



## **Herzlich Willkommen im Hotel München Palace!**

Im Restaurant Palace genießen Sie internationale Klassiker wie unsere „West Side Culinary“-Gerichte.  
Außerdem empfehlen wir Ihnen die authentisch zubereiteten Köstlichkeiten unserer „East Side Culinary“.  
*In our Palace Restaurant we offer international hotel classics as well as a genuine choice of „East Side cuisine“.*

Als ein Teil der Kuffler Familie können Sie bei uns auch unsere bekannten  Kuffler Spezialitäten genießen.  
*As a member of the Kuffler family you can also enjoy our famous Kuffler specialities.*

### **West Side Culinary Pages 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**

Fernost-Spezialitäten vom Feinsten. Wir schlagen einen kulinarischen Bogen von Mitteleuropa nach Thailand und bezaubern Sie mit raffinierter Fusionsküche.  
*The best of Far-East specialties. We combine Middle European cuisine with Thailand to a refined fusion kitchen.*

# West Side Culinary



## Palace Klassiker / Palace Classics

Rinderkraftbrühe Leberknödel oder Grießnockerl   Gartenschnittlauch <i>Beef broth</i> <i>liver dumplings or semolina dumpling   fresh garden chives</i>	€ 9
Carpaccio vom Simmenthaler Rind Rucola   Parmesan   Olivenöl   Meersalz   Zitrone <i>Thin sliced beef fillet</i> <i>rocket   parmesan   olive oil   sea salt   lemon</i>	€ 18
 Hausgemachte Kalbfleischpflanzerl Kartoffel–Gurkensalat   Jus <i>Homemade veal meatballs</i> <i>potato-cucumber salad   jus</i>	€ 16
Clubsandwich Hähnchen Suprême   Gouda   Spiegelei   Speck Eisbergsalat   Tomaten   Gurken   Pommes frites <i>Clubsandwich „Munich Palace“</i> <i>chicken suprême   gouda   fried egg   bacon</i> <i>iceberg lettuce   tomatoes   cucumber   french fries</i>	€ 18,50
Roastbeef   Bratkartoffeln   Sauce Remoulade <i>Roastbeef   panfried potatoes   remoulade sauce</i>	€ 19,50
„Palace WaGyu Burger“ WaGyu Rind   Tomaten-Senf-Relish   junger Spinat Gouda   Bacon   Pommes frites <i>„Palace WaGyu Burger“</i> <i>WaGyu beef   tomato-mustard-relish   young spinach</i> <i>gouda   bacon   French fries</i>	€ 24,50
 Kufflers Wiener Schnitzel Kartoffel-Gurkensalat   Preiselbeeren   Zitrone <i>Kuffler's escalope of veal</i> <i>potato-cucumber salad   cranberries   lemon</i>	€ 28,50
Ziegenkäse-Spinat Strudel geschmolzene Kirschtomaten   Pinienkerne <i>Goat cheese-spinach strudel</i> <i>melted cherry tomatoes   pine nuts</i>	 €12,50

### **Vorspeisen / Starters**

Maronencremesuppe  
 Amaretto | Pumpernickel  
*Chestnut creme soup*  
*Amaretto | pumpernickel*

 € 9

Beef Tatar  
 zweierlei Kürbis | Crème Fraîche | Kernöl  
*Beef Tatar*  
*selection of pumpkin | crème fraîche | seed oil*

€ 23

### **Salate / Salads**

Salat „München Palace“  
 unser klassisches Balsamicodressing  
 geröstete Nüsse | Kirschtomaten | Gurke  
 „Munich Palace“ salad  
*balsamico dressing | roasted nuts*  
*cherry tomatoes | cucumber*

klein  
 groß

 € 9  
 € 12,50

Caesar's Salad  
 gehobelter Parmesan | Speck | Sardellen  
 geröstetes Weißbrot | Caesar's Dressing  
*Caesar's salad*  
*shaved Parmesan | bacon | anchovies*  
*croûtons | Caesar's dressing*

€ 14

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

Geräucherter Tofu  
*Smoked tofu*

 € 6

Maishähnchen Suprême vom Grill  
*Grilled suprême corn chicken*

€ 8

5 gebratene Black Tiger Garnelen  
*5 fried Black Tiger prawns*

€ 14

## Hauptgerichte / Main courses

Sapori d' Italia Frisch gemachte Pasta mit saisonalem Gusto: 🍷 KUFFLER Pasta im Winter Ravioli gefüllt mit Gans   Majoran Nage   Blaukraut   Parmesan <i>Seasonal Freshly made Pasta</i> <i>ravioli filled with goose   marjoram sauce   red cabbage   parmesan</i>	€17
Hausgemachte Tagliatelle Basilikumpesto   Pinienkerne   Kirschtomaten <i>Homemade tagliatelle</i> <i>basil pesto   pine nuts   cherry tomatoes</i>	 € 19,50
Geschmorte Ochsenbackerl kräftige Rotweinsauce   Selleriepüree   Urkarotte <i>Braised ox cheeks</i> <i>red wine sauce   celery puree   carrot</i>	€ 23,50
Halbe resche Niederbayrische Hausente Apfelblaukraut   Kartoffelnödel   Jus <i>Half roasted duck from Bavaria</i> <i>apple red cabbage   potato dumpling   jus</i>	€ 24,50
U.S. Rib Eye mit typischem Fettauge Kräuterbutter   Salatbouquet <i>U.S. Rib Eye with typical fat eye</i> <i>herb butter   small salad</i>	€ 38

### Unsere besondere Empfehlung:

🍷 Johannisberger Schnitzel Paillard vom Kalb mit Zitronen-Kapernsauce verfeinert mit Johannisberger Gelblack   Bandnudeln <i>Johannisberger Schnitzel</i> <i>veal paillard with lemon caper sauce   refined with Johannisberger Gelblack   tagliatelle</i>	€ 27
Trinken Sie den Wein mit dem wir kochen: <i>Drink the wine we cook with:</i>	
Schloss Johannisberger Gelblack   Riesling aus dem Rheingau 0,2 l	€ 12,50
Schloss Johannisberger Gelblack   Riesling aus dem Rheingau 0,75 l	€ 42

# East Side Culinary



## Vorspeise / Starter

Karotten-Ingwer-Kokos Suppe  
*Carrot-ginger-coconut soup*



€ 9

Tom Kha Gai  
Thailändische Currysuppe mit Hühnchen  
*Tom Kha Gai*  
*Thai curry soup with chicken*

€ 9

5 gebackene Tail-on Garnelen  
grüner Papayasalat in scharfer Marinade  
*5 fried tail-on prawns*  
*green papaya salad in a spicy marinade*

€ 19,50

Garnelen Carpaccio mit Artischocke  
getrocknete Tomaten | Sesamvinaigrette  
*Prawns carpaccio with artichoke*  
*dried tomatoes | sesame vinaigrette*

€ 22,50

## Hauptgerichte / Main courses

<p>Tuna Papaya Poke          Jasmin Reis   Edamame   Goji-Beeren   Cashewnüsse          Soja-Sake Sauce   Sesam  <i>Tuna Papaya Poke</i>  <i>Jasmine rice   edamame   goji berries   cashew nuts</i>  <i>soy-sake sauce   sesame</i></p>	<p>€ 19,50</p>
<p>Gebratener Lachs mit Soja-Sake Butter          grüner Spargel   Jasmin Reis  <i>Pan fried salmon with soy-sake glaze</i>  <i>green asparagus   Jasmine rice</i></p>	<p>€ 28</p>
<p>Black Cod          Glasnudel-Pak Choi   Shiitake   Wafu Dressing  <i>Black Cod</i>  <i>Glass noodle-pak choi   shiitake   wafu dressing</i></p>	<p>€ 32,50</p>
<p>Grünes Gemüsecurry mit Jasminreis - <i>vegan</i>  <i>Green vegetable curry with Jasmin rice</i></p>	<p> € 17,50</p>
<p>Geschmorter Hokkaidokürbis          Kräuterkartoffeln   geröstete Kerne          Orangen-Kürbiskernsoße  <i>Stewed Hokkaido pumpkin</i>  <i>herb potatoes   roasted seeds</i>  <i>orange-pumpkin seed sauce</i></p>	<p> € 14</p>

## Dessert / Dessert

Affogato Vanilleeis   Espresso <i>Affogato</i> <i>vanilla ice cream   espresso</i>	 € 6,20
Lauwarmer Apfelstrudel Vanilleeis <i>Warm apple strudel</i> <i>vanilla ice cream</i>	 € 8
Crème brûlée marinierte Waldbeeren <i>Crème brûlée</i> <i>marinated wild berries</i>	 € 9
Hausgemachtes Lebkuchenmousse Sauerkirschragout   Crumble <i>Homemade gingerbread mousse</i> <i>sourcherry ragout   crumble</i>	 € 9
Sorbet (Mango, Zitrone, Erdbeere, Himbeere, Kokos) <i>Sorbet</i> <i>(mango, lemon, strawberry, raspberry, coconut)</i>	 € 3,50 pro Kugel
Handverlesener Käse aus Frankreich Trauben   Walnüsse   Chutney   Senffrüchte <i>Selection of cheese from France</i> <i>grapes   walnuts   chutney   mustard-fruits</i>	€ 18,50

### Unsere besondere Empfehlung:

#### Dessert Wein / Dessert wine

2004er Banyuls Grand Cru Grenache, Languedoc-Roussillon	€ 7,50
Halbflüssiger Schokoladenkuchen Vanilleeis   Minze   marinierte Beeren <i>Chocolate lava cake   vanilla ice cream   mint   seasonal berries</i>	€ 12,50