



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.*

Wir bitten um Ihr Verständnis, dass bei hohem Andrang von Frühstücksbestellungen die Wartezeit sich erhöht. - *We ask for your understanding that with high crowds of breakfast orders, the waiting time increases.*

VEGAN 13.90

Frisches Obst | Bircher Müsli | Soja-Joghurt | Margarine | hausgemachte Marmelade
Brot ^{A1} Hafer|Weizen|Gerste|3|12|Glukose

Smoothie

„Grüne Carlotta“ – (Spinat, Apfel, Gurke, Minze, Banane, Limette, Kokosmilch)

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

MORNING GLORY 9.80

Frühstücksbowl: veganes Bircher Müsli ^{A1}Hafer|Weizen|Gerste | Soja-Joghurt | Obst |
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 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
Quinoa Mais Karotten Gurken Tomaten Paprika Rote Beete Dips: Hummus & Minze Brot ^{A6}	
<i>sweet corn carrots cucumbers paprika tomatoes beetroot dips: mint & hummus 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 | Joghurt mit 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 | Tomate-Mozzarella^{A7} |
Joghurt mit 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 mit Müsli |
Eierspeisen nach Ihrem Wunsch zubereitet (Rührei, Spiegelei, gekochtes Ei, gebratener
Speck, Tomaten, Kräuter, Käse) | Wurst- und Käse | Tomate-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 | tomato-mozzarella with basil and balsamic dip | smoked salmon with
creamd 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 mit 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 | 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 <i>Orange juice - freshly squeezed</i>	0,2l 0,5l	4.40 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 ^{A8} <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 & Hausgemachte Focaccia – *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 & VORKASSE

€ 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.

BRUNCHSOMMERPAUSE

	30.11. 01.12. 07.12. 08.12. 14.12.
20.10. After-Wiesn-Brunch	15.12. 21.12. 22.12. Adventsbrunch
27.10. Goldener Oktober	25. & 26.12. Weihnachtsbrunch - Je ab 11.00 Uhr
01.11. Allerheiligenbrunch	29.12. Vorsilvesterbrunch
02.11 & 03.11. Herbst im Park	31.12. Silvesterbrunch
09.11. & 10.11. Herbst im	01.01.2020 Neujahrsbrunch ab 11.00 Uhr
16.11. & 17.11. Herbst im Park	05.01. & 06.01. Dreikönigsbrunch
23.11. & 24.11. Christbaumrichtfest	

Vorkasse: Bitte senden Sie uns Ihre Reservierungs-E-Mail an Info@palmenhaus.de und teilen Sie uns für die **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.

Vorhandene Gutscheine geben Sie bitte bei der Reservierung an.

Stornobedingungen: Bis eine Woche vor Ihrem gebuchten Brunchtermin können Sie bei einer Personenzahlverringerung Plätze per Mail an info@palmenhaus.de kostenfrei stornieren. Wir überweisen den zu viel bezahlten Betrag auf Ihr anzugebende Bankverbindung zurück. Bei einer Personenzahlverringerung kürzer als eine Woche oder am Buchungstag selbst, können Sie etwaig zuviel gezahlte Beträge an Ihrem Reservierungstag für über den Brunch hinausgehende Bestellungen anrechnen lassen. Eine Rückzahlung oder Ausstellen von Gutscheinen ist leider nicht möglich. Danke für Ihr Verständnis





Wo München dahraam is

Die Hühner- und Entenbraterei AMMER steht seit 1885 auf dem Münchner Oktoberfest. Dabei haben wir uns als älteste Hühnerbraterei 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 Wiesenschmankerl 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 infos and reservations here

Telefon 089-812 74 01

E-Mail: info@ammer-wiesn.de

Fax: 089-813 22 26

www.ammer-wiesn.de

AMMER
DIE HÜHNER- UND ENTENBRATEREI



Menü „Sommer im Park“ – menu „Royal Summer“

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 Summer Mangosaft & Secco auf Eis 0,1l

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

Vorspeise | Starters

Vegan: leichte RUCOLA-CRÈME-SUPPE Pinienkerne ^{A6 SP} <i>Lightweight rucola crème soup pine nuts</i> oder or	7.20
--	------

FRECHE ZIEGE Blatssalate gebackener Ziegenkäse Aprikosen Chutney Birne Walnüsse ^{A10 SP} <i>Lettuce baked goat's cheese Apricot chutney Pear walnuts</i>	10.80
--	-------

Hauptspeise | Main Course

Fleisch: RINDERSTEAK vom Grill Chianti Sauce grüner Spargel Süßkartoffelpüree ^{A9 F SP} <i>Meat: grilled beef steak Chianti sauce green asparagus mashed sweet potatoes</i> oder or	19.80
--	-------

Fisch: Duett von ZANDER- & LACHSFILET gebraten hausgemachtes Basilikum-Pesto Ratatouille Gemüse Rosmarinkartoffeln ^{A1 7 SP} <i>Fish: Fried zander & salmon filet homemade basil pesto Ratatouille Rosemary Potatoes</i> oder or	19.80
---	-------

Vegetarisch: LINGUINI Aglio e Olio Kirschtomaten Rucola Parmesanspäne ^{A1 SP} <i>Vegetarian: linguini Aglio e Olio cherry tomatoes rocket parmesan shavings</i> oder or	13.80
---	-------

Vegan: CAPONATA mediterrane Gemüsesauce mit Oliven & Kapern Rosmarinkartoffeln ^{A9 15 F SP} <i>Vegan: Mediterranean vegetable sauce with olives and capers Rosemary Potatoes</i>	13.80
--	-------

Dessert | Desert

LAUWARMER SCHOKOLADENKUCHEN Vanillesauce Erdbeeren ^{A3 7 8 F SP} <i>Lukewarm chocolate cake vanilla sauce strawberry</i> oder or	7.90
--	------

Vegan: KOKOS-INGWER PANNA COTTA Ananas-Minz-Salat ^{A1 15} <i>Vegan: Coconut ginger panna cotta Pineapple and mint salad</i>	7.90
--	------

Unsere Weinempfehlung

Our Wine Recommendation

Weißwein | *White*

Kerner

G&M Machmer | Rheinhessen | Deutschland

Gelbgrün bis goldenen Reflexe, fruchtiges Birnen, grüne Äpfel, Aprikosen und Johannisbeeren. Ein leicht mineralischer Charakter ist dabei typisch für den Kerner. 11,8 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 <i>Cheese spätzle</i> ^{A1aWeizen7/3}	
„Balu“	7.90
Kleines paniertes Putenschnitzel Pommes Frites Heinz Ketchup ^{A1 3 7 9} <i>Small fried cutlet of turkey french fries ketchup</i>	
Portion Pommes	4.30
mit Ketchup Mayonnaise ^{A3 9 15 16 F} <i>French fries Ketchup mayonnaise</i>	
Prinzessinnen- Piratenbecher	5.50
Je 1 Kugel Vanilleeis & Schokoladeneis Waffel Smarties mit kleiner Prinzessinnen- Piraten-Überraschung ^{A1 7} <i>1 scoop of vanilla and chocolate icecream waffle smarties smarties with a small gift for small princesses or pirates</i>	

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 Gemüsewürfelchen Schnittlauch ^{A1 3 7 9}	
beefbroth semolina dumplings diced vegetables	
Vegan: leichte RUCOLA-CRÈME-SUPPE Pinienkerne ^{A6 SP}	7.20
Lightweight rucola crème soup pine nuts	



Salate | Salads

FRECHE ZIEGE - Vorspeisenportion 10.80
Blattsalate | gebackener Ziegenkäse | Aprikosen Chutney | Birne | Walnüsse
Palmenhaus-Dressing ^{A10|SP}
Lettuce | baked goat's cheese | Apricot chutney | Pear | walnuts

MOZZARELLA 13.50
Kirschtomaten | Rucola | Pinienkerne^{A7|8}
mixed lettuce | cherry tomatoes | mozzarella | dressing

ANTIPASTI 12.80
Grillgemüse | Tomaten Bruschetta | Oliven | Getrocknete Tomaten
Basilikum Pesto ^{A1|7|8|15|16, F}
Grill vegetables | Tomatoes Bruschetta | Olives | Dried tomatoes | basil pesto

VIVA VIENNA SALAT 13.50
Blattsalate | Tomaten | Gurken | Karotten | gebackene Putenstreifen^{A1|Weizen|3|10}
Palmenhaus-Dressing
Mixed lettuce | tomatoes | cucumber | carrots | small turkey schnitzel slices Vienna style | dressing

CEASAR'S SALAD* 13.50
Romanasalat | gebratene Hähnchenbrust | Kirschtomaten | Parmesandressing
Croûtons ^{A1|Weizen|7}
Lettuce | slices of roasted chicken breast | cherry tomatoes | dressing with parmeggiano | croutons

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.

GARTENSALAT | 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

RINDERSTEAK vom Grill 19.80

Chianti Sauce | grüner Spargel | Süßkartoffelpüree ^{A9|F|SP}

grilled beef steak | Chianti sauce | green asparagus | mashed sweet potatoes

SCHNITZELGAUDI* 15.90

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

Viennese style turkey schnitzel | cranberries | French fries

HÄHNCHENKNOLLE 15.20.

Ofenkartoffel | gebratene Hähnchenstreifen | geröstete Kerne | Sauerrahmdip | Gartensalat mit Palmenhaus-Dressing ^{A7|10}

baked potato | sour cream | roasted seeds | slices of roasted chicken | side salad

Glutenfrei | *Gluten-free*

PALMENHAUSBURGER 14.90

100% Rindfleisch | Käse | Salat | Tomate | Essiggurke | Zwiebel | Burgersauce | Weizenbrötchen | Pommes Frites | Gartensalat mit Palmenhaus-Dressing ^{A1|3|7|10}

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

NYMPHENBURGER 12.50

Gebratenes Putensteak | Kartoffelpuffer | Salat | Tomate | Essiggurke | Nymphendip | Pommes ^{A1|3|7|9|10|12}

crispy potato pancakes | roasted turkey breast | salad | tomato | sour cucumber | nymphendip | French fries

Fisch | Fish

Duett von **ZANDER- & LACHSFILET** gebraten 19.80

hausgemachtes Basilikum-Pesto | Ratatouille Gemüse | Rosmarinkartoffeln ^{A1|7|SP}

Fried zander & salmon filet | homemade basil pesto | Ratatouille | Rosemary Potatoes

LACHSPUFFER 14.50

gebeizter Räucherlachs | Kartoffel-Röstinchen | Sauerrahmdip | Gartensalat mit Palmenhaus-Dressing ^{A1|3|4|7|10|12}

smoked salmon | crispy potato pancakes | sour cream dip | side salad

LACHSKNOLLE 14.50

Ofenkartoffel | Räucherlachs | Sauerrahmdip | frische Kräuter

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

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

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%)*



Vegetarisch | Vegetarian

LINGUINI 13.80

Aglie e Olio | Kirschtomaten | Rucola | Parmesanspäne ^{A1|SP}

Vegetarian: linguini | Aglio e Olio | cherry tomatoes | rocket | parmesan shavings

KÄSESPÄTZLE* 10.30

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

cheese spaetzle | Bavarian cheese | roasted onions | side salad

KRÄUTERKNOLLE 10.50

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

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

glutenfrei – gluten free

GEMÜSEKNOLLE 13.50

Ofenkartoffel | Grillgemüse | Sauerrahm | Gartensalat mit Palmenhaus-Dressing ^{A7|10}

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

glutenfrei – gluten free

APFELPUFFER 7.90

Kross gebratene Kartoffelpuffer | Apfelmus ^{A1|3}

crispy potato pancakes | apple puree

Vegan

CAPONATA 13.80

mediterrane Gemüsesauce mit Oliven & Kapern | Rosmarinkartoffeln ^{A10|15|F|SP}

Mediterranean vegetable sauce with olives and capers | Rosemary Potatoes

ROYAL BOWL 10.20

Quinoa | Mais | Karotten | Gurken | Tomaten | Paprika | Rote Beete

Dips: Hummus & Minze | Brot ^{A6}

sweet corn | carrots | cucumbers | paprika | tomatoes | beetroot

dips: mint & hummus | bread

Tafelfreude des Tages - Foody of the day

ab 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

LAUWARMER SCHOKOLADENKUCHEN Vanillesauce Erdbeeren ^{A3 7 8 F SP} <i>Lukewarm chocolate cake vanilla sauce strawberry</i>	7.90
KOKOS-INGWER PANNA COTTA Ananas-Minz-Salat ^{A1 15} <i>Coconut ginger panna cotta Pineapple and mint salad</i>	7.90
KIRSCHWAFFEL HIMBEERWAFFEL mit heißen Sauerkirschen oder heißen Himbeeren Sahne Schokoladensauce Vanilleeis ^{A1 3 6 7 8} <i>waffle with hot cherries or hot raspberries, 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} - Auf Wunsch auch ohne Rosinen <i>dessert roasted pancake KAISERSCHMARRN, raisins, apple slices</i>	7.00
KAISERSCHMARRN MIT DRUM & DRAN Rosinen Zwetschgenröster 1 Kugel Vanilleeis Apfelspalten ^{A1 3 7} - Auf Wunsch auch ohne Rosinen <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} mit Sahne oder Vanillesauce <i>with whipped cream or vanilla sauce</i> mit einer Kugel Eis nach Wahl <i>with one ice scoop of your choice</i>	5.90 7.10 7.60
APFELSTRUDEL vegan ^{A1 8} <i>tasty apple strudel vegan</i>	5.90

Hauspezialitäten | 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



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 Adelaides von Savoyen ab dem Jahr 1664 erbaut.

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

Sweet Surprise

4.00 – 4.20

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

Königliche Kaffeeparade

The King's Coffee Parade

CAFÉ LECKERMÄULCHEN	7.60
Café Baileys (2cl) 17% Vol. Zimt Krokant Sahnehäubchen ^{A7 8 5 12 K} <i>Coffee Baileys (2cl) cinnamon brittle whipped cream</i>	
CAFÉ TI AMO	7.60
Café Amaretto (2cl) 21% Vol. Sahnehäubchen ^{A7 5 12 K} <i>Coffee Amaretto (2cl) whipped cream</i>	
CAFÉ PHARISÄER	7.60
Café brauner Rum (2cl) 40% Vol. Sahnehäubchen Kakao ^{A7 8 5 12 K} <i>Coffee dark rum (2cl) whipped cream cocoa</i>	
CAFÉ CORETTO	7.60
Café Grappa (2cl) 41% Vol. Sahnehäubchen ^{A7 5 12 K} <i>Coffee Grappa (2cl) whipped cream</i>	
GRAND CAFÉ	7.60
Café Grand Marnier (2cl) 40% Vol. Sahnehäubchen ^{A7 8 5 12 K} <i>Coffee Grand Marnier(2cl) whipped cream</i>	
CAFÉ ANGELICO	7.60
Café Frangelico (2cl) 20% Vol. Sahnehäubchen Schokostreusel ^{A7 5 K} <i>Coffee hazelnut digestif (2cl) whipped cream chocolate chips</i>	
CAFÉ SPIRIT	7.60
Café Whiskey (2cl) 40% Vol. Schokostreusel Sahnehäubchen ^{A7 8 5 12 K} <i>Coffee Whiskey (2cl) chocolate chips whipped cream</i>	



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.

Dalmenhaus 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

CHAI LATTE

4.00

JE NACH WUNSCH ZUBEREITET MIT
MILCH - MILK | LACTOSEFREIER MILCH – LACTOSEFREE MILK –
WASSER – WATER | MANDELMILCH – ALMONDMILK (+ 0.40 EURO)
Bitte beachten Sie, das sich die Gewürze nicht vollständig auflösen



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 – zur Wahl: <i>Homemade limonade</i>	0,5 l	4.40
BEERE <i>berry</i> ORANGE-INGWER <i>orange-ginger</i> ROSMARIN-LIMETTE <i>rosemary-lime</i> HOLUNDER-LIMETTE <i>elder-lime</i>		
SPEZI^{F1K}, COCA COLA^{F1K}, 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 ^{A19F}

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 TROCKEN - GOLDMEDAILLE	0,2 l	8.10
G&M Machmer Rheinhessen Deutschland (Europas bester Bio-Winzer)	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 (Europas bester Bio-Winzer)	0,75 l	27.50

Hellgelb | sehr mild an Säure | zitrus-frisches blumiges Aroma | voller Leichtigkeit | 11,6 Vol. ^{A12}

Rotwein - red wine

SPÄTBURGUNDER	0,2 l	8.10
G&M Machmer Rheinhessen Deutschland (Europas bester Bio-Winzer)	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 (Europas bester Bio-Winzer)	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 Liguors

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 Liguor: 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

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
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 responsibility for wardrobe.



Öffnungszeiten / Opening Hours

UNSERE ÖFFNUNGSZEITEN AB 01.03.2019

DIENSTAG-FREITAG	11 UHR - 18 UHR
SAMSTAG, SONNTAG & FEIERTAG	10 UHR - 18 UHR
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, SUNDAY & HOLIDAYS	10 AM - 6 PM
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