables / green pepper / jasmine rice

Vegetarisch / Vegetarian

Grünes Gemüse Curry € 18,50
 mit frischem Duftreis
Green vegetable curry
with fresh fragrant rice

Dessert

Thai-Duftmango € 14,00
 Klebereis / Sesam
Thai mango
sticky rice / sesame

Limonen-Sorbet € 12,50
 gebratene Melone / Matcha-Tee-Creme / Crumble
Lemon sorbet
fried melon / matcha tea cream / crumble

Coffee & Hot Drinks

Espresso € 2,90
Espresso Macchiato € 3,10
Espresso Doppio € 4,80
Espresso Doppio Macchiato € 5,10
Tasse Kaffee € 3,20
Milchkaffee € 3,90
Cappuccino € 3,90
Latte Macchiato € 4,20
Portion Kaffee € 5,50
Portion TWG Tee von der Asia Tea Company € 6,80
Becher Heiße Schokolade mit oder ohne Sahne € 5,10
Irish Coffee € 12,50

Offene Schaumweine

0,1 l

Louis Roederer Brut Premier AC

€ 14,50

Kuffler Edition

€ 7,00

Crémant de Loire Rosé Brut

Méthode Traditionelle

Appellation Crémant de Loire Controlée

Prosecco di Valdobbiadene

€ 6,80

Vino Spumante Brut DOCG Lineavini

Offene Weißweine

0,125 l

0,25 l

Deutschland

Hauswein Edition Kuffler

2015 *Weißburgunder Qualitätswein feinherb
 Reichsgraf von Kesselstatt*

Mosel

€ 5,00

€ 9,90

2015 *Kuffler Silvaner Bayerische Edition
 Fürstlich Castell'sches Domänenamt*

Franken

€ 5,00

€ 9,90

2013 *Max Riesling trocken
 Weingut von Othegraven*

Mosel

€ 6,00

€ 12,00

Italien

2015 *Lugana Le Quaiare
 Bertani*

Veneto

€ 6,50

€ 13,00

Jahrgänge können variieren

Offener Roséwein 0,125 l 0,25 l

Frankreich

2015 *Miraval Rosé by
 Jolie & Brad Pitt & Perrin AOC
 Château Miraval* € 5,90 € 11,80
 Provence

Offene Rotweine 0,125 l 0,25 l

Deutschland

*Hauswein Edition Kuffler
 2013 Cuvée Höhenflug ObA
 Weinhaus Hensel* € 6,90 € 13,50
 Pfalz

Frankreich

2013 *„Les Gardettes Rouge“
 Château de Montfaucon* € 5,00 € 9,90
 Rhône

Italien

2015 *San Lorenzo DOCG
 Fattorie Melini* € 4,90 € 9,50
 Chianti

Jahrgänge können variieren

Champagner

<i>Louis Roederer Brut Premier AC</i>	<i>0,375 l</i>	€ 55,00
<i>Louis Roederer Brut Premier AC</i>	<i>0,75 l</i>	€ 95,00
<i>Moët & Chandon Brut AC</i>	<i>0,75 l</i>	€ 98,00
<i>Ruinart Rosé AC</i>	<i>0,75 l</i>	€ 120,00
<i>Dom Pérignon Vintage AC</i>	<i>0,75 l</i>	€ 295,00
<i>Louis Roederer Cristal Vintage AC</i>	<i>0,75 l</i>	€ 350,00

Crémant

<i>Kupfler Edition</i>	<i>0,75 l</i>	€ 45,00
<i>Crémant de Loire Rosé Brut</i>		
<i>Méthode Traditionelle</i>		
<i>Appellation Crémant de Loire Controlée</i>		

Prosecco

<i>Prosecco di Valdobbiadene</i>	<i>0,75 l</i>	€ 42,00
<i>Vino Spumante Brut DOCG Lineavini</i>		

Sekt

<i>Riesling Sekt trocken</i>	<i>0,75 l</i>	€ 32,00
<i>Schloß Wachenheim</i>		

Biere

<i>Chiemgauer Helles vom Fass</i>	<i>0,3 l</i>	€ 3,80
<i>Chiemgauer Helles vom Fass</i>	<i>0,5 l</i>	€ 5,00
<i>Bitburger Pils vom Fass</i>	<i>0,3 l</i>	€ 3,90
<i>Radler</i>	<i>0,3 l</i>	€ 3,80
<i>Radler</i>	<i>0,5 l</i>	€ 5,10
<i>Paulaner Weißbier</i>	<i>0,33 l</i>	€ 4,10
<i>Paulaner Weißbier alkoholfrei</i>	<i>0,33 l</i>	€ 4,10
<i>Beck's alkoholfrei</i>	<i>0,33 l</i>	€ 3,90

Mineralwasser & Softdrinks

<i>Bad Camberger Taunusquelle medium</i>	<i>0,25 l</i>	<i>€ 3,60</i>
<i>Bad Camberger Taunusquelle still</i>	<i>0,25 l</i>	<i>€ 3,60</i>
<i>Bad Camberger Taunusquelle medium</i>	<i>0,75 l</i>	<i>€ 7,50</i>
<i>Bad Camberger Taunusquelle still</i>	<i>0,75 l</i>	<i>€ 7,50</i>
<i>San Pellegrino</i>	<i>0,25 l</i>	<i>€ 3,80</i>
<i>San Pellegrino</i>	<i>0,75 l</i>	<i>€ 8,00</i>
<i>Aqua Panna</i>	<i>0,75 l</i>	<i>€ 7,00</i>
<i>Coca Cola</i>	<i>0,2 l</i>	<i>€ 3,80</i>
<i>Coca Cola light</i>	<i>0,2 l</i>	<i>€ 3,80</i>
<i>Coca Cola life</i>	<i>0,2 l</i>	<i>€ 3,80</i>
<i>Fanta</i>	<i>0,2 l</i>	<i>€ 3,80</i>
<i>Spezi</i>	<i>0,2 l</i>	<i>€ 3,80</i>
<i>Seven up</i>	<i>0,2 l</i>	<i>€ 3,80</i>
<i>Thomas Henry Ginger Beer</i>	<i>0,2 l</i>	<i>€ 3,80</i>
<i>Thomas Henry Tonic Water</i>	<i>0,2 l</i>	<i>€ 3,80</i>
<i>Schweppes Bitter Lemon</i>	<i>0,2 l</i>	<i>€ 3,80</i>
<i>Schweppes Ginger Ale</i>	<i>0,2 l</i>	<i>€ 3,80</i>
<i>Fever Tree Tonic</i>	<i>0,2 l</i>	<i>€ 4,80</i>
<i>San Bitter</i>	<i>0,1 l</i>	<i>€ 3,60</i>
<i>Red Bull</i>	<i>0,25 l</i>	<i>€ 4,80</i>
<i>Apfelsaft Granini</i>	<i>0,2 l</i>	<i>€ 3,80</i>
<i>Orangensaft Granini</i>	<i>0,2 l</i>	<i>€ 3,80</i>
<i>Maracujasaft Granini</i>	<i>0,2 l</i>	<i>€ 3,80</i>
<i>Ananassaft Granini</i>	<i>0,2 l</i>	<i>€ 3,80</i>
<i>Kirschsaff Granini</i>	<i>0,2 l</i>	<i>€ 3,80</i>
<i>Johannisbeersaft Granini</i>	<i>0,2 l</i>	<i>€ 3,80</i>
<i>Tomatensaft Granini</i>	<i>0,2 l</i>	<i>€ 3,80</i>
<i>Grapefruitsaft Granini</i>	<i>0,2 l</i>	<i>€ 3,80</i>
<i>Cranberry Granini</i>	<i>0,2 l</i>	<i>€ 3,80</i>
<i>Frisch gepresster Orangensaft</i>	<i>0,2 l</i>	<i>€ 6,50</i>
<i>Saftschorle</i>	<i>0,2 l</i>	<i>€ 3,90</i>
<i>Saftschorle</i>	<i>0,4 l</i>	<i>€ 5,40</i>



Wir empfehlen Ihnen auch die weiteren Münchner Restaurants und Häuser der Kuffler Gruppe

KUFFLER CATERING

Wir servieren bei Ihnen zu Hause oder an jedem beliebigen Veranstaltungsort kalte und warme Köstlichkeiten und bieten Ihnen exzellente Bedienung. Bitte wenden Sie sich an Markus Fröhlich
Tel 089. 360 392-814

KUFFLER Restaurant / Bar / Grill

Unser neuester Coup: Ein lässiges, großstädtisches Restaurant mit traumhafter Loggia direkt über der Maximilianstraße. Mediterrane Westküsten-Küche, von Kalifornien inspiriert.

SPATENHAUS AN DER OPER

Direkt gegenüber der Staatsoper wird in dem Traditionshaus eine gehobene, gutbürgerliche Küche für Staatsgäste und Münchner gleichermaßen gekocht.

SEEHAUS IM ENGLISCHEN GARTEN

Einzigartig am Kleinhesselhofer See im Englischen Garten gelegen ist es Restaurant, Pavillon, Stüberl, Terrasse und herrlicher Biergarten in einem.

HAXNBAUER IM SCHOLASTIKAHAUS

Die besten Schweins- und Kalbshaxn vom offenen Buchenholzkohlegrill kommen in dem Altmünchner Wirtshaus zwischen Tal und Marienplatz auf den Tisch.

MANGOSTIN ASIA RESTAURANTS

Drei mal Exotik unter einem Dach: offene Wok-Küche, Papa Joe's Colonial Restaurant und Bar, Sushi Counter und asiatischer Biergarten, direkt an der U3 Thalkirchen.

WEINZELT auf dem Oktoberfest

Liebevoll und aufwändig eingerichtetes Wiesn-Zelt mit Sekt- und Schnapsbar, fetziger Musik und ausgezeichneter Küche im Zelt und im Garten.

T 2 GASTRONOMIE AM FLUGHAFEN

MANGOSTIN AIRPORT · bagutta PIZZA CULTURE

Weltreisengefühl fängt hier an: Im fernöstlich geprägten Mangostin mit Noodle-Bar und Sushi-Counter und im bagutta PIZZA CULTURE italienische Köstlichkeiten knusprige Pizza, knackiger Salat und frische Pasta.



Verehrte Gäste,

Wir bemühen uns immer Ihnen die besten, frischesten und qualitativ hochwertigsten Lebensmittel zu servieren.

Das bedeutet, wir bekommen täglich frisches, handverlesenes, saisonales und regionales Obst und Gemüse aus der Großmarkthalle in München.

Fleisch, Wild und Geflügel beziehen wir aus unserer eigenen Metzgerei Kuffler in Riem.

Für die frischesten Backwaren in unserem Hause sorgt die Bäckerei Wellter und die Pateserie im Seehaus Englischer Garten welche uns mit Torten und Kuchen versorgt.

Um steht's die besten Lebensmittel für Sie zu haben führen wir täglich Qualitätskontrollen und sind immer auf der Suche nach regionalen Produkten und Lieferanten.

Dennoch können wir und unsere Lieferanten es nicht vollkommen ausschließen das geringsten branchenübliche Spuren (unter 2%) allergenhaltiger Komponenten in den Lebensmitteln vorkommen. Für weitere Fragen zu Speisen, Getränken und Allergenen stehen wir Ihnen jederzeit gerne zur Verfügung.

Wir wünschen Ihnen einen guten Appetit im Restaurant Palace

Dear guests,

We strive to serve you the best and freshest food combined with the highest quality.

All fruits and vegetables are fresh, hand-picked, seasonal and regional from the Großmarkthalle in Munich. Meats, game and poultry are obtained from our own butchery "Kuffler" in Munich Riem.

Quality inspections are made daily.

Nevertheless, we and our suppliers can not entirely rule out the slightest trace of allergenic components in the food (less than 2%).

Please do not hesitate to contact us for further information on food, beverages and allergens.

Enjoy your meal at the Palace restaurant