




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“ € 24,50

TeGyu Rind | Tomaten-Senf-Relish | junger Spinat
Gouda | Bacon | Pommes frites
*„Palace TeGyu Burger“
TeGyu beef | tomato-mustard-relish | young spinach
gouda | bacon | 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.

Für unsere detaillierte Allergen Speisekarte wenden Sie sich bitte an das Service Personal.
For further information please contact our service staff.

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
🌀 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
🌀 Kufflers Wiener Schnitzel Kartoffel-Gurkensalat Preiselbeeren Zitrone <i>Kuffler's escalope of veal 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.

Für unsere detaillierte Allergen Speisekarte wenden Sie sich bitte an das Service Personal.
For further information please contact our service staff.

Vorspeisen / Starters

Burrata mit Pfirsich & bunten Tomaten € 14,50
 Baby Leaf Salat | Holunderblütenhonig
Burrata Salad with peach & tomatoes
baby leaf salad | elderflower honey

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		
<i>„Munich Palace“ salad</i>		
<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

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.

Für unsere detaillierte Allergen Speisekarte wenden Sie sich bitte an das Service Personal.
For further information please contact our service staff.

Hauptgerichte / Main courses

Hausgemachte Tagliatelle Basilikumpesto Pinienkerne Kirschtomaten <i>Homemade tagliatelle basil pesto pine nuts cherry tomatoes</i>	€ 16
Kalbsrahmgulasch mit Spätzle Paprika Beilagensalat <i>Veal cream goulash with spaetzle paprika garnish salad</i>	€ 21
Filet vom Simmenthaler Rind gebratene Kräuterseitlinge Kartoffelgratin Jus <i>Fillet of Simmenthaler beef grilled mushrooms potato gratin jus</i>	€ 42

Unsere besondere Empfehlung:

🌀 Johannisberger Schnitzel Paillard vom Kalb mit Zitronen-Kapernsauce verfeinert mit Johannisberger Gelblack Bandnudeln <i>Johannisberger Schnitzel 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 0,75 l	€ 39

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.

Für unsere detaillierte Allergen Speisekarte wenden Sie sich bitte an das Service Personal.
For further information please contact our service staff.

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

Garnelen Carpaccio mit Artischocke € 22,50
getrocknete Tomaten | Sesamvinaigrette
Prawns carpaccio with artichoke
dried tomatoes | sesame vinaigrette

Suppe / Soup

Tom Kha Gai € 9
Thailändische Currysuppe mit Hühnchen
Tom Kha Gai
thai curry soup with chicken

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

Curry

Grünes Gemüsecurry mit Jasminreis € 17,50
Green vegetable curry with jasmine rice

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.

Für unsere detaillierte Allergen Speisekarte wenden Sie sich bitte an das Service Personal.
For further information please contact our service staff.

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 | Kartoffel-Lauchpüree | Chorizo
*Marinated octopus of the grill
 Garlic-Chili marinade | potato leek puree | chorizo*

Dessert / Dessert

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

Lauwarmer Apfelstrudel € 8
 Vanilleeis
*Warm apple strudel
 vanilla ice cream*

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 | Senfrüchte
*Selection of cheese from France
 grapes | walnuts | chutney | mustard-fruits*

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.

Für unsere detaillierte Allergen Speisekarte wenden Sie sich bitte an das Service Personal.
For further information please contact our service staff.

Dessert Wein / Dessert wine

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

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>		€ 6,80
<i>Portion Tee</i>		€ 6,80
<i>Heiße Schokolade hot chocolate</i>		€ 5,10
<i>Irish Coffee</i>		€ 12,50

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.

Für unsere detaillierte Allergen Speisekarte wenden Sie sich bitte an das Service Personal.
For further information please contact our service staff.