



SCHLOSSCAFÉ IM PALMENHAUS
Schlosspark Nymphenburg | München

Willkommen
Welcome

ZAHLUNGSMÖGLICHKEITEN – WAYS OF PAYMENT

BAR – CASH



Die Allergenbeschreibung finden Sie am Ende der Speisekarte. – Allergic specifications are at the end of the menu.

Frühstück | Breakfast

BIS 14.00 UHR | TILL 2.00 P.M.

VITAL 10.80

Frisches Obst | Bircher Müsli vegan | Smoothie „Grüne Carlotta“ – (Spinat, Apfel, Gurke, Minze, Banane, Limette, Kokosmilch) ^{A1 Hafer|Weizen|Gerste|6|8}

Fresh fruit | vegan cereal bircher style | apple-cucumber smoothie with coconut milk

VEGAN 13.90

Frisches Obst | Bircher Müsli mit Soja-Joghurt | Margarine | Smoothie

„Grüne Carlotta“ – (Spinat, Apfel, Gurke, Minze, Banane, Limette, Kokosmilch) hausgemachte Marmelade | Brot ^{A1 Hafer|Weizen|Gerste|3|12|Glukose}

*Fruits | cereals “bircher style” with soy yoghurt | green smoothie | margarine
homemade jam | bread*

MORNING GLORY 9.80

Frühstücksbowl: Obst | veganes Bircher Müsli ^{A1 Hafer|Weizen|Gerste} | Soja-Joghurt | Leinsamen

Shots:

Smoothie „Grüne Carlotta“ (Spinat, Apfel, Gurke, Minze, Banane, Limette, Kokosmilch) & frisch gepresster Orangensaft

Fruits | cereals | “bircher style” with soy yoghurt | shots:green smoothie & fresh orange juice

AMERICAN 14.10

2 Pancakes | knuspriger Speck | Ahornsirup | 2 Spiegeleier | Mini-Röstis ^{A 1|3|7| N}

2 Pancakes | crispy bacon | maple sirup | 2 fried eggs | hash browns

COUNTRY	11.20
2 Spiegeleier mit Speck auf geröstetem Hausbrot gebratenen Tomaten Mini-Röstis A1 3 7 N SP11	
<i>2 Fried eggs with bacon on toasted bread fried tomatoes mini hash browns</i>	
NYMPHENBURG	12.50
Gekochter Schinken Rindssalami Butterkäse Frischkäse Rührei Butter hausgemachte Marmelade Brot ^{A1 3 6 7 9 N}	
- Auf Wunsch auch ohne Schwein: mit Putenschinken	
<i>Ham beef salami butter cheese cream cheese scrambled egg butter homemade jam bread – on demand: without pork: with turkey-ham</i>	
ROYAL SALMON	14.60
Räucherlachs Sahne Meerrettich ^{A7} Dill-Senf-Sauce Rindssalami Frischkäse Käse Frühstücksei Butter hausgemachte Marmelade Brot ^{A 1 3 4 7 10 12}	
<i>Pickled salmon with creamed horseradish and dill-mustard sauce salami cheese boiled egg butter homemade jam bread</i>	
ITALIAN	14.20
Tomate-Mozzarella Rindssalami Rohschinken-Melone Frischkäse Butter Rührei & Topping: Rucola und Pinienkerne hausgemachte Marmelade Brot ^{A1 3 7 12 Glukose N}	
<i>Mozzarella cheese with tomatoes salami raw ham with melon cream cheese butter scrambled egg with rocket homemade jam bread</i>	
ROYAL BOWL	10.20
Marinierte Kirchererbsen Mais Karotten Gurken Paprika Tomaten Dips: Minze & Rote Beete Brot ^{A6}	
<i>Marinated chickpeas sweet corn carrots cucumbers paprika tomatoes dips: mint & beetroot bread</i>	
MÜNCHEN	8.80
1 Paar Münchner Weißwürste 1 Breze süßer Senf ^{A1 10 SP7}	
<i>2 Bavarian veal sausages pretzel sweet mustard</i>	

SCHLOSSFRÜHSTÜCK FÜR 2 (oder mehr ...) pro Person | per person 18.40

Wurst- und Käse | Räucherlachs^{A4} mit Sahnemeerrettich^{A7} und Senf-Dill-Dip | Rohschinken | Müsli | 2 Eier nach Wahl (gekocht, Rührei oder Spiegelei) | Butter | hausgemachte Marmelade | Brot | pro Gast 1 Glas Sekt (0,1l) oder frisch gepresster Orangensaft (0,1l) ^{A1|3|4|6|7|8|9|10|12|N}

Royal Breakfast for Two (or more ...)

Selection of italian and french cold cuts and cheeses | smoked salmon | with creamed horseradish and mustard dill dip | raw ham | cereal | 2 eggs of your choice | butter | homemade jam | bread | 2 glasses of sparkling wine (0,1l) or freshly squeezed orange juice (0,1l)

SCHLOSSFRÜHSTÜCK FÜR 2 (oder mehr) 18.40

vegetarisch pro Person | per person

Käse | Rohkoststicks & Schnittlauchsauerrahm | Obst | Tomato-Mozzarella^{A7} | Müsli | 2 Eier nach Wahl (gekocht, Rührei oder Spiegelei) | Butter | hausgemachte Marmelade | Brot | pro Gast 1 Glas Sekt (0,1l) oder frisch gepresster Orangensaft (0,1l) ^{A1|3|4|6|7|8|9|10|12|N}

Royal Breakfast for Two (or more)

Assortment of cheese specialties | raw vegetable bites & sour cream dip | fruit | cereal | tomato & mozzarella cheese | 2 eggs of your choice | butter | homemade jam | bread | 1 glass of sparkling wine (0,1l) or freshly squeezed orange juice (0,1l) per person

FESTLICHES PALMENHAUSFRÜHSTÜCK 30.30

(ab 2 Personen) pro Person | per person

Kaffee oder Tee | Orangensaft | Tafelwasser still & prickelnd | Sekt | Brot | Butter^{A7} | Obst Joghurt^{A7} | Müsli | Eierspeisen nach Ihrem Wunsch zubereitet (Rührei, Spiegelei, gekochtes Ei, gebratener Speck, Tomaten, Kräuter, Käse) | Wurst- und Käse | Tomato-Mozzarella mit Basilikum und Balsamico- Dip | Räucherlachs^{A4} mit Sahnemeerrettich^{A7} und Senf-Dill-Sauce ^{A1|3|4|6|7|8|9|10|12|N}

Maximale Dauer: 2,5 Stunden

Festive Palmenhaus Breakfast (from 2 persons)

Coffee or tea | orange juice | water | sparkling wine | selection of bread | butter | fruit | yoghurt | cereal | egg of your choice | choice of cheese and sausage | tomato-mozzarella with basil and balsamic dip | smoked salmon with creamed horseradish and mustard dill dip

Maximum duration: 2,5 hrs

FESTLICHES PALMENHAUSFRÜHSTÜCK (ab 2 Personen)

vegetarisch

pro Person | per person

30.30

Kaffee oder Tee | Orangensaft | Wasser | Sekt^{A12} | Brot | Butter | hausgemachte Marmelade | Obst | Joghurt | Müsli | Eierspeisen nach Ihrem Wunsch zubereitet (Rührei, Spiegelei, gekochtes Ei, Tomaten, Kräuter, Käse) | Käse | Rohkoststicks & Schnittlauchsauerrahm | Tomate- Mozzarella⁷ mit Basilikum und Balsamico-Dip
Maximale Dauer: 2,5 Stunden ^{A1|3|4|6|7|8|9|10|12|N}

Festive Palmenhaus Breakfast - vegetarian (from 2 persons)

Coffee or tea | orange juice | water | sparkling wine | selection of bread | butter | jam | fruit | yoghurt | cereal | egg of your choice | choice of cheese and sausage | tomato-mozzarella with basil and balsamic dip

Maximum duration: 2,5 hrs

Frühstücksbuffet für Ihren festlichen Anlass

Auf Wunsch richten wir Ihr Frühstück ab 6 Personen auch gerne als Extra-Buffer an - im Rahmen Ihrer Reservierung oder auch zu Ihrem persönlichen festlichen Anlass.
We serve every breakfast as buffet from 6 persons on, upon your reservation or on your individual festive occasion.

Gutscheine – Gift Cards

Alle Frühstücke und unseren Brunch gibt es auch als Gutscheine zum Verschenken.

Diese erhalten Sie bei uns an der Theke oder auf unserer Website www.palmenhaus.de

You can have a gift certificate for all our breakfasts and brunch. These are available from us at the counter or on our website www.palmenhaus.de

Extras zum Frühstück - Breakfast Add Ons

BIS 14.00 UHR | TILL 2.00 P.M.

Rohkoststicks Schnittlauch-Sauerrahm-Dip ^{A7} <i>Raw vegetable bites (tomatoe, cucumber, carot, bell pepper, celery) chive sour cream</i>		6.10
Smoothy „GRÜNE CARLOTTA“ (frisch zubereitet) Spinat, Apfel, Gurke, Minze, Banane, Limette, Kokosmilch <i>Spinach, apple, cucumber, mint, banana, lime, coconut milk</i>		7.20
Orangensaft frisch gepresst	0,2l	4.40
<i>Orange juice - freshly squeezed</i>	0,5l	8.90
Portion Butter ^{A7} Portion Margarine <i>A portion of butter a portion of margarine</i>		1.50
Honig oder hausgemachte Marmelade (pro Portion) <i>Honey or homemade jam (per portion)</i>		1.20
Breze ^{A1 SP7} <i>Pretzel</i>		1.90
Croissant ^{A1 3 7 SP6} <i>Croissant</i>		2.70
Obstsalat <i>Fresh fruit salad</i>		5.40
Joghurt mit Früchten ^{A7 8} <i>Yoghurt with fruit</i>		5.00
Müsli angemacht nach Bircher Art mit Früchten ^{A1 6 7 8} <i>Cereal Bircher-Style with fruits— vegan</i>		7.10

2 Pancakes Ahornsirup Obst ^{A1 3 7} <i>2 Pancakes maple sirup fruit</i>	7.50
Räucherlachs Sahnemeerrettich ^{A3 4 7 10 12} <i>Smoked salmon with creamed horseradish</i>	8.20
Tomate-Mozzarella ^{A7 12 Glukose} <i>Mozzarella cheese with tomatoes</i>	6.80
Gemischter Teller mit gekochtem Schinken Käse Wurst - auch einzeln erhältlich - ^{A3 6 7 9 N} <i>Assorted ham, salami, cheese - also available separately</i>	6.80
2 Spiegeleier oder Rühreier <i>2 fried or scrambled eggs</i>	4.90
Topping zu Spiegel- oder Rühreiern: <i>Topping to fried or scrambled eggs</i>	
Gegrillter Speck ^N <i>Grilled bacon</i> ^N	2.50
Gebratener Schinken ^{A6 7 9 N} <i>Fried ham</i>	2.50
Schnittlauch <i>chive</i>	0.70
Tomate <i>Tomato</i>	1.20
Käse ^{A7} <i>Cheese</i>	1.70

Brot – *bread* zum Frühstück ^{A1|6|7|11| SP13|5}
Gerne servieren wir Ihnen auf Wunsch glutenfreies Brot.
Bitte sprechen Sie unser Servicepersonal an.

*We will be pleased to serve you gluten-free bread upon request.
Please ask our service staff.*

Festlicher Brunchkalender

FRÜHJAHR & HERBST-WINTER 2019 & 2020

10:00 UHR BIS 13:30 UHR – FIXE DAUER - NUR MIT RESERVIERUNG

€ 42,00 pro Person, Kinder bis zum 5. Lebensjahr sind frei, von 6 bis 11 50%

Bitte geben Sie bei Ihrer Reservierung die Anzahl Ihrer benötigten Kinderstühle an.

Wir empfangen Sie an festlich gedeckten Tischen – ihrem Größenwunsch entsprechend – und dürfen Sie am Buffet verwöhnen mit Filterkaffee, Tee, Orangensaft, Wasser, Sekt, kalte und warme Speisen, Desserts, Brot, Butter, Wurst-Käse, gebeizter Lachs, Tomate-Mozzarella, Obst, Joghurt, Müsli, Suppe, kalte und warme Speisen (saisonal und themenbezogen, Fisch, Fleisch und vegetarisch), Desserts, Eierspeisen nach Ihrem Wunsch. Alle weiteren Getränke inkl. der Kaffeespezialitäten werden extra berechnet.

03.03. Faschingsbrunch - *ausgebucht*

10.03. Frühlingserwachen

17.03. Bella Italia - AUSGEBUCHT

24.03. BRUNCH – AUSGEBUCHT

31.03 Eine Hommage an die Sonne

07.04. Frühling im Park

14.04. Blütenzauber

19.04. Karfreitagsbrunch – mit Vorkasse

21.04. Ostersonntagsbrunch – mit Vorkasse

22.04. Ostermontagsbrunch – mit Vorkasse

12.05. Muttertagsbrunch – mit VORKASSE

30.05. Vaternagsbrunch – mit VORKASSE

BRUNCHSOMMERPAUSE

20.10. After-Wiesn-Brunch

27.10. Goldener Oktober

01.11. Allerheiligenbrunch

02.11 & 03.11. Herbst im Park

09.11. & 10.11. Herbst im Park

16.11. & 17.11. Herbst im Park

23.11. & 24.11. Christbaumrichtfest – mit Vorkasse

30.11. | 01.12. | 07.12. | 08.12. | 14.12. | 15.12. | 21.12. | 22.12. Adventsbrunch – mit Vorkasse

25. & 26.12. Weihnachtsbrunch
ab 11.00 Uhr – mit Vorkasse

29.12. & 31.12. (Vor-)Silvesterbrunch

01.01.2020 Neujahrsbrunch
ab 11.00 Uhr – mit Vorkasse

05.01. & 06.01. Dreikönigsbrunch

Bitte teilen Sie uns für die Vorkasse zu den **Brunchterminen mit Vorkasse oder bei einer Reservierung ab 7 Personen auch mit Vorkasse** Ihre Adresse und Handy-Nummer für die Rechnungsstellung per-Email mit. Der bezahlte Betrag wird dann Ihrem Kundenkonto gutgeschrieben und am Reservierungstag mit Ihrer Rechnung verrechnet.

Reservierung per E-Mail: info@palmenhaus.de mit Handy-Nummer



Wo München dahraus is

Die Hühner- und Entenbrateri AMMER steht seit 1885 auf dem Münchner Oktoberfest. Dabei haben wir uns als älteste Hühnerbrateri der Welt immer wieder neu erfunden: Wir verbinden liebevoll Altes und Neues. In unserem Festzelt und Biergarten

empfangen wir unsere Gäste an gepflegt gedeckten Tischen und verwöhnen Sie mit unseren berühmten Bio-Hendl vom Grill, Augustiner Bier vom Holzfass und vielem mehr. Im Strassenverkauf gibt's die Wiesnschmankerl zum Mit-Nachhause-Nehmen und

für den schnellen Genuss. Was auf den Teller und ins Glas kommt, wird mit Hingabe an die Qualität und unsere Region ausgewählt und zubereitet.

Oktoberfest with the locals

The chicken and duck roast AMMER stands since 1885 on the Munich Oktoberfest. As the oldest chicken roasting in the world, we have repeatedly reinvented ourselves: we lovingly combine the old

and the new. In our marquee and beer garden, we welcome our guests to neatly laid tables and pamper you with our famous organic chicken from the grill, Augustiner beer from the wooden barrel and much

more. In street sales, there's the Oktoberfest treats for take-home-take and for quick enjoyment. What is on the plate and in the glass, is selected and prepared with dedication to the quality and our region.



Mehr Informationen und Reservierung
Find more info and reservations here

Telefon 089-812 74 01
Fax: 089-813 22 26

E-Mail: info@ammer-wiesn.de
www.ammer-wiesn.de

AMMER
DIE HÜHNER- UND ENTENBRATEREI

Menü „Frühling im Park“ – menu „Royal Spring“

Fisch- oder Fleisch-Menü

2-Gang Menü 2 course menu fish or meat	24.10
3-Gang Menü 3 course menu	28.80

Vegetarisches oder veganes Menü

2-Gang Menü 2 course menu vegetarian or vegan	18.70
3-Gang Menü 3 course menu	24.50

Upgrade: Welcome Spring Rhabarber & Secco auf Eis 0,1l

+ 3,80 Euro (nur in Verbindung mit Menü – only combined with menu)

Vorspeise | Starters

Vegan: HEISSE RÜBE – Karotten-Ingwer-Suppe	7.20
---	------

Vegan: carot ginger soup

oder | or

FRECHE ZIEGE Blattsalate Ziegenkäse Orangen Walnüsse Honig-Senf-Dressing	8.30
---	------

Salad leafs | goat cheese | orange | walnuts | honey mustard vinegar

Hauptspeise | Main Course

Fleisch: ZWIEBELROSTBRATEN aus der Rinderlende Butterspätzle ^{A1Weizen 3 7 11 12}	17.80
---	-------

Meat: Roasted beef with onions | butter spaetzle

oder | or

Fisch: ZANDER & ZITRONE Filet vom gebratenen Zander ^{A4} Zitronensößchen	17.80
--	-------

Blattspinat | Reis

Fish: fillet of char from the grill | lemon sauce | spinach | rice

oder | or

Vegetarisch: PASTA ARRABIATA ^{A1} Rucola Parmesan ^{A7}	13.80
---	-------

Vegetarian: pasta arrabiata | rocket | parmesan cheese

oder | or

Vegan: GEMÜSE-KARTOFFEL-CURRY	13.80
--------------------------------------	-------

vegan: vegetable potato curry

Dessert | Desert

ROLLIHOLLI Holunderpalatschinken Vanilleeis ^{A1Weizen 7}	7.90
--	------

Elderflower pancake | vanilla ice

oder | or

Vegan: GRÜTZENMARIE Rote Grütze Mandelkrusterl red jelly almond crust	7.90
--	------

Vegetarisch: Rote Grütze | Vanilleeis oder Vanillesoße

Vegetarian: Red jelly | vanilla ice or vanilla sauce

Unsere Weinempfehlung

Our Wine Recommendation

Weißwein | *White*

Chardonnay

Weinwurm | Weinviertel | Österreich

Helles Zitronengelb | fruchtiger Apfel, Zitrone, eine Idee von Nuss, cremig am Gaumen, aber belebend im druckvollen Abgang | 13,0 Vol% ^{A12}

Sauvignon Malvasia

Cantine di San Marzano | Apulien | Italien

Duft aus reifen Pfirsichen, Maracuja- und Mandarinennoten | traumhaft fruchtig trockener eleganter Weißwein 12,5% Vol% ^{A12}

0,1 l 3.30 Euro – 0,2 l 6.20 Euro - 0,75 l 21.00 Euro

Rotwein | *Red*

Rosso Salento

Cantine di San Marzano | Apulien | Italien

Tiefes Rubinrot | Aromen nach Pflaume und Schwarzkirsche | Noten von Rosmarin und Vanille viel Frucht am Gaumen | weich und körperreich | mit weichen Tanninen. 13,5 Vol.% ^{A12}

0,1 l 3.30 Euro – 0,2 l 6.20 Euro - 0,75 l 21.00 Euro

Für unsere kleinen Gäste - Children's menu

(BIS 12 JAHRE | UP TO 12 YEARS)



„Max & Moritz“

6.50

1 Paar Wiener Würstel | Pommes Frites | Heinz Ketchup ^{A9|SP1|3}

2 Wiener sausage | French fries | ketchup

„Tom & Jerry“

5.00

Käsespätzle *Cheese spätzle*

„Balu“

7.90

Kleines paniertes Putenschnitzel | Pommes Frites | Heinz Ketchup ^{A1|3|7|9}

Small fried cutlet of turkey | french fries | ketchup

Portion Pommes

4.30

mit Ketchup | Mayonnaise ^{A3|9|15|16|F}

French fries | Ketchup | mayonnaise

Prinzessinnen- | Piratenbecher

5.50

Je 1 Kugel Vanilleeis & Schokoladeneis | Waffel | Smarties

mit kleiner Prinzessinnen- | Piraten-Überraschung ^{A1|7}

1 scoop of vanilla and chocolate icecream | waffle | smarties |smarties |
with a small gift for small princesses or pirates

Würstel | Sausages

1 Paar Münchner Weißwürste

8.80

1 Breze | süßer Senf ^{A1|10|SP7}

2 Bavarian veal sausages | pretzel | sweet mustard

2 Paar knackige Wiener Würstel

9.60

Pommes Frites oder Kartoffelsalat ^{SP1|3|N}

4 tasty wiener sausages | french fries or potato salad

Glutenfrei | gluten-free

Suppen | Soups

AUCH ALS VORSPEISE – ALSO SERVED AS STARTERS

RINDERKRAFTBRÜHE

7.20

Grießnockerl | Pfannenkuchenstreifen | Gemüsegewürfelchen ^{A1|3|7|9}

beefbroth | semolina dumplings | stripes of crepes | diced vegetables

HEISSE RÜBE – Karotten-Ingwer-Suppe

7.20

carot ginger soup - vegan

Salate | Salads

FRECHE ZIEGE - Vorspeisenportion 8.30

Blattsalate | Ziegenkäse | Orangen | Walnüsse | Honig-Senf-Dressing

Salad leaves | goat cheese | orange | walnuts | honey mustard vinegar

BELLA ITALIA SALAT* 11.90

gemischte Blattsalate | Kirschtomaten | Mini-Mozzarella

Palmenhaus-Dressing (extra serviert) ^{A7|10|12|Glukose}

mixed lettuce | cherry tomatoes | mozzarella | dressing

Zusätzlich gebratene Putenbruststreifen Aufpreis: 4.70

Additional fried turkey stripe

VIVA VIENNA SALAT 13.50

Blattsalate | Tomaten | Gurken | Karotten | kleines paniertes Putenschnitzel ^{A1Weizen|3|7}

Palmenhaus-Dressing (extra serviert)

Mixed lettuce | tomatoes | cucumber | carrots | small turkey schnitzel Vienna style | dressing

CEASAR'S SALAD* 13.50

Romanasalat | gebratene Hähnchenbrust | Kirschtomaten | Parmesandressing

Croûtons ^{A1|7}

Lettuce | slices of roasted chicken breast | cherry tomatoes | dressing with parmeiggiano | croutons

MONACO FRANZE SALAT* 10.70

Blattsalate | Tomaten | Gurken | Karotten | Brezncroutons

Palmenhaus-Dressing (extra serviert) ^{A1|10|N|SP7}

Mixed lettuce | tomatoes | cucumbers | carrots | roasted pretzels | dressing

Zu den Salaten und Suppen servieren wir Brot, auch glutenfrei auf Wunsch.

Bitte sprechen Sie unser Servicepersonal an. ^{A1|6|7|11, SP13|5}

Salads and soups are served with bread, upon request also gluten-free.

Please ask our service staff.

Gemischter Beilagensalat | Palmenhaus-Dressing ^{A10} 4.50

Mixed side salad | dressing

*Auf Wunsch servieren wir diese Speise gerne als kleinere Vorspeisen- oder Senioren-Portion (-25%)

* We will be pleased to serve your order as a smaller portion as a starter or for senior citizens (-25%)

Fleisch | Meat

ZWIEBELROSTBRATEN aus der Rinderlende | Butterspätzle^{A1Weizen3|7|11|12} 17.80

Roasted beef with onions | buttered spaetzle

SCHNITZELGAUDI* 15.90

Schnitzel „Wiener Art“ von der Pute | Wildpreiselbeeren | Pommes Frites^{A1|3|7}

Viennese style turkey schnitzel | cranberries | french fries

PUTENKNOLLE 15.20.

Ofenkartoffel | gebratene Putenbrust | Sauerrahmdip | frische Kräuter | Salat mit Palmenhaus-Dressing^{A7|10}

baked potato, sour cream | fresh herbs | fried turkey slices | side salad

Glutenfrei | *Gluten-free*

PILZKNOLLE 14.20

Ofenkartoffel | gebratener Speck | Pilze | Käse | Sauerrahmdip

Salat mit Palmenhaus-Dressing^{A7|10|N}

baked potato | bacon and mushrooms | gratinated with cheese | side salad

Glutenfrei | *Gluten-free*

PALMENHAUSBURGER 14.90

100% Rindfleisch | Käse | Salatblatt | Tomate | Gurke | Zwiebel | Cocktailsauce

Weizenbrötchen | Pommes Frites | Salat mit Palmenhaus-Dressing^{A1|3|7|10}

100% beef | cheese | lettuce | tomato | cucumber | onion | cocktailsauce | bread | french fries | side salad

NYMPHENBURGER 12.50

Kartoffelpuffer | gebratene Hähnchenbrust | Romanasalat | Parmesandressing

Tomate | Gurke | Sauerrahm | Pommes | Cocktailsauce^{A1|3|7|9|10|12}

crispy potato pancakes | roasted chicken breast | Romana salad | Parmesan dressing

Tomato | cucumber | sour cream | fries | cocktail sauce

*Auf Wunsch servieren wir diese Speise gerne als kleinere Vorspeisen- oder Senioren-Portion (-25%)

* We will be pleased to serve your order as a smaller portion as a starter or for senior citizens (-25%)

Fisch | Fish

ZANDER & ZITRONE

17.80

Filet vom gebratenen Zander | Zitronensößchen | Blattspinat | Reis^{A1Weizen|7|12}

Filet of char from the grill | lemon sauce | spinach | rice

LACHSPUFFER

14.50

Kartoffelpuffer | Räucherlachs | Senf-Dill-Dip | Salat mit Palmenhaus-Dressing^{A1|3|4|7|10|12}

smoked salmon | crispy potato pancakes | dill-mustard sauce | side salad

LACHSKNOLLE

14.50

Ofenkartoffel | Räucherlachs | Sauerrahmdip | frische Kräuter

Salat mit Palmenhaus-Dressing^{A3|4|7|10|12}

baked potato | sour cream | fresh herbs | smoked salmon | side salad

Vegetarisch | Vegetarian

PASTA ARRABIATA | Rucola | Parmesan^{A7|12}

13.80

Pasta arrabiata | rocket | parmesan cheese

KÄSESPÄTZLE*

10.30

Spätzle | Allgäuer Bergkäse | Röstzwiebeln | Salat mit Palmenhaus-Dressing^{A1|3|7|10}

cheese spaetzle | Bavarian cheese | roasted onions | side salad

KRÄUTERKNOLLE

10.50

Ofenkartoffel | Sauerrahm | frische Kräuter | Salat mit Palmenhaus-Dressing^{A7|10}

baked potato | sour cream | fresh herbs, |small salad

APFELPUFFER

7.90

Kross gebratene Kartoffelpuffer | Apfelmus^{A1|3}

crispy potato pancakes | apple puree

Vegan

GEMÜSE-KARTOFFEL-CURRY

13.80

vegan:vegetable potato curry

ROYAL BOWL

10.20

Marinierte Kirchererbsen | Mais | Karotten | Gurken | Tomaten

Dips: Minze & Rote Beete | Brot ^{A6}

Marinated chickpeas|sweet corn | carrots | cucumbers | tomatoes | dips:mint & beetroot

Tafelfreunde des Tages - Foody of the day

9.50

Wir überraschen Sie hier mit einem tagesfrischen Gericht aus unserer Schlossküche.

We welcome you with a surprise out of our royal kitchen.

Bitte sprechen Sie unser Servicepersonal an.

Please ask our staff.

Süße Köstlichkeiten | Dessert

Vegane GRÜTZENMARIE Rote Grütze Mandelkrusterl <i>Red jelly almond crust</i>	7.90
Vegetarische GRÜTZENMARIE Rote Grütze Vanilleeis ^{A7} oder Vanillesoße ^{A7} <i>Red jelly vanilla ice or vanilla sauce</i>	
ROLLIHOLLI Holunderpalatschinken Vanilleeis ^{A1Weizen 7} <i>Elderflower pancake vanilla ice</i>	7.90
KIRSCHWAFFEL HIMBEERWAFFEL GRÜTZLIWAFFEL mit heißen Sauerkirschen oder heißen Himbeeren oder rote Grütze Sahne Schokoladensauce Vanilleeis ^{A1 3 6 7 8} <i>waffle with hot cherries or hot raspberries or red jelly, whipped cream, chocolate sauce and vanilla icecream</i>	7.40
SCHLECKWAFFEL mit Puderzucker ^{A1 3 6 7} <i>waffle with icing sugar</i>	3.50
KAISERSCHMARRN Rosinen Apfelspalten ^{A1 3 7} <i>dessert roasted pancake KAISERSCHMARRN, raisins, apple slices</i>	7.00
KAISERSCHMARRN MIT DRUM & DRAN Rosinen Zwetschgenröster 1 Kugel Vanilleeis Apfelspalten ^{A1 3 7} <i>dessert roasted pancake KAISERSCHMARRN raisins apple slices 1 scoop vanilla ice plum ragout</i>	11.90
APFELSTRUDEL <i>tasty creamed apple strudel</i> ^{A1 3 7 8}	5.90
mit Sahne oder Vanillesauce <i>with whipped cream or vanilla sauce</i>	7.10
mit einer Kugel Eis nach Wahl <i>with one ice scoop of your choice</i>	7.60
APFELSTRUDEL vegan ^{A1 8} <i>tasty apple strudel vegan</i>	5.90
MINI-SCHOKOLADENWINDBEUTEL ^{A1 3 6 7 SP8} <i>small chocolate cream puffs</i>	6.10

Hausspezialitäten | Royal Signature Specials

SAHNEWINDBEUTEL- Cream Puffs ^{A1|3|6|7}

je 4.90

Bitte wählen Sie Ihren süßen Lieblingsbeutel - *Please choose your favourite puff:*

KIRSCHBEUTEL

Glacierte Sauerkirschen | Sahne | Puderzucker | Schokosauce

glazed sour cherries | whipped cream | icing sugar | chocolate sauce

HIMBEERBEUTEL

glacierte Himbeeren | Sahne | Puderzucker | Schokosauce

glazed raspberries | whipped cream | icing sugar | chocolate sauce

EISBEUTEL

Vanilleeis | Sahne | Puderzucker | Schokosauce

vanilla icecream | whipped cream | icing sugar | chocolate sauce

GRÜTZLIBEUTEL

Rote Grütze | Sahne | Puderzucker | Schokosauce

Red jelly | whipped cream | icing sugar | chocolate sauce

Unsere besonderen Torten rund um Schloss Nymphenburg und das Palmenhaus | Special cakes

(Nicht immer vorrätig – *not always available*)

König Ludwig Torte

Mousse au Chocolat | Sauerkirschen ^{A1|3|7}

KING LUDWIG CAKE | mousse au chocolat | cherries



Schloss Nymphenburg ist der Geburtsort des Märchenkönigs Ludwig II. Er wurde am 25. August 1845 geboren.

Nymphenburg Castle is the place of birth of King Ludwig, born August 25th, 1845.

Palmenhaus Torte

Bisquit | Ananas | leichte Kokosmilch-Crème | Maracuja ^{A1|3|7}

PALMENHAUS CAKE | biscuit | pineapple | light cream | passion fruit

Palmenhaus signature cake invented by J.A. SCHMIDBAUER

Henriette Adelaide Torte

Bisquit | Bayrisch Crème | Blaubeeren ^{A1|3|7}

HENRIETTE ADELAIDE CAKE | biscuit | bavarian cream | blueberries

Schloss Nymphenburg und die Parkanlage wurde zu Ehren Henriette Adelaines von Savoyen ab dem Jahr 1664 erbaut.

The Castle of Nymphenburg was built in honour of Henriette Adelaide von Savoyen starting 1664.

4.00 – 4.20

Sweet Surprise

Auf Wunsch unserer Stammgäste überraschen wir Sie mit einer monatlich neuen Kreation aus unserer Schlosskonditorei. Bitte sprechen Sie unser Servicepersonal an.

We welcome you with a surprise out of our royal patisserie. Please ask our staff.

KÄSE- & OBSTKUCHEN - *cheese & fruit cake*

4.00

Portion Schlagsahne ^{A7}

1.20

additional whipped cream

SAHNE- & CREMETORTEN – *Whipped Cream & Cream Cakes*

4.20

Eis | Ice cream

VANILLE SCHOKOLADE ERDBEER STRACCIATELLA

Strawberry | vanilla | chocolate | stracciatella

1 KUGEL | 1 scoop 1.70

3 KUGELN | 3 scoops 5.10

Portion Sahne ^{A7} | whipped cream 1.20

Verschiedene Liköre und Schnäpse – Aufpreis Shot je 2.50

Assorted liquors – additional

Amarula, Baileys, Cassis, Cointreau, Eierlikör | *egg liqueur*, Grand Manier, Kahlua,
Malibu, Pfirsichlikör | *peach liqueur*, Sauerkirschlikör | *cherry liqueur*, Rum

MILCHSHAKE 6.50

Nach Wahl: Vanille - Erdbeer - Schokolade | mit Sahne ^{A7}

Milkshake Vanilla – Strawberry – Chocolate (with whipped cream)

Eisbecher | Ice Cups

SCHLANKE SCHLECKEREI

6.00

1 Kugel Eis nach Wahl | marinierte Früchte ^{A7}

1 scoop of ice of your choice on marinated fruit

FRÜCHTEBECHER

8.20

3 Kugeln Vanilleeis | frische marinierte Früchte | Schlagsahne ^{A7}

3 scoops of vanilla ice cream | marinated fresh fruit | whipped cream

HEISSE LIEBE

8.20

3 Kugeln Vanilleeis | heiße Himbeeren | Schokosauce | Schlagsahne ^{A7}

3 scoops of vanilla ice cream | hot raspberries | chocolate sauce | whipped cream

HIMBEERBECHER

8.20

3 Kugeln Vanilleeis | glacierte Himbeeren | Schokosauce | Schlagsahne ^{A7}

3 scoops of vanilla ice cream | glazed raspberries | chocolate sauce | whipped cream

KIRSCHBECHER

8.20

3 Kugeln Vanilleeis | glacierte Kirschen | Schokosauce | Schlagsahne ^{A7}

3 scoops of yoghurt ice cream | glazed cherries | chocolate sauce | whipped cream

Königliche Schokoparade in Eis | Royal Chocolate Icecream

STRACCIATELLA-BECHER

8.20

3 Kugeln Stracciatellaeis | Schokoraspel | Schokosauce | Schlagsahne ^{A7}

3 scoops of stracciatella ice cream | grated chocolate | chocolate sauce | whipped cream

OREO-BECHER

8.20

1 Kugel Stracciatellaeis | 2 Kugeln Schokoladeneis | Oreo-Crumble | Schokosauce | Sahne ^{A7}

1 scoop stracciatella ice | 2 scoops chocolate ice | Oreo cookie crumble | chocolate sauce | whipped cream

AMARENA-BECHER

8.20

1 Kugel Stracciatellaeis | 1 Kugel Vanille | 1 Kugel Schokolade | Amarenakirschen | Schlagsahne ^{A7}

1 scoop stracciatella ice cream | 1 scoop chocolate | scoop vanilla | amarena cherries | whipped cream

CUP DANMARK

8.20

2 Kugeln Vanilleeis | 1 Kugel Schokoladeneis | Schokoladensauce | Schlagsahne ^{A7}

2 scoops of vanilla ice cream | 1 scoop of chocolate ice cream | chocolate sauce | whipped cream

KNUSPER KROKO

8.20

3 Kugeln Schokoladeneis | Karamellsauce | Krokant | Schlagsahne ^{A7/5}

3 scoops of chocolate ice cream | caramel sauce | brittle | whipped cream

Snacks ab 16.00 Uhr

Snacks from 4 pm

BROTZEITGAUDI – BAVARIAN SNACK 8.50

Schinken | Butterkäse | Essiggurke | Butter | Brot^{A1|6|7|9|11|N | SP13|5}

Ham | cheese | butter | bread | gherkin

KÄSEGAUDI – BAVARIAN CHEESE SNACK 8.50

Hart- und Weichkäse | Kirschtomaten | Butter | Brot^{A1|6|7|9|11|N | SP13|5}

cheese | cherry tomatoes | butter | bread

1 PAAR WIENER WÜRSTEL (kalt) 4.40

mit Brot und Senf^{A1|6|7|11| SP13|5}

2 tasty wiener sausages (cold | bread | mustard

OBSTSALAT 5.40

Fresh fruit salad

Gerne servieren wir Ihnen auf Wunsch glutenfreies Brot.
Bitte sprechen Sie unser Servicepersonal an.

*We will be pleased to serve you gluten-free bread upon request.
Please ask our service staff.*

Königliche Kaffeeparade

The King's Coffee Parade

CAFÉ LECKERMÄULCHEN 7.60

Café | Baileys (2cl) 17% Vol. | Zimt | Krokant | Sahnehäubchen ^{A7|8|5|12|K}
Coffee | Baileys (2cl) | cinnamon | brittle | whipped cream

CAFÉ TI AMO 7.60

Café | Amaretto (2cl) 21% Vol. | Sahnehäubchen ^{A7|5|12|K}
Coffee | Amaretto (2cl) | whipped cream

CAFÉ PHARISÄER 7.60

Café | brauner Rum (2cl) 40% Vol. | Sahnehäubchen | Kakao ^{A7|8|5|12|K}
Coffee | dark rum (2cl) | whipped cream | cocoa

CAFÉ CORETTO 7.60

Café | Grappa (2cl) 41% Vol. | Sahnehäubchen ^{A7|5|12|K}
Coffee | Grappa (2cl) | whipped cream

GRAND CAFÉ 7.60

Café | Grand Marnier (2cl) 40% Vol. | Sahnehäubchen ^{A7|8|5|12|K}
Coffee | Grand Marnier(2cl) | whipped cream

CAFÉ ANGELICO 7.60

Café | Frangelico (2cl) 20% Vol. | Sahnehäubchen | Schokostreusel ^{A7|5|K}
Coffee | hazelnut digestif (2cl) | whipped cream | chocolate chips

CAFÉ SPIRIT 7.60

Café | Whiskey (2cl) 40% Vol. | Schokostreusel | Sahnehäubchen ^{A7|8|5|12|K}
Coffee | Whiskey (2cl) | chocolate chips | whipped cream

Kaffee-Spezialitäten | Coffee

AUCH KOFFEINFREI | *DECAF UPON REQUEST*

HAFERL CAFE CRÈME 4.20
mit Schlagsahne oder Milch ^{A7|K}
Mug of Coffee with whipped cream on the side

***** Auf Wunsch servieren wir Ihnen den Café Crème
auch mit Mandelmilch oder laktosefreier Milch *****
Also served with soy or lactose-free milk upon request.

HAFERL CAPPUCCINO 4.20
mit aufgeschäumter Milch oder Schlagsahne ^{A7|K}
Mug of Cappuccino | foamed milk or whipped cream

CHOCOCCINO 4.20
Mix aus Cappuccino und heißer Schokolade ^{A7|K}
Mix of cappuccino and hot chocolate

HAFERL MILCHKAFFEE^K 4.20
Mug of Cafe latte

LATTE MACCHIATO ^{A7|K} 4.20
Mug of latte macchiato

ESPRESSO^K 2.70

AFFOGATTO 4.40
Espresso mit 1 Kugel Vanilleeis ^{A7|K}
Espresso with 1 scoop of vanilla ice cream

ESPRESSO MACCHIATO ^{A7|K} 3.20

***** Auf Wunsch servieren wir Ihnen die Kaffeespezialitäten auch Koffeinfrei. *****
Also served without caffeine upon request.

Palmenhaus Aufgüsse | Hot Infusion

HAUSGEMACHTE HEISSE AUFGÜSSE - ALKOHOLFREI

4.40

Homemade hot infusion – non alcoholic

HEISSER HOLUNDER-LIMETTE

hot elderflower lime

HEISSER ORANGE-INGWER

hot orange ginger

HEISSER BEEREN

hot berry

HEISSER ROSMARIN-LIMETTE

hot rosemary-lime

HEISSER INGWER

hot ginger

CHAI LATTE

4.00

JE NACH WUNSCH ZUBEREITET MIT

MILCH - MILK | LACTOSEFREIER MILCH – LACTOSEFREE MILK –
WASSER – WATER | MANDELMILCH – ALMONDMILK (+ 0.40 EURO)

Glühwein | Mulled wine

GLÜHWEIN KLASSISCH

4.50

8,7% Vol.^{A12}

mulled red wine

WEISSER LUDWIG – weisser Glühwein

5.50

8,7% Vol.^{A12|16|F}

White King Louis – white mulled wine

APFEL-ZIMT-PUNSCH – alkoholfrei

3.90

hot apple cinnamon punch – no alcohol

Tee | Teatime

HAFERL | MUG

3.80

GRAND SENIOR

Schwarztee: Assam | Empfohlene Ziehzeit: 3-4 Minuten

Black tea Assam | infusion time 3-4 minutes

D'ANGLETERRE

Schwarztee: Earl Grey | Empfohlene Ziehzeit: 3-4 Minuten

Black tea Earl Grey | infusion time 3-4 minutes

KYOTO ROMANCE

Grüner Tee: Classic Sencha | Empfohlene Ziehzeit: 1-2 Minuten

Green tea classic Sencha | infusion time 1-2 minutes

MAROKKANISCHE MINZE

Kräutertee | Empfohlene Ziehzeit: 3-4 Minuten

Herbal tea Moroccan mint | infusion time 3-4 minutes

MELISSA

Kräutertee: Melisse & Verbene | Empfohlene Ziehzeit: 3-4 Minuten

Herbal tea melissa & verbena | infusion time 3-4 minutes

FAIRY TALE

Früchtetee: Erdbeere & Orange | Empfohlene Ziehzeit: 3-4 Minuten

Fruit tea strawberry & orange | infusion time 3-4 minutes

DARLING DARLING

Roiboos Tee: Orange & Tangerine | Empfohlene Ziehzeit: 3-4 Minuten

Roiboos tea orange & tangerine | infusion time 3-4 minutes

Weitere Heißgetränke | Additional hot drinks

HEISSE SCHOKOLADE | SCHLAGSAHNE ^{A7|F}

4.40

Mug of hot chocolate | whipped cream

LUMUMBA

7.50

Heiße Schokolade mit Rum ^{A7|F}

Mug of hot chocolate with Rum

HEISSE MILCH

3.00

Glass of hot milk

HEISSE MILCH MIT HONIG

4.20

Glass of hot milk with honey

HEISSE ZITRONE

3.70

Glass of hot lemon with freshly squeezed juice

Kalte Getränke | Cold Drinks

TAFELWASSER STILL MEDIUM <i>Table water still sparkling</i>	0,5 l	3.00
MINERALWASSER PETRUSQUELLE still oder prickelnd <i>Mineral water "Petrusquelle", still or sparkling</i>	0,25 l 0,75 l	2.70 7.10
LIMONADEN HAUSGEMACHT: <i>Homemade limonade</i>	0,5 l	4.40
BEERE berry ORANGE-INGWER orange-ginger ROSMARIN-LIMETTE rosemary-lime HOLUNDER-LIMETTE elder-lime		
SPEZI^{F K}, COCA COLA^{F K}, SPRITE, FANTA^F	0,2 l 0,5 l	2.90 4.70
COCA COLA light^{A17 18 19 K F} (in der Flasche) <i>Coca Cola light (bottled)</i>	0,25 l	3.20
BITTER LEMON^{A16 19} TONIC WATER^{A16 19} (in der Flasche) <i>(bottled)</i>	0,2 l	3.20
ORANGENSAFT FRISCH GEPRESST <i>Orange juice - freshly squeezed</i>	0,2 l 0,5 l	4.40 8.90
SAFT NEKTAR Apfel naturtrüb Orange Kirsch Mango Johannisbeere ^{A19} Rhabarber Cranberry <i>Juices Apple, orange, cherry, mango, black currant, rhubarb, cranberry</i>	0,2 l	3.20
Als Schorle – still oder prickelnd <i>Served as spritzer with water still or sparkling</i>	0,5 l	4.50

Alles was prickelt | Sparkling

PROSECCO VALDO MACA ORO	0,1 l	5.90
weiß 11% Vol. ^{A12}	0,75 l	39.00
AMMER WIESNSECCO	0,1 l	4.20
trocken - Perlwein aus der EU 10% Vol. ^{A12}	0,75 l	28.00
FRIZZANTE	0,1 l	4.50
weiß oder rosé Weinwurm Weinviertel Österreich 11,5 % Vol. ^{A12}	0,75 l	29.80
SEKT „PALMENHAUS PRIVÉE“	0,1 l	4.90
trockener Jahrgangssekt 11% Vol. ^{A12}	0,75 l	32.50
<i>dry vintage sekt</i>		
SEKT „SCHLOSS TRIER“ ALKOHOLFREI	0,1 l	4.10
Feinfruchtiger alkoholfreier Sekt	0,75 l	27.50
<i>Fine fruity alcohol-free sparkling wine</i>		
CRÉMANT D'ALSACE DOCK – METHODE CHAMPAGNOISE	0,75 l	52.40
Elsass Frankreich Cuvée von Pinot Auxerrois & Pinot Noir 12% Vol. ^{A12}		
CHAMPAGNER ROSÉ „We love Champagne“ – 100% Premier Cru	0,75 l	75.00
Cuvée 40% Chardonnay, 35% Pinot Noir und 25% Pinot Meunier 12% Vol. ^{A12}		
CHAMPAGNER MOET & CHANDON BRUT IMPERIAL	0,375 l	50.00
Cuvee 20% Chardonnay, 40% Pinot Noir, 40% Pinot Meunier 12% Vol. ^{A12}	0,75 l	85.00
CHAMPAGNER Edition JOSEF BRUT ROYAL NO. 1 ^{A12}	0,1 l	9.80
Champagne Monthuys Père et Fils AOP Champagne Frankreich 12,5% Vol. ^{A12}	0,75 l	55.00
	1,5 l	120.00

Spritz

ALLE SPRITZ MIT SECCO | SODA | EIS ^{A12}

6.80

Barbie Spritz Rhabarbersaft | Limette | Minze

Mango Spritz Mangosaft | Orange

Rosi Spritz mit Rosmarin-Limetten-Essenz | Limette | Minze

Hugo Spritz Holunderblüten-Essenz | Limette | Minze

Veneziano Spritz mit Aperol | Orange ^{A19|F}

Sanddorn Spritz mit Sanddorn-Likör | Orange ^F

Lillet Wild Berry

Lillet - Schweppes Russian Wild Berry ^{A12}

6.80

Alkoholfreie Spritz | Non alcoholic Spritz

SPRITZ MIT ALKOHOLFREIEM SEKT | SODA | EIS ^{A12}

6.80

Crodino Alkoholfreie Variante des klassischen Veneziano Sprizz

Virgin Barbie | **Virgin Mango**

Virgin Hugo

Virgin Rosi

Wein | Wine

Weißwein - white wine

RIESLING KABINETT TROCKEN	0,2 l	8.10
----------------------------------	-------	------

G&M Machmer Rheinhessen Deutschland	0,75 l	27.50
--	--------	-------

Qualitätswein, zartgelbe Farbe, Aromen von grünem Apfel, Pfirsich und Grapefruit, dezente Säure, zarter Schmelz im Abgang | 12% Vol. ^{A12}

GRÜNER VELTLINER DAC new generation	0,2 l	8.10
--	-------	------

Weinwurm Weinviertel Österreich	0,75 l	27.50
--	--------	-------

Grüngelb, in der Nase feinwürzig, zarte Apfelfrucht- und Kräuterwürze, am Gaumen saftig, komplex, mineralische Rasse, sehr sortentypisch | 12,5% Vol. ^{A12}

RIVANER HALBTROCKEN	0,2 l	8.10
----------------------------	-------	------

G&M Machmer Rheinhessen Deutschland	0,75 l	27.50
--	--------	-------

Hellgelb | sehr mild an Säure | zitrus-frisches blumiges Aroma | voller Leichtigkeit | 11,6 Vol.

Rotwein - red wine

SPÄTBURGUNDER	0,2 l	8.10
----------------------	-------	------

G&M Machmer Rheinhessen Deutschland	0,75 l	27.50
--	--------	-------

komplexe Farbdichte, gehaltvolle Struktur, Aromen von Wald- und Brombeeren, Paprika und Zimt, ausgewogen rund im Abgang | 13% Vol. ^{A12}

ZWEIGELT EXQUISIT	0,2 l	8.10
--------------------------	-------	------

Weinwurm Weinviertel Österreich	0,75 l	27.50
--	--------	-------

Kräftiges Rubinrot, sortentypische Frucht nach Kirschen, feiner Einstieg am Gaumen, durchgehende Dichte mit jugendlicher Struktur, extraktreich | 13% Vol. ^{A12}

Rosé

DON PINO ROSÉ	0,2 l	8.90
----------------------	-------	------

G&M Machmer Rheinhessen Deutschland	0,75 l	30.50
--	--------	-------

Zarte Frucht, frische elegante Art | 11,5% Vol. ^{A12}

WEINSCHORLE	0,2 l	5.30
--------------------	-------	------

Weiß, rot, süß, sauer ^{A12}

Served as spritzer with table water | White, red, sweet, sour

Gerne empfehlen wir Ihnen darüber hinaus unsere Weinkarte. *Please ask for our winelist for further offers.*

101 Jahre Freistaat Bayern

101 years of Bavaria

WIR FEIERN BAYERN! WE CELEBRATE BAVARIA!

1918 führte die Novemberrevolution zum Sturz der Monarchie im Deutschen Reich. Kurt Eisner, ein Journalist und Mitglied der sozialistischen USPD, rief am 8. November 1918 in München den Freistaat Bayern aus. – *Freistaat Bavaria was founded in 1918.*

Unsere Bierempfehlung

Our BEER recommendation

Weihenstephaner Brauerei –
die älteste Brauerei der Welt – gegründet im Jahr 725
Weihenstephaner Brewery – world's eldest brewery – founded 725

Weihenstephaner Pils

0,33l 5.00

5,1 Vol.

„Goldgelb strahlend und mit 30 Bittereinheiten aromatisch gehopft wartet unser “Weihenstephaner Pils” mit einem ausgeprägten, hopfenblumigen Aroma und einer feinherben, angenehmen Bittere auf. Diese Kombination ergibt eine ausbalancierte Mischung und garantiert
allerbesten Pilsgenuss.

Gebraut mit der Jahrhunderte währenden Biererfahrung am Weihenstephaner Berg.“

Biere vom „Staatlichen Hofbräu München“

Beer „Hofbräu Brewery Munich“

HOFBRÄU ORIGINAL HELLES – VOM FASS 5,1% Vol. Erfrischend, feinherb - ein Bier mit Charakter ^{A1} <i>Lager beer- keg</i>	0,5 l	4.80
RADLER – BIER VOM FASS 2,5% Vol.- Bier und Zitronenlimonade ^{A1} <i>Lager and lemon lemonade - keg</i>	0,5 l	4.80
ALKOHOLFREIES BIER ^{A1} - Flasche <i>Non alcoholic beer - (bottled</i>	0,5 l	4.80
MÜNCHNER KINDL WEISSBIER – VOM FASS 5,1% Vol. Spritzig prickelnd - die Erfrischung pur ^{A1} <i>Bright wheat beer - keg</i>	0,5 l	5.00
HOFBRÄU SCHWARZE WEISSE - Flasche 5,1% Vol. Feinhefig aromatisch - die sanfte Form der Erfrischung ^{A1} <i>Black wheat beer - bottled</i>	0,5 l	5.00
MÜNCHNER KINDL LEICHTES WEISSBIER - Flasche 3,2% Vol. Mild-spritzige Erfrischung ^{A1} <i>Light wheat beer - bottled</i>	0,5 l	5.00
MÜNCHNER KINDL ALKOHOLFREIES WEISSBIER ^{A1} - Flasche <i>Wheat beer without alcohol - bottled</i>	0,5 l	5.00
WEINSTEPHANER PREMIUM PILS ^{A1} - Flasche 5,1% Vol. <i>Pils - bottled</i>	0,33 l	5.00

Aperitiv | Digestif | Spirituosen Liquors

Campari 25% Vol. ^{A12 F}	4 cl	6.80
Campari-Soda Campari-Orange Campari Tonic ^{A12 F}	4 cl	8.20
Sherry Fino Don Pablo 15% Vol. ^{A12}	4 cl	5.80
Martini Bianco 14,4% Vol.	4 cl	5.80
Crodino alkoholfrei (auf Eis)	10 cl	4.50
 Liköre	 4 cl	 5.00
Baileys ^{A7 12} 17% Vol. Amaretto ^{A8Mandel 12} 21% Vol. Eierlikör ^{A12} 14% Vol. Sauerkirsch 20% Vol. Frangelico Haselnusslikör 20% Vol. Sanddorn ^{A12 F} 15% Vol. Weinbergpfirsich ^{A12} 17% Vol. Kahlua Kaffee ^{A12 7} 20% Vol.		
 Grappa Nonino 41 % Vol.	 2 cl	 5.50
 Obstbrände 40 % Vol. Birne Kirsch Himbeer Obstler Haselnuss Mirabelle <i>Assorted Liqueur: pear cherry raspberry mixed fruit hazelnut</i>	 2 cl	 4.70
 Molinari Sambuca serviert mit 5 Kaffeebohnen ^{A12} 40 % Vol.	 4 cl	 5.00
 Averna ^{A12} 29% Vol.. Ramazotti ^{A12} 30% Vol.- auf Wunsch mit Eis und Zitrone	 4 cl	 6.20
 Rum Havanna Club 3 Jahre ^{A12} 40% Vol.	 4 cl	 7.90
Brugal Anejo Rum ^{A12} 38% Vol.	4 cl	8.90
 Hennessy, "Fine Cognac " ^{A12} 40% Vol.	 4 cl	 7.90
 WHISKEY		
Jim Beam, Whiskey ^{A12} 40% Vol.-	4 cl	7.50
Jack Daniel's, Whiskey ^{A12} 40% Vol.	4 cl	7.50
Slyrs, Bayrischer Whisky ^{A12} 43% Vol.	4 cl	9.50
 WODKA.		
Absolut Vodka ^{A12} 40% Vol.	4cl	6.00
Wodka Grasovska Bisongras ^{A12} 40% Vol.	4cl	7.80

GIN

Gordons ^{A12} 40% Vol.	4 cl	6.00
Bombay Sapphire ^{A12} 47% Vol.	4 cl	7.60
The Illusionist Munich Dry Gin ^{A12} 45% Vol.	4 cl	8.60
Schumm Wunderburg, mit Süßholz ^{A12} 48% Vol.	4 cl	9.50

Longdrinks on the rocks

APFELSTRUDEL 9.30

Wodka Grasovska – naturtrüber Apfelsaft ^{A12}

CUBA LIBRE ^{A12} 7.50

WODKA LEMON | COLA | CRANBERRY ^{A12} 7.50

GIN TONIC ^{A12}

mit Gordons Gin 7.50

mit Bombay Sapphire 9.10

mit the Illusionist Munich Gin 10.10

mit Schumm Wunderburg 11.00

WHISKEY COLA ^{A12}

mit Jeam Beam oder Jack Daniels 7.50

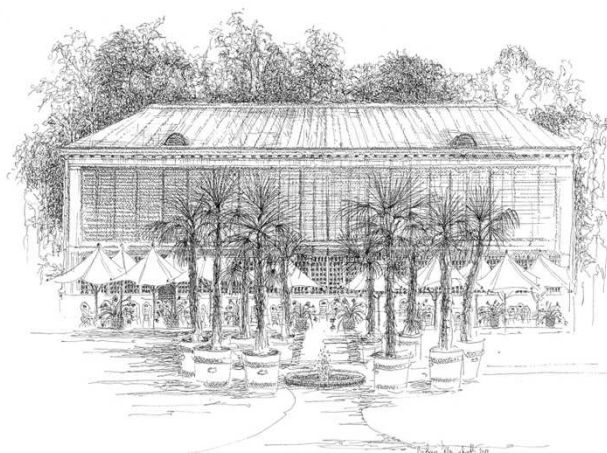
mit Slyrs Whiskey 10.50

Allergenkennzeichnung entsprechend der EU-Verordnung zur Lebensmittelkennzeichnungspflicht ab 13.12.2014: A1=Glutenhaltiges Getreide, A2=Krebstiere, A3=Eier, A4=Fisch, A5=Erdnüsse, A6=Sojabohnen, A7=Milch, A8=Schalenfrüchte, A9=Sellerie, A10=Senf, A11=Sesam, A12=Schwefel, A13=Lupinen, A14=Weichtiere, A15=Konservierungsstoffe, A16=Antioxidationsmittel, A17=Cyclamat, A17=Aspartam, A18=Acesulfam, 19=Chininhaltig, N=Nitritpökelsalz, NaS=Natriumsulfit, F=mit Farbstoff, K=Koffeinhaltig SP=Spuren von Allergen

Marking concerning to the obligatory food labeling issued by Eu, starting 13th of December 2014: A1= cereals containing gluten, A2=crustacean, A3=Eggs, A4=fish, A5=peanuts, A6=soybean, A7=milk, A8=different nuts, A9 =celery, A10=mustard, A11=sesame seeds A12=sulfur, A13=lupines, A14=mollusc, A15=preservative, A16=antioxidant, A17=cyclamate, A17=aspartam, A18=acesulfam, 19=quinine, K=caffeine, F=colorant, N=nitrite brine salt, NaS =sodium sulfite SP=traces of

Alle Preise in Euro / prices in euro – Inkl. 19% Mwst | 19% VAT included

Für Garderobe wird keine Haftung übernommen. | No legal responsibilty for wardrobe.



Öffnungszeiten / Opening Hours

UNSERE ÖFFNUNGSZEITEN AB 01.03.2019

DIENSTAG-FREITAG	11 UHR - 18 UHR
SAMSTAG,	10 UHR - 18 UHR
SONNTAG & FEIERTAG	
MONTAG	RUHETAG

Ab März ist der **Selbstbedienungsbereich** am Montag bei gutem Wetter geöffnet

Darüber hinaus öffnen wir exklusiv für Ihre **geschlossene Veranstaltung** (täglich möglich, zwischen 08.00 - 03.00 Uhr).

Würstlbarone mit Feuerzangenbowle:

Ab 17. November bis 6. Januar durchgängig Sonn- und Feiertags 11.30 - 17.30 Uhr (bei angemessenem Wetter)

Winterschließzeit 2020:

07.01 - 28.02.2020

Unser Büro ist in dieser Zeit geöffnet:

Montag-Freitag 10.00 - 17.00 Uhr

Ab 28.02.2020 sind wir wieder voll für Sie da!

OPENING-HOURS FROM MARCH 1ST 2019

TUESDAY-FRIDAY	11 AM - 6 PM
SATURDAY,	10 AM - 6 PM
SUNDAY & HOLIDAYS	
MONDAY	Closed

From March is the **self-service area** open on Mondays in good weather.

In addition, we open exclusively for your **closed event** (possible every day, between 08.00 - 03.00 clock).

Sausage barons with Feuerzangenbowle:

From 17 November to 6 January throughout Sundays and public holidays 11.30 - 17.30 (in good weather)

Winter closing 2020:

07.01 - 28.02.2020

Office Hours during this period:

Monday - Friday 10.00 a.m. to 5 p.m.

From 28.02.2020 we are back at your service!



Öffnungszeiten / Opening Hours Schlosspark Nymphenburg

HAUPTTOR

JANUAR & FEBRUAR	6.30 UHR - 18.00 UHR
MÄRZ	6.00 UHR - 18.30 UHR
APRIL	6.00 UHR - 20.30 UHR
MAI	6.00 UHR - 21.30 UHR
SEPTEMBER	6.00 UHR - 20.30 UHR
OKTOBER	6.00 UHR - 19.00 UHR
NOVEMBER	6.30 UHR - 18.00 UHR
DEZEMBER	6.00 UHR - 17.30 UHR

Die übrigen Parktore werden 30 Minuten früher geschlossen.

MAIN GATE

JANUARY & FEBRUARY	6.30 AM - 6 PM
MARCH	6.00 AM - 6.30 PM
APRIL	6.00 AM - 8.30 PM
MAY	6.00 AM - 9.30 PM
SEPTEMBER	6.00 AM - 8.30 PM
OCTOBER	6.00 AM - 9 PM
NOVEMBER	6.00 AM - 6 PM
DECEMBER	6.00 AM - 5.30 PM

The side doors are closing 30 minutes before.





Kontakt:

SCHLOSS NYMPHENBURG

Eingang 43

80638 München

Telefon 089 - 17 53 09

Mail info@palmenhaus.de

www.palmenhaus.de

CLAUDIA A. TROTT

Veranstaltungs- und Geschäftsleitung

19 Jahre PALMEVENTS



SCHLOSSCAFÉ IM PALMENHAUS

Schlosspark Nymphenburg | München