

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.

TeGyu_50

Unser Rind vom Tegernsee *Special beef from Tegernsee*

Auf einer Weide über dem Tegernsee stehen Rinder, die extra für uns – für Sie ! – aufgezogen werden. Das TeGyu_50 ist eine Kreuzung aus bayerischem Fleckvieh und japanischem Wagyu. Sein Fleisch verfügt über optimale Mürbheit und einen unvergesslichen Geschmack.

TeGyu_50: a special breed of cattle are raised for us in vicinity to the Tegernsee, a mix of the Bavarian cow and the Japanese Wagyu. The beef is tender with an unforgettable taste.

Gesottener Tafelspitz Meerrettichsauce Bouillonkartoffeln frisch geriebener Kren <i>Prime boiled fillet of beef bouillon potatoes horseradish sauce freshly grated horseradish</i>	24
Filet vom TeGyu_50 Dijon Senfkruste Selleriecreme Brokkoliröschen Jus <i>Fillet of TeGyu_50 crust of dijon mustard celery cream broccoli jus</i>	46

West Side Culinary



Palace Klassiker / Palace Classics


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




12,50

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


Vorspeisen / Starters

Maronencremesuppe Amaretto Pumpernickel <i>Chestnut creme soup Amaretto pumpernickel</i>		9
Beef Tatar Schmand Rote Bete Wildkräuter <i>Beef Tatar Sour cream beetroot wildherbs</i>		23


Salate / Salads

Salat „München Palace“ unser klassisches Balsamicodressing geröstete Nüsse Kirschtomaten Gurke <i>„Munich Palace“ salad balsamico dressing roasted nuts cherry tomatoes cucumber</i>	klein groß		9 12,50
Caesar's Salad gehobelter Parmesan Speck Sardellen geröstetes Weißbrot Caesar`s Dressing <i>Caesar`s salad shaved Parmesan bacon anchovies croûtons Caesar`s dressing</i>			14

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

Geräucherter Tofu <i>Smoked tofu</i>		6
Maishähnchen Suprême vom Grill <i>Grilled suprême corn chicken</i>		8
5 gebratene Black Tiger Garnelen <i>5 fried Black Tiger prawns</i>		14

Hauptgerichte / Main courses

Sapori d' Italia	17
Frisch gemachte Pasta mit saisonalem Gusto:	
☉ KUFFLER Pasta im Frühling	
Ravioli gefüllt mit Rote Bete Dörrbirne Mohnbutter Parmesan	
<i>Seasonal Freshly made Pasta</i>	
<i>ravioli filled with beetroot dried pear poppy butter parmesan</i>	
Hausgemachte Tagliatelle	 19,50
Basilikumpesto Pinienkerne Kirschtomaten	
<i>Homemade tagliatelle</i>	
<i>basil pesto pine nuts cherry tomatoes</i>	
Geschmorte Ochsenbackerl	23,50
kräftige Rotweinsauce Selleriepüree Urkarotte	
<i>Braised ox cheeks</i>	
<i>red wine sauce celery puree carrot</i>	
Simmenthaler Rinderfilet	42
Kartoffelstrudel Babyblattspinat Jus	
<i>Beef tenderloin of Simmenthal</i>	
<i>potato strudel babyleaf spinach jus</i>	
U.S. Rib Eye mit typischem Fettauge	38
Kräuterbutter Salatbouquet	
<i>U.S. Rib Eye with typical fat eye</i>	
<i>herb butter small salad</i>	

Unsere besondere Empfehlung:

☉ Johannisberger Schnitzel	27
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</i>	
<i>tagliatelle</i>	
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

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>	19,50
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>	28
Black Cod Glasnudel-Pak Choi Shiitake Wafu Dressing <i>Black Cod</i> <i>Glass noodle-pak choi shiitake wafu dressing</i>	32,50
Grünes Gemüsecurry mit Jasminreis <i>Green vegetable curry with Jasmin rice</i>	 17,50
Geschmorter Hokkaidokürbis Kräuterkartoffeln geröstete Kerne Orangen-Kürbiskernsoße <i>Stewed Hokkaido pumpkin</i> <i>herb potatoes roasted seeds</i> <i>orange-pumpkin seed sauce</i>	 14

Dessert / Dessert

Affogato Vanilleeis Espresso <i>Affogato</i> <i>vanilla ice cream espresso</i>	 6,20
Lauwarmer Apfelstrudel Vanillesauce <i>Warm apple strudel</i> <i>vanilla sauce</i>	 8
Crème brûlée marinierte Waldbeeren <i>Crème brûlée</i> <i>marinated wild berries</i>	 9
Hausgemachte Apfel-Zimt Tarte Vanilleeis <i>Homemade apple cinnamon tarte</i> <i>Vanilla ice cream</i>	 9
Sorbet (Mango, Zitrone, Erdbeere, Cassis, Kokos) <i>Sorbet</i> <i>(mango, lemon, strawberry, cassis, 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	7,50
Grenache, Languedoc-Roussillon	
Halbflüssiger Schokoladenkuchen	12,50
Vanilleeis Minze marinierte Beeren <i>Chocolate lava cake</i> <i>vanilla ice cream mint seasonal berries</i>	