



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 sich bei hoher Anzahl an Frühstücksbestellungen die Wartezeit 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“ (Apfel | Basilikum | Gurke | Kokosmilch | Limettensaft |
Agavendicksaft

*Fruits | cereals “bircher style” with soy yoghurt | “Green Carlotta” (apple | basil | cucumber
| coconut milk | lime juice | agave nectar) | margarine | homemade jam | bread*

MORNING GLORY

9.80

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

Shots:

Smoothie „Grüne Carlotta“ (Apfel | Basilikum | Gurke | Kokosmilch | Limettensaft |
Agavendicksaft) & frisch gepresster Orangensaft

*Fruits | cereals | “bircher style” with soy yoghurt | shots smoothie “Green Carlotta” (apple | basil
| cucumber | coconut milk | lime juice | agave nectar) & 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



SCHLOSSCAFÉ IM PALMENHAUS
Schlosspark Nymphenburg | München

COUNTRY 11.20

2 Spiegeleier mit Speck auf geröstetem Hausbrot | gebratene Tomaten | Mini-Röstis

A1|3|7|N|SP11

2 Fried eggs with bacon on toasted bread | fried tomatoes | mini hash browns

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

Ham | beef salami | butter cheese | cream cheese | scrambled egg | butter |

homemade jam | bread – on demand: without pork: with turkey-ham

ROYAL SALMON 14.60

Räucherlachs | Sahne Meerrettich^{A7} | Senf-Dill-Sauce | Rindssalami | Frischkäse |

Käse | Frühstücksei | Butter | hausgemachte Marmelade | Brot^{A 1|3|4|7|10|12}

Smoked salmon with creamed horseradish and dill-mustard sauce | salami | cheese | boiled egg |

butter | homemade jam | bread

ITALIAN 14.20

Tomate-Mozzarella | Rindssalami | Rohschinken mit Melone | Frischkäse | Butter |

Rührei & Topping: Rucola und Pinienkerne | hausgemachte Marmelade | Brot^{A1|3|7|12||N}

Mozzarella cheese with tomatoes | salami | raw ham with melon | cream cheese |

butter | scrambled egg with rocket | homemade jam | bread

WIESNBOWL 12.80

Linsen | fermentierte rote Beete | Blattsalate | Karotten | Kirschtomaten | rote Zwiebel |

Apfel | Kürbiskerne | Meerrettich-Dip^{A6}

Red lenses | fermented beetroot | salad leaves | carrots | cgerry tomatoes | red onions | apple |

pumpkin seeds | horseradish dip

MÜNCHEN 8.80

1 Paar Münchner Weißwürste | 1 Breze | süßer Senf^{A1|10|SP7}

2 Bavarian veal sausages | pretzel | sweet mustard



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 | pro Gast 1 Ei 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 Bircher style | 1 egg per person of your choice (poached, scrambled or fried) | butter | homemade jam | bread | 1 glass of sparkling wine (0,1l) or freshly squeezed orange juice (0,1l per person)

SCHLOSSFRÜHSTÜCK FÜR 2 (oder mehr) 18.40

vegetarisch

pro Person | *per person*

Käse | Rohkoststicks & Schnittlauchsauerrahm | Obst | Tomate-Mozzarella^{A7} | Joghurt mit Müsli | pro Gast 1 Ei 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 Bircher style | tomato & mozzarella cheese | 1 egg per person of your choice (poached, scrambled or fried) | 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 Bircher style | egg of your choice | tomato-mozzarella with basil and balsamico 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 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 Bircher style | egg of your choice | tomato-mozzarella with basil and balsamico 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. Frühstücksreservierungen ab 12 Personen nur mit Buffetvorbestellung möglich.

*We serve every breakfast as buffet from 6 persons upwards, upon your reservation or fitting for your individual festive occasion.
Breakfast reservations for 12 persons or more are possible with preordered breakfast buffet.*

Gutscheine – Vouchers

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 buy a voucher
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 (tomato, cucumber, carrot, bell pepper, celery) chive sour cream</i>		6.10
Smoothy „Grüne Carlotta“ (frisch zubereitet) (Apfel Basilikum Gurke Kokosmilch Limettensaft Agavendicksaft) <i>Smoothie „Green Carlotta“ (apple basil cucumber coconut milk lime juice agave nectar)</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>portion of butter portion of margarine</i>		1.50
Honig oder hausgemachte Marmelade oder Nutella ^{A7 6 8} (pro Portion) <i>Honey or homemade jam or nougat cream (per portion)</i>		1.20
Breze ^{A1aWeizen SP7} <i>Pretzel</i>		1.90
Croissant ^{A1aWeizen 3 7 SP6} <i>Croissant</i>		2.70
Obstsalat <i>Fresh fruit salad</i>		5.40
Joghurt mit Früchten ^{A7} <i>Yoghurt with fruits</i>		5.00
Müsli angemacht nach Bircher Art mit Früchten - vegan ^{A1aWeizen 6 8} <i>Cereal Bircher-Style with fruits— vegan</i>		7.10



SCHLOSSCAFÉ IM PALMENHAUS
Schlosspark Nymphenburg | München

2 Pancakes Ahornsirup Obst ^{A1 3 7} <i>2 Pancakes maple sirup fruits</i>	7.50
Räucherlachs Sahnemeerrettich ^{A3 4 7 10 12} <i>Smoked salmon with creamed horseradish</i>	8.20
Tomate-Mozzarella Balsamico Olivenöl ^{A7 12 Glukose} <i>Mozzarella cheese with tomatoes balsamico olive oil</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
Toppings zu Spiegel- oder Rühreiern: <i>Toppings added 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 & VORKASSE

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

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, 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.

09.11. & 10.11. Herbst im

16.11. & 17.11. Herbst im Park

23.11. & 24.11. Christbaumrichtfest

30.11. | 01.12. | 07.12. | 08.12. | 14.12. |

15.12. | 21.12. | 22.12. Adventsbrunch

25. & 26.12. Weihnachtsbrunch – Je ab 11.00 Uhr

29.12. Vorsilvesterbrunch

31.12. Silvesterbrunch

01.01.2020 Neujahrsbrunch ab 11.00 Uhr

05.01. & 06.01. Dreikönigsbrunch

Winterpause

01.03. Palmenhausbrunch

08.03. Frühlingserwachen

15.03. Aus dem Kräutergarten

22.03. Junges Gemüse

29.03. Aus der Botanik

05.04. April April

10.04. Karfreitagsbrunch

13.04. Ostermontagsbrunch

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 Ihre 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



SCHLOSSCAFÉ IM PALMENHAUS
Schlosspark Nymphenburg | München



Wo München dahkam 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 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 „Winter im Park“ – menu „Royal Winter“

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 Winter with MIMOSA Orangensaft & Secco 0,1l

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

Vorspeise | Starters

MARONENCRÈMESUPPE | THYMIAN-ZIMT-CROÛTONS ^{A6}

7.20

Vegan: creamy chestnut soup | thyme cinnamon croutons

oder | or

FRECHE FORELLE

10.80

Geräucherte Forelle | Rote Beete | Wasabischmand | Endiviensalat & Kartoffeldressing

^{A7|15|10}

Smoked trout | beetroot | sour cream with Wasabi | endive salad & potato dressing

Hauptspeise | Main Course

Fleisch: **KALBSRAHM-WALDPILZRAGOUT**

19.80

Kürbis-Kartoffelgratin | Prinzessbohnen ^{A7|9}

Meat: veal & mushroom ragout | pumpkin-potato gratin | green beans

oder | or

Fisch: **FILET VOM BUNTBARSCHE** gebraten

19.80

Rahmlauch | Petersilkkartoffeln ^{A4|7}

Fish: roasted fillet of cichlid | creamy leek | potatoes with parsley

oder | or

Vegetarisch: **KARTOFFELGNOCCHI GEFÜLLT MIT KÜRBIS & RICOTTA**

13.80

Tomaten-Kräutersugo | Kürbiskerne | gehobelter Parmesan ^{A3|7|8}

Vegetarian: potato gnocchi filled with pumpkin & Ricotta cheese

oder | or

Vegan: **FLOTTI KAROTTI**

13.80

Risotto mit zweierlei Karotten | frittiertes Rucola | Gemüsechips ^{A9|12}

Vegan: carrot risotto | deep-fried arugula

Dessert | Dessert

TOBLERONEMOUSSE | Zimtzwetschgen ^{A3|6|7|8Mandeln}

7.90

Cracknel mousse | cinnamon plums

Vegan: **APFELSTRUDEL** | Zimtzwetschgen ^{A1Weizen}

7.90

Vegan: apple strudel | plum sauce with cinnamon

Unsere Weinempfehlung

Our Wine Recommendation

Weißwein | *White*

LUGANA

Casal Busól | Venetien | Italien

Gelbgrün bis goldenen Reflexe, saftig am Gaumen
leicht mineralisch, ausgewogen im Geschmack. 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 | Ketchup ^{A9|SP1|3}

2 Wiener sausages | French fries | ketchup

„Tom & Jerry“

5.00

Käsespätzle *Cheese spätzle* ^{A1Weizen|7|3}

„Balu“

7.90

Kleines paniertes Putenschnitzel | Pommes Frites | Ketchup ^{A1Weizen|3|7|9}

Small fried turkey escalope | 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 ^{A1Weizen|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

Suppen | Soups

AUCH ALS VORSPEISE – ALSO SERVED AS STARTERS

RINDERKRAFTBRÜHE 7.20

Grießnockerl | Gemüswürfelchen | Schnittlauch ^{A1Weizen|3|7|9}

beefbroth | semolina dumpling | diced vegetables | chive

MARONENCRÈMESUPPE | THYMIAN-ZIMT-CROÛTONS ^{A6} 7.20

Vegan: creamy chestnut soup | thyme cinnamon croutons



Salate | Salads

FRECHE FORELLE 10.80

Geräucherte Forelle | Rote Beete | Wasabischmand | Endiviensalat & Kartoffeldressing

A7|10|15

Smoked trout | beetroot | sour cream with Wasabi | endive salad & potato dressing

MOZZARELLA 13.50

Kirschtomaten | Rucola | Pinienkerne^{A7|8}

Mozzarella | cherry tomatoes | rocket | pine nuts

VIVA VIENNA SALAT 13.50

Blattsalate | Tomaten | Gurken | Karotten | gebackene Putenstreifen^{A1Weizen|3|10}

Palmenhaus-Dressing

Mixed lettuce | tomatoes | cucumber | carrots | small baked turkey slices Vienna style | dressing

CEASAR'S SALAD 13.50

Romanasalat | gebratene Hähnchenbrust | Kirschtomaten | Parmesandressing

Croûtons^{A1Weizen|7}

Romana salad | slices of roasted chicken breast | cherry tomatoes | dressing with Parmesan | 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

Fleisch: **KALBSRAHM-WALDPILZRAGOUT*** 19.80

Kürbis-Kartoffelgratin | Prinzessbohnen ^{A7|9}

Meat: veal & mushroom ragout | pumpkin-potato gratin | green beans

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 ^{A1|3|7|10}

100% beef | cheese | lettuce | tomato | pickled cucumber | onion | mustard | 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 | pickled cucumber | nymphendip | French fries

Fisch | Fish

Fisch: **FILET VOM BUNTBARSCHE** gebraten 19.80

Rahmlauch | Petersilkkartoffeln ^{A4|7}

Fish: roasted fillet of cichlid | creamy leek | potatoes with parsley
y

LACHSPUFFER

gebeizter Räucherlachs | Kartoffelpuffer | Senf-Dill-Sauce | Gartensalat ^{A1|3|4|7|10|12}

14.50

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

LACHSKNOLLE 14.50

Ofenkartoffel | Räucherlachs | Sauerrahmdip | Senf-Dill-Sauce | frische Kräuter Gartensalat ^{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

KARTOFFELGNOCCHI GEFÜLLT MIT KÜRBIS & RICOTTA 13.80

Tomaten-Kräutersugo | Kürbiskerne | gehobelter Parmesan ^{A3|7|8}

Vegetarian: potato gnocchi filled with pumpkin & Ricotta cheese

KÄSESPÄTZLE* 10.30

Spätzle | Allgäuer Bergkäse | Röstzwiebeln | Gartensalat ^{A1|3|7|10}

cheese spaetzle | Bavarian cheese | roasted onions | side salad

KRÄUTERKNOLLE 10.50

Ofenkartoffel | Sauerrahm | frische Kräuter | Gartensalat ^{A7|10}

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

glutenfrei – gluten free

GEMÜSEKNOLLE 13.50

Ofenkartoffel | Grillgemüse | Sauerrahm | Gartensalat ^{A7|10}

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

glutenfrei – gluten free

APFELPUFFER 7.90

Kross gebratene Kartoffelpuffer | Apfelmus | Puderzucker ^{A1|3}

crispy potato pancakes | apple puree

Vegan

FLOTTI KAROTTI 13.80

Risotto mit zweierlei Karotten | frittiertes Rucola

Vegan: carrot risotto | deep-fried arugula

WIESN BOWL 12.80

Linsen | fermentierte rote Beete | Blattsalate | Karotten | Kirschtomaten | rote Zwiebel | Apfel | Kürbiskerne | Meerrettich-Dip ^{A7}

Red lenses | fermented beetroot | salad leaves | carrots | cherry tomatoes | red onions | apple | pumpkin seeds | horseradish dip

**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%)*

Tafelfreunde des Tages - Daily dish

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

TOBLERONEMOUSSE Zimtzwetschgen ^{A3 6 7 8} Mandeln <i>Cracknel mousse cinnamon plums</i>	7.90
Vegan: APFELSTRUDEL Zwetschgenröster ^{A1a} Weizen <i>Vegan: apple strudel plum sauce</i>	7.90
KIRSCHWAFFEL HIMBEERWAFFEL Waffel mit heißen Sauerkirschen oder heißen Himbeeren Sahne Schokoladensauce Vanilleeis Puderzucker ^{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 Puderzucker ^{A1 3 7} Auf Wunsch auch ohne Rosinen <i>dessert roasted pancake KAISERSCHMARRN, raisins, apple slices</i> <i>also available without raisins upon request</i>	7.00
KAISERSCHMARRN MIT DRUM & DRAN Rosinen Zwetschgenröster 1 Kugel Vanilleeis Apfelspalten Puderzucker ^{A1 3 7} Auf Wunsch auch ohne Rosinen <i>dessert roasted pancake KAISERSCHMARRN raisins apple slices 1 scoop of vanilla ice</i> <i>plum ragout</i> <i>also available without raisins upon request</i>	11.90
APFELSTRUDEL Puderzucker <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 Puderzucker ^{A1 8} <i>tasty apple strudel vegan icing sugar</i>	5.90

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

ZWETSCHGENBEUTEL

Zimtzwetschgen | Sahne | Puderzucker | Schokosauce

cinnamon plums | whipped cream | icing sugar | chocolate sauce

SAHNEBEUTEL

Sahne | Puderzucker | Schokosauce

cinnamon plums | 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 | sour cherries



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

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

Palmenhaus Torte

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

PALMENHAUS CAKE | biscuit | pineapple | light coconut 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}
additional whipped cream

1.20

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

4.20

Eis / Ice cream

VANILLE SCHOKOLADE ERDBEER STRACCIATELLA

Strawberry | vanilla | chocolate | stracciatella

1 KUGEL - 1 scoop 1.60

3 KUGELN 3 scoops 4.80

Portion Sahne ^{A7} - whipped cream 1.20

Verschiedene Liköre und Schnäpse – Aufpreis je 2.20

Assorted liquors – additional

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

MILCHSHAKE 6.30

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

Milkshake Vanilla – Strawberry – Chocolate (with whipped cream)

Eisbecher / Ice Cups

SCHLANKE SCHLECKEREI 5.80

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

1 scoop of ice of your choice on marinated fruit

STRACCIATELLABECHER 7.80

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

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

IM FEUERLAND 7.80

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

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

CUP DANMARK 7.80

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



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

AFFOGATO 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.



Palmenhäuser Aufgüsse | Hot Infusion

HAUSGEMACHTE HEISSE AUFGÜSSE - ALKOHOLFREI

4.40

Homemade hot infusion – non alcoholic

HEISSER HOLUNDER-LIMETTE-MINZE

hot elderflower lime-mint

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

Glühwein / Mulled wine

GLÜHWEIN KLASSISCH

4.50

8,7% Vol.^{A12} - mulled red wine

WEISSER LUDWIG

5.50

weisser Glühwein 8,7% Vol.^{A12/16/F}

APFEL-ZIMT-PUNSCH – alkoholfrei

3.90

hot apple cinnamon punch – no alcohol

KINDERPUNSCH – alkoholfrei

3.90

hot children's 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 water with freshly squeezed lemon juice



Kalte Getränke | Cold Drinks

TAFELWASSER STILL PRICKELND <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 lemonade</i> BEERE berry ORANGE-INGWER orange-ginger ROSMARIN-LIMETTE rosemary-lime HOLUNDER-LIMETTE elderflower-lime	0,5 l	4.40
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 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 – the world's oldest 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

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

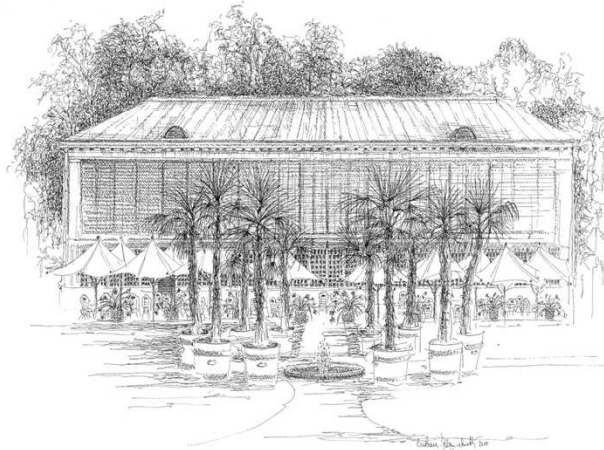
Allergenkennzeichnung entsprechend der EU-Verordnung zur Lebensmittelkennzeichnungspflicht ab 13.12.2014:

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,	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!



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