



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 Bouillonkartoffeln / frisch geriebener Kren / geröstete Kürbiskerne <i>Prime boiled fillet of beef bouillon potatoes / horseradish / pumpkin seeds</i>	€ 24,00
Filet vom TeGyu_50 Dijon Senfkruste / Kartoffelgratin / gegrillte Zucchini / Jus <i>Fillet of TeGyu_50 crust of wild herbs / potato gratin / port wine shallots / jus</i>	€ 42,00
„Palace TeGyu Burger“ TeGyu Rind / Tomaten-Senf Relish / junger Spinat Heumilchkäse / Bacon / Pommes frites <i>„Palace TeGyu Burger“ TeGyu beef / tomato-mustard relish / young spinach hay milk cheese / crispy bacon / French fries</i>	€ 24,50

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 / Edamer / Spiegelei / Speck Eisbergsalat / Tomaten / Gurken / Pommes frites <i>Clubsandwich „Munich Palace“</i> <i>chicken suprême / Edamer / fried egg / bacon</i> <i>iceberg salad / 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

Vorspeisen / Starters

Getrübefelte Kartoffelcremesuppe € 9
 Schwarzbrotcroutons / Trüffelöl
Truffled Potato Creamsoup
Croutons of black bread / truffle oil

Tatar vom Simmenthaler Rind € 23
 weißes Tomatenmousse / frittierte Kapern / Sardellen
 französischer Basilikum / Parmesanchips
Tartar of Simmenthaler beef
white tomato mousse / 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

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.

Hauptgerichte / Main courses

🌀 Hunt of the day

Bitte fragen Sie unseren Service nach dem tagesaktuellen Steakangebot

Please ask our staff for our hunt of the day!

Hausgemachte weiße Tagliatelle € 19,50
 Schwarzer Piemont Trüffel
Homemade pasta
Piemont truffles

Geschmorte Ochsenbackerl € 27
 Erbsenpüree / Lila Blumenkohl
 Rotwein-Cuveé Sauce aus dem Hause Herzog von Württemberg
Braised Ox-cheeks
Cream of peas / purple cauliflower / red-wine cuveé sauce (Vineyard Herzog von Württemberg)

Filet vom Simmenthaler Rind € 38,50
 Pimientos de Padron / Macairekartoffeln / Jus
Filet of Simmenthaler beef
Grilled pimientos de padron / pommes macaire / jus

Unsere besondere Empfehlung:

🌀 Johannisberger Schnitzel € 27
 Paillard vom Kalb mit Zitronen-Kapernsauce,
 verfeinert mit Johannisberger Gelblack, serviert mit Bandnudeln
Johannisberger Schnitzel
Veal paillard with lemon caper sauce / refined with Johannisberger Gelblack / tagliatelle

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
sesame-oil / mini springrolls

Bowls

🌀 Ahi Tuna Poke € 18,50
 Papaya | Jasmin Reis | Edamame | Goji-Beeren | Soja | Sesam
Ahi Tuna Poke
papaya | Jasmine rice | edamame | goji berries | soy | sesame

Fisch / Fish

Gebratener Lachs mit Soja Sake Butter € 28
 wilder Brokkoli / Nikishi Reis
Pan fried salmon with soy sake glaze
wild broccoli / Nikishi rice

Marinierter Oktopus vom Grill € 29
 Knoblauch-Chili Marinade / cremige Tomatenpolenta
Marinated octopus from the grill
Garlic-Chili marinade / Creamy tomato polenta

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.

Dim Sum

Veganes Dim Sum Basket Asiatisches Soya Dressing <i>Vegan Dim Sum basket</i> <i>Asian soy dressing</i>	€ 19,50
---	---------

Dessert / Dessert

Affogato Vanilleeis / Espresso <i>Affogato</i> <i>Vanilla ice cream / espresso</i>	€ 6,20
Crème brûlée Marinierte Waldbeeren <i>Crème brûlée</i> <i>Marinated wild berries</i>	€ 9
Hausgemachte Topfenknödel Süße Brösel / Zwetschgenröster <i>Homemade curd noodles</i> <i>Sweet crumble / marinated plums</i>	€ 9
Halbflüssiger Schokoladenkuchen Vanilleeis / Minze / Beeren der Saison <i>Chocolate Lava Cake</i> <i>Vanilla ice cream / mint / seasonal berries</i>	€ 12,50
Handverlesener Käse aus Frankreich Trauben / Walnüsse / Chutney / Senfrüchte <i>Selection of cheese from France</i> <i>Grapes / walnuts / chutney / mustard-fruits</i>	€ 18,50

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