



## **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.*

Carpaccio vom TeGyu\_50 € 18  
Rucola | Parmesan | Olivenöl | Meersalz | Zitrone  
*Thin sliced beef fillet*  
*rocket | parmesan | olive oil | sea salt | lemon*

Gesottener Tafelspitz € 24  
Bouillonkartoffeln | frisch geriebener Kren  
*Prime boiled fillet of beef*  
*bouillon potatoes | horseradish*

Filet vom TeGyu\_50 € 46  
Dijon Senfkruste | Grenaille Kartoffeln | gegrillte Zucchini | Jus  
*Fillet of TeGyu\_50*  
*crust of dijon mustard | grenaille potatoes | grilled zucchini | jus*

„Palace TeGyu Burger“ € 21,50  
TeGyu Rind | Tomaten-Senf-Relish | junger Spinat  
Ziegenkäse | Avocado | Pommes frites  
*„Palace TeGyu Burger“*  
*TeGyu beef | tomato-mustard-relish | young spinach*  
*goat cheese | avocado | French fries*

Wir erlauben uns für Brot und Butter einen Gedeckpreis in Höhe von € 2,90 pro Person zu berechnen.  
For bread and butter we charge € 2.90 per person.

# 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
🍷 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
🍷 Kufflers Wiener Schnitzel Kartoffel-Gurkensalat   Preiselbeeren   Zitrone <i>Kuffler's escalope of veal</i> <i>potato-cucumber salad   cranberries   lemon</i>	€ 28,50

Wir erlauben uns für Brot und Butter einen Gedeckpreis in Höhe von € 2,90 pro Person zu berechnen.  
*For bread and butter we charge € 2.90 per person.*

### **Vorspeisen / Starters**

Ganze Artischocke € 12,50  
 geröstetes Malzbrot | Aprikosendip | Zitrone  
*Whole French Artichoke*  
*roasted Maltbread | apricot dip | lemon*

Tatar vom Simmenthaler Rind € 23  
 geröstetes Brioche | frittierte Kapern | Sardellen  
 französischer Basilikum | Parmesanchips  
*Tatar of Simmenthaler beef*  
*roasted brioche | fried capers | anchovies*  
*French basil | parmesan chips*

### **Salate / Salads**

Salat „München Palace“	klein	€ 9
unser klassisches Balsamicodressing	groß	€ 12,50
geröstete Nüsse   Kirschtomaten   Gurke		
„Munich Palace“ salad		
<i>balsamico dressing   roasted nuts</i>		
<i>cherry tomatoes   cucumber</i>		

Caesar's Salad € 14  
 gehobelter Parmesan | Speck | Sardellen  
 geröstetes Weißbrot | Caesar's Dressing  
*Caesar's salad*  
*shaved Parmesan | bacon | anchovies*  
*croûtons | Caesar's dressing*

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

Filetspitzen vom Rind € 12  
*Stripes of beef filet*

5 gebratene Black Tiger Garnelen € 14  
*5 fried Black Tiger prawns*

Maishähnchen Suprême vom Grill € 8  
*Grilled suprême corn chicken*

## Hauptgerichte / Main courses

T-Bone Steak (500g) Ofenkartoffel mit Sauerrahm   Gemischter Salat <i>T-Bone Steak</i> <i>Baked potato   sour cream   mixed salad</i>	€ 39
--	------

Hausgemachte weiße Tagliatelle Schwarzer Trüffel <i>Homemade pasta</i> <i>Piemont truffles</i>	€ 21
---	------

Geschmorte Ochsenbackerl Erbsenpüree   Urkarotten Rotwein-Cuveé Sauce aus dem Hause Herzog von Württemberg <i>Braised ox-cheeks</i> <i>cream of peas   purple carrot   red-wine cuveé sauce (Vineyard Herzog von Württemberg)</i>	€ 28
---	------

Filet vom Simmenthaler Rind Gebratene Kräuterseitlinge   Kartoffel-Baumkuchen   Jus <i>Fillet of Simmenthaler beef</i> <i>grilled pimientos de padron   pommes macaire   jus</i>	€ 42
---	------

### 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:

*Drink the wine we cook with:*

Schloss Johannisberger Gelblack   Riesling aus dem Rheingau 0,75 l	€ 39
--	------

# East Side Culinary



## Vorspeise / Starter

5 gebackene Tail-on Garnelen € 19,50  
grüner Papayasalat in scharfer Marinade  
*5 fried tail-on prawns*  
*green papaya salad in a spicy marinade*

🌀 Kufflers "Papa Joe Selection" € 22,50  
Dim Sum | Tempura | WanTan | Spring Roll  
Dazu reichen wir dreierlei Dips | knackiger Romanasalat  
*Kufflers "Papa Joe Selection"*  
*Dim Sum | Tempura | WanTan | spring roll*  
*served with 3 homemade relishes | fresh romaine lettuce*

## Suppe / Soup

Rote Curryschaumsuppe € 9  
gebackene Minifrühlingsrollen | Sesamöl  
*Red curry cream soup*  
*mini springrolls | sesame oil*

## Poke

🌀 Ahi Tuna Poke € 19,50  
Papaya | Jasmin Reis | Edamame | Goji-Beeren | Cashewnüsse  
Soja-Sake Sauce | Sesam  
*Ahi Tuna Poke*  
*papaya | Jasmine rice | edamame | goji berries | cashew nuts*  
*soy-sake sauce | sesame*

## Fleisch / Meat

Rinderfilet Bulgogi € 39  
in koreanischer Birnen-Chili Marinade  
Gebratener Sesamspargel | Maiscreme | Jus  
*Fillet of beef Bulgogi*  
*in pear-chili marinade*  
*roasted sesame asparagus | corn cream | jus*

### **Fisch / Fish**

Gebratener Lachs mit Soja-Sake Butter € 28  
 grüner Spargel | Jasmin Reis  
*Pan fried salmon with soy-sake glaze*  
*green asparagus | jasmine rice*

Marinierter Oktopus vom Grill € 29  
 Knoblauch-Chili Marinade | Süßkartoffelcreme | Chorizo  
*Marinated octopus of the grill*  
*Garlic-Chili marinade | creamy sweet potato polenta | chorizo*

### **Dim Sum**

Veganes Dim Sum Basket € 19,50  
 Asiatisches Soya Dressing | Wakame Algensalat  
*Vegan Dim Sum basket*  
*Asian soy dressing | wakame seaweed*

### **Dessert / Dessert**

Affogato € 6,20  
 Vanilleeis | Espresso  
*Affogato*  
*Vanilla ice cream | espresso*

Crème brûlée € 9  
 Marinierte Waldbeeren  
*Crème brûlée*  
*marinated wild berries*

Halbflüssiger Schokoladenkuchen € 12,50  
 Vanilleeis | Minze | marinierte Beeren  
*Chocolate lava cake*  
*vanilla ice cream / mint / seasonal berries*

Handverlesener Käse aus Frankreich € 18,50  
 Trauben | Walnüsse | Chutney | Senffrüchte  
*Selection of cheese from France*  
*grapes | walnuts | chutney | mustard-fruits*

### **Dessert Wein / Dessert wine**

2004er Banyuls Grand Cru 4cl € 7,50  
 Grenache, Languedoc-Roussillon

Wir erlauben uns für Brot und Butter einen Gedeckpreis in Höhe von € 2,90 pro Person zu berechnen.  
*For bread and butter we charge € 2.90 per person.*

**Kaffee & Heißetränke / Coffee & Hot Drinks**

<i>Espresso Edition Kuffler</i>	€ 2,90
<i>Espresso Macchiato</i>	€ 3,10
<i>Espresso Doppio</i>	€ 4,80
<i>Espresso Doppio Macchiato</i>	€ 5,10
<i>Kaffee Crema Edition Kuffler</i>	€ 3,20
<i>Milchkaffee</i>	€ 3,90
<i>Cappuccino</i>	€ 3,90
<i>Latte Macchiato</i>	€ 4,20
<i>Portion Kaffee</i>	€ 5,50
<i>Portion Tee</i>	€ 6,80
<i>Heiße Schokolade / hot chocolate</i>	€ 5,10
<i>Irish Coffee</i>	€ 12,50