



SCHLOSSCAFÉ IM PALMENHAUS  

---

Schlosspark Nymphenburg | München

---

*Willkommen*  
*Welcome*

## DER RAT EINER PALME

Steh gerade und selbstbewusst.

Gedenke Deiner Wurzeln.

Nimm genügend Wasser zu Dir.

Vertraue auf Dein Wachstum.

Eins mit Deiner natürlichen Schönheit.

Genieße den Ausblick.

## ADVICE FROM A PALM

*Stand tall and proud*

*Remember you roots*

*Drink plenty of water*

*Believe in your growing*

*Content with your natural beauty*

*Enjoy the yiew*

Freude am Leben? Ja sicher.

Genieße die Zeit unter Palmen, lehn Dich zurück, freu Dich an der Natur.

Denn es gibt nur einen perfekten Moment: JETZT.

*Joy? Of course.*

*Enjoy the time under the palmtrees, relax, get in touch with nature.*

*There`s only one perfect moment: NOW*

#schlosscafeimpalmenhaus #placetobe

## Vorspeisen | Starter

<b>SCHLOSSGARTENSALAT</b>	5,50
Gemischter Salat   Sprossen   Palmenhausdressing <i>Colourful slads   roasted goat cheese   pear chutney   beetroot popcorn honey   thyme dressing</i>	
<b>CAPRESE</b>	7,50
Tomaten   Mozzarella   Basilikum   Balsamico <sup>A7 8</sup> <i>Mozzarella   cherry tomatoes   rocket   pine nuts</i>	
<b>QUINOABOWL</b>	9,50
Edamame   Kichererbsen   Kirschtomaten   Kräuterdip   Papadam <i>Quinoaabowl   edamame   chickpeas   papadam</i>	
<b>CEASAR'S SALAD – VORSPEISE   STARTER</b>	7,50
Romanasalat   Kirschtomaten   Parmesandressing   Croûtons <sup>A1Weizen 7</sup> <i>Romana salad   cherry tomatoes   dressing with Parmesan   croutons</i>	
<b>SÜSSKARTOFFELSUPPE</b>	7,60
Blätterteigstange (vegan) <i>Creamy sweet potato soup   puff pastry (vegan)</i>	
<b>SHARING ITALIA – Pick to start – für 2 Personen (oder mehr)</b>	29,80
Tomate-Mozzarella   Parmaschinken   Oliven   gegrilltes Gemüse   Parmesan   Olivenöl   Salzflocken   Grissini   Kleingebäck <i>tomato-mozzarella cheese   Parma ham   olives   grilled vegetables   Parmesan cheese olive oil   salt flakes   Grissini   small bakery – starting from 2 persons on</i>	
<b>SHARING BAVARIA – Auf geht's! – für 2 Personen (oder mehr)</b>	29,80
Bergkäse   Trauben   Kalbfleischpflanzerl   Senf-Meerrettich-Dip Rohschinken   Obatzda   Essiggurken   Butter   Kleingebäck <i>mountain cheese   grapes   Bavarian meat loaf   mustard horse radish dip   raw ham   Obatzda pickles   butter   small bakery - starting from 2 persons on</i>	

## Hauptgänge | Main

### Fleisch - meat

<b>LINGUINE BOLOGNESE</b>	<b>19,80</b>
Reines Rindfleisch   Parmesan <sup>A7/3/S</sup> <i>pasta Bolognese pure beef / Parmesan cheese</i>	
<b>SCHNITZELGAUDI*</b>	<b>16,90</b>
Schnitzel „Wiener Art“ von der Pute   Wildpreiselbeeren   Pommes Frites <sup>A1 3 7</sup> <i>Viennese style turkey schnitzel / cranberries / French fries</i>	
<b>PUTENKNOLLE</b>	<b>16,00.</b>
Ofenkartoffel   gebratene Putenstreifen   geröstete Kerne   Sauerrahmdip <sup>A7 10</sup> <i>baked potato / sour cream / roasted seeds / slices of roasted chicken / side salad</i> Glutenfrei   <i>Gluten-free</i>	
<b>PALMENHAUSBURGER Deluxe</b>	<b>17,50</b>
100% Rindfleisch vom Weideochsen   Salat   Tomate   Essiggurke   Zwiebelmarmelade   Burgersauce   Brioche Bun   Pommes Frites <sup>A1 3 7 10</sup> <i>100% beef / cheese / lettuce / tomato / pickled cucumber / onion / mustard / bread / french fries / side salad</i>	
<b>SCHEIBEN VOM RINDERFILET – kurz gebraten</b>	<b>26,90</b>
Balsamicoreduktion   Artischockengemüse   Olivengnocchi <sup>A1 3 7 10</sup> <i>fillet of beef – fried briefly / artichoke vegetables / olive gnocchi</i>	
<b>CAESARS SALAD MIT GEBRATENER HÄHNCHENBRUST</b>	<b>17,00</b>
Romanasalat   gebratene Hähnchenbrust   Kirschtomaten   Parmesandressing Croûtons <sup>A1Weizen 7</sup> <i>Romana salad / slices of roasted chicken breast / cherry tomatoes / dressing with Parmesan / croutons</i>	

## Fish – fish

<b>LACHSKNOLLE</b>	16,00
Ofenkartoffel   Räucherlachs   Sauerrahmdip   Senf-Dill-Sauce   frische Kräuter <sup>A3 4 7 10 12</sup> <i>baked potato   sour cream   fresh herbs   smoked salmon   side salad</i>	
<b>LACHSPUFFER</b>	15,30
gebeizter Räucherlachs   Kartoffelrösti   Senf-Meerrettich-Dip   Schmandgurken <sup>A1 3 4 7 10 12</sup> <i>smoked salmon   crispy potato pancakes   mustard dill sauce   side salad</i>	
<b>FILET VOM ZANDER – kross auf der Haut gebraten</b>	22,80
geschmorter Chicoree   Zitronengrasrisotto   milde Kokos-Chillicreme <sup> 4 7 10 12</sup> <i>grilled fillet of pike perch   braised chicory   lemon grass risotto   mild coconut chilli cream</i>	
<b>CAESARS SALAD MIT GARNELEN</b>	20,50
Romanasalat   gebratene Garnelen   Kirschtomaten   Parmesandressing Croûtons <sup>A1Weizen 7 4</sup> <i>Romana salad   grilled prawns   cherry tomatoes   dressing with Parmesan   croutons</i>	

## Vegetarisch & Vegan | Vegetarian & Vegan

<b>SELLERIESCHNITZEL - VEGAN</b>	18,50
Tomaten-Salbeisalsa   Graupenrisotto   sautierte Frühlingszwiebeln <i>celery schnitzel   tomato sage salsa   barley risotto   sauteed spring onions (vegan)</i>	
<b>GEMÜSECURRY – VEGAN Basmatireis</b>	13,50
<i>vegetable Curry   Basmatireis</i>	
<b>CAESARS SALAD CLASSIC</b>	11,50
<b>KRÄUTERKNOLLE - VEGI</b>	10,50
Ofenkartoffel   Sauerrahm   frische Kräuter   Salatsträußchen <sup>A7 10</sup> <i>baked potato   sour cream   fresh herbs,  side salad</i> glutenfrei – <i>gluten free</i>	
<b>GEMÜSEKNOLLE - VEGAN</b>	14,00
Ofenkartoffel   Grillgemüse   Kräuterdip   Salatsträußchen <sup>A7 10</sup> <i>baked potato   grilled vegetables   sour cream   fresh herbs,  side salad</i> glutenfrei – <i>gluten free</i>	
<b>LINGUINE BOLOGNESE - VEGAN</b>	15,50
Cashew-Parmesan <sup>8</sup> <i>Pasta Bolognese vegan   cashew Parmesan</i>	
<b>VEGANER BURGER</b>	14,50
Gemüsepaty   Bun   Zwiebelmarmelade   Salat   Tomate   Kidneybohrentopping   Pommes   veganes Ketchup <i>Vegetable patty   bun   onionjam   salad   tomato   kidneyspread   French fries   vegan ketchup</i>	

## Süße Köstlichkeiten | Dessert

<b>PAVLOWA</b>	8,50	
frische Waldbeeren   Bisquitbrösel   Vanilleeis <i>lukewarm blueberry tarte   vanilla ice cream</i>		
<b>HAFERMILCHMOUSSE - VEGAN</b>	8,50	
weisse Schokolade   Blaubeergrütze <i>oat milk mousse   white chocolate   blueberry ragout</i>		
<b>KAISERSCHMARRN</b>	9,80	
Rosinen   Apfelspalten   Puderzucker <sup>A1 3 7</sup> Auf Wunsch auch <b>ohne</b> Rosinen <i>dessert roasted pancake KAISERSCHMARRN   raisins   apple – also available without raisins upon request</i>		
<b>KAISERSCHMARRN MIT DRUM &amp; DRAN</b>	12,90	
Rosinen   abgezogene Kirschen   1 Kugel Vanilleeis   Apfelspalten   Puderzucker <sup>A1 3 7</sup> Auf Wunsch auch <b>ohne</b> Rosinen <i>dessert roasted pancake KAISERSCHMARRN   raisins   apple slices   1 scoop of vanilla ice cherry ragout also available without raisins upon request</i>		
<b>APFELSTRUDEL</b>   Puderzucker <sup>A1 3 7 8</sup>	6,20	
mit Sahne oder Vanillesauce   <i>with whipped cream or vanilla sauce</i>		7,60
mit einer Kugel Eis nach Wahl   <i>with one ice scoop of your choice</i>		8,00
<b>APFELSTRUDEL</b> vegan   Puderzucker <sup>A1 8</sup>	6,20	
<i>tasty apple strudel vegan   icing sugar</i>		

## Hauspezialitäten | Royal Signature Specials

<b>SAHNEWINDBEUTEL</b> - Cream Puffs <sup>A1 3 6 7</sup>	je 5,80
Bitte wählen Sie Ihren süßen Lieblingsbeutel - <i>Please choose your favourite puff:</i>	
<b>KIRSCHBEUTEL</b>	
glacierte Sauerkirschen   Sahne   Puderzucker   Schokosauce <i>glazed sour cherries   whipped cream   icing sugar   chocolate sauce</i>	
<b>HIMBEERBEUTEL</b>	
glacierte Himbeeren   Sahne   Puderzucker   Schokosauce <i>glazed raspberries   whipped cream   icing sugar   chocolate sauce</i>	
<b>EISBEUTEL</b>	
Vanilleeis   Sahne   Puderzucker   Schokosauce <i>vanilla icecream   whipped cream   icing sugar   chocolate sauce</i>	
<b>SAHNEBEUTEL</b>	
Sahne   Puderzucker   Schokosauce <i>cinnamon plums   whipped cream   icing sugar   chocolate sauce</i>	

# 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 <sup>A1|3|7</sup>

*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 25<sup>th</sup>, 1845.*

## Palmenhaus Torte

Bisquit | Mango | Maracuja | leichte Creme <sup>A1|3|7</sup>

*PALMENHAUS CAKE / biscuit / pineapple / light coconut cream / passion fruit*

*Palmenhaus signature cake invented by J.A. SCHMIDBAUER*

## Nymphenburger Windbeutelort

*Rumsahne*

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

4,20

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*

4,20

Portion Schlagsahne <sup>A7</sup>

1,20

*additional whipped cream*

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

4,20

## Eis / Ice cream

**VANILLE    SCHOKOLADE    ERDBEER    YOGHURT**

*Strawberry | vanilla | chocolate | stracciatella*

**1 KUGEL - 1 scoop** 1.80

**Portion Sahne** <sup>A7</sup> - *whipped cream* 1,40

**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

**EISKAFFEE | EISSCHOKOLADE | SAHNE** 7,20

*Ice coffee | ice chocolate*

## Eisbecher / Ice Cups

**OBSTSALAT** 7,80

1 Kugel Eis nach Wahl <sup>A7</sup>

*Fruitsalat | 1 scoop of ice of your choice on marinated fruit*

**HEISSE LIEBE** 8,60

3 Kugeln Vanilleeis | heiße Himbeeren | Schokosauce | Schlagsahne <sup>A7</sup>

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

**CUP DANMARK** 8,60

2 Kugeln Vanilleeis | 1 Kugel Schokoladeneis | Schokoladensauce | Schlagsahne <sup>A7</sup>

*2 scoops of vanilla ice cream / 1 scoop of chocolate ice cream / chocolate sauce / whipped cream*

**KIRSCHBECHER | HIMBEERBECHER | FRÜCHTEBECHER** 8,60

3 Kugeln Vanilleeis | glacierte Kirschen oder glacierte Kirschen oder Früchte | Schlagsahne <sup>A7</sup>

*2 scoops of vanilla ice cream / 1 scoop of chocolate ice cream / chocolate sauce / whipped cream*



# Königliche Kaffeeparade

## The King's Coffee Parade

<b>CAFÉ LECKERMÄULCHEN</b>	8,10
Café   Baileys (2cl) 17% Vol.   Sahnehäubchen <sup>A7 8 5 12 K</sup> <i>Coffee   Baileys (2cl)   cinnamon   brittle   whipped cream</i>	
<b>CAFÉ TI AMO</b>	8,10
Café   Amaretto (2cl) 21% Vol.   Sahnehäubchen <sup>A7 5 12 K</sup> <i>Coffee   Amaretto (2cl)   whipped cream</i>	
<b>CAFÉ PHARISÄER</b>	8,10
Café   brauner Rum (2cl) 40% Vol.   Sahnehäubchen   Kakao <sup>A7 8 5 12 K</sup> <i>Coffee   dark rum (2cl)   whipped cream   cocoa</i>	
<b>CAFÉ CORETTO</b>	8,10
Café   Grappa (2cl) 41% Vol.   Sahnehäubchen <sup>A7 5 12 K</sup> <i>Coffee   Grappa (2cl)   whipped cream</i>	
<b>GRAND CAFÉ</b>	8,10
Café   Grand Marnier (2cl) 40% Vol.   Sahnehäubchen <sup>A7 8 5 12 K</sup> <i>Coffee   Grand Marnier(2cl)   whipped cream</i>	
<b>CAFÉ ANGELICO</b>	8,10
Café   Frangelico (2cl) 20% Vol.   Sahnehäubchen <sup>A7 5 K</sup> <i>Coffee   hazelnut digestif (2cl)   whipped cream   chocolate chips</i>	
<b>CAFÉ SPIRIT</b>	8,10
Café   Whiskey (2cl) 40% Vol.   Sahnehäubchen <sup>A7 8 5 12 K</sup> <i>Coffee   Whiskey (2cl)   chocolate chips   whipped cream</i>	

# Kaffee-Spezialitäten | Coffee

AUCH KOFFEINFREI | *DECAF UPON REQUEST*

**HAFERL CAFE CRÈME** 4.50  
mit Schlagsahne oder Milch <sup>A7|K</sup>  
*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** 4.50  
mit aufgeschäumter Milch oder Schlagsahne <sup>A7|K</sup>  
*Mug of Cappuccino | foamed milk or whipped cream*

**CHOCOCCINO** 4.50  
Mix aus Cappuccino und heißer Schokolade <sup>A7|K</sup>  
*Mix of cappuccino and hot chocolate*

**CHAI LATTE** 5,10

**HAFERL MILCHKAFFEE<sup>K</sup>** 4.50  
*Mug of Cafe latte*

**LATTE MACCHIATO <sup>A7|K</sup>** 4.50  
*Mug of latte macchiato*

**ESPRESSO <sup>K</sup>** 2.90

**ESPRESSO MACCHIATO** 3,20

**AFFOGATO** 4.70

Espresso mit 1 Kugel Vanilleeis <sup>A7|K</sup>  
*Espresso with 1 scoop of vanilla ice cream*

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

## Tee | Teatime

### HAFERL | MUG DALLMAYR TEE

4,20

### DARJEELING FIRST FLUSH BIO

Schwarztee erste Pflückung | Empfohlene Ziehzeit: 3-5 Minuten  
*Black tea Assam | infusion time 3-5 minutes*

### EARL GREY

Schwarztee: Earl Grey | Empfohlene Ziehzeit: 3-5 Minuten  
*Black tea Earl Grey | infusion time 3-5 minutes*

### JAPAN SENCHA

Grüner Tee Sencha | Empfohlene Ziehzeit: 2-3 Minuten  
*Green tea classic Sencha | infusion time 2-3 minutes*

### PFEFFERMINZE

Kräutertee | Empfohlene Ziehzeit: 5-10 Minuten  
*Herbal tea Moroccan mint | infusion time 5-10 minutes*

### ALPENKRÄUTER

Kräutertee: ausgesuchte Alpenkräuter | Empfohlene Ziehzeit: 5-10 Minuten  
*assorted herbs from the alpes | infusion time 5-10 minutes*

### WALDBEERE

Früchtetee: Apfel, Brombeere, Erdbeere, Schwarze Johannisbeere  
Empfohlene Ziehzeit: 5-10 Minuten  
*Assorted wild berries | infusion time 5-10 minutes*

### ROOIBOS VANILLE

Roiboos Tee mit Vanillearoma | Empfohlene Ziehzeit: 5-10 Minuten  
*Roiboos tea orange & tangerine | infusion time 5-10 minutes*

### HAVE A NICE DAY WELLNESS

Kräuterteemischung mit zitronenfrischer Note | Empfohlene Ziehzeit: 5-10 Minuten  
*Roiboos tea orange & tangerine | infusion time 5-10 minutes*

## Weitere Heißgetränke | Additional hot drinks

### HEISSE SCHOKOLADE | Schlagsahne <sup>A7F</sup>

4,50

*Mug of hot chocolate | whipped cream*

### LUMUMBA

8,10

Heiße Schokolade mit Rum <sup>A7F</sup>

*Mug of hot chocolate with Rum*

### HEISSE MILCH | HEISSE MILCH MIT HONIG

3,50 | 4,70

*Glass of hot milk | Glass of hot milk with honey*

### HEISSE ZITRONE

4,20

*Glass of hot water with freshly squeezed lemon juice*

## Kalte Getränke | Cold Drinks

<b>TAFELWASSER STILL   PRICKELND</b> <i>Table water still   sparkling</i>	0,5 l	3.20
<b>MINERALWASSER PETRUSQUELLE</b> still oder prickelnd <i>Mineral water "Petrusquelle", still or sparkling</i>	0,75 l	7.50
<b>LIMONADEN HAUSGEMACHT - SORTEN:</b> <i>Homemade lemonade</i>	0,5 l	4.80
<b>BEERE</b>   <i>berry</i>		
<b>ORANGE-INGWER</b>   <i>orange-ginger</i>		
<b>ROSMARIN-LIMETTE</b>   <i>rosemary-lime</i>		
<b>HOLUNDER-LIMETTE</b>   <i>elderflower-lime</i>		
<b>SPEZI<sup>FK</sup>   COCA COLA<sup>FK</sup>   COLA LIGHT   SPRITE   FANTA<sup>F</sup></b> <b>PFIRSICHEISTEE</b>	0,5l	5,00
<b>ORANGENSAFT FRISCH GEPRESST</b> <i>Orange juice - freshly squeezed</i>	0,2 l 0,5 l	4.40 8.90
<b>SAFT   NEKTAR</b> Apfel naturtrüb   Orange   Maracuja   Johannisbeere <sup>A19</sup>   Rhabarber Juices apple, orange, cherry, mango, black currant, rhubarb, cranberry	0,2 l	3.50
Als Schorle – still oder prickelnd <i>Served as spritzer with water still or sparkling</i>	0,5 l	4,80

## Alles was prickelt | Sparkling

<b>JOYSECCO – AUF WUNSCH AUF EIS – ON THE ROCKS ON DEMAND</b>	0,1 l	5,10
trocken - Perlwein aus der EU   10% Vol. <sup>A12</sup>	0,75 l	33,00
<b>SEKT „PALMENHAUS PRIVÉE“</b>	0,1 l	5,50
trockener Jahrgangssekt   11% Vol. <sup>A12</sup> <i>dry vintage sekt</i>	0,75 l	36,00
<b>MIMOSA – Sekt Orange</b>	0,1 l	4,50
<b>MIOSECCO ALKOHOLFREI</b>	0,1 l	4,80
Feinfruchtiger alkoholfreier Secco <i>Fine fruity alcohol-free sparkling wine</i>	0,75 l	30,00
<b>CHAMPAGNER RUINART ROSÉ</b>	0,75 l	125,00
Chardonnay   Pinot Noir 12% Vol. <sup>A12</sup>		
<b>CHAMPAGNER MOET &amp; CHANDON BRUT IMPERIAL</b>	0,375 l	55,00
Cuvee 20% Chardonnay, 40% Pinot Noir, 40% Pinot Meunier 12% Vol. <sup>A12</sup>	0,75 l	95,00

## Spritz

<b>SPRITZ MIT SECCO   SODA   EIS <sup>A12</sup></b>		7,20
<b>ALLE SPRITZ AUCH ALKOHOLFREI – ALL SPRITZ VIRGIN POSSIBLE</b>		
<b>Barbie Spritz</b> Rhabarbersaft   Limette   Minze		
<b>Maracuja Spritz</b> Maracujasaft   Orange		
<b>Rosi Spritz</b> mit Rosmarin-Limetten-Essenz   Limette   Minze		
<b>Hugo Spritz</b> Holunderblüten-Essenz   Limette   Minze		
<b>Veneziano Spritz</b> mit Aperol   Orange <sup>A19F</sup>		

## Lillet Wild Berry

<b>Lillet</b> - Schweppes Russian Wild Berry <sup>A12</sup>		7,20
---	--	------

# Wein | Wine

## Weißwein - white wine

**RIESLING TROCKEN - GOLDMEDAILLE** 0,2 l 11,00

**G&M Machmer | Rheinhessen | Deutschland (Europas bester Bio-Winzer)** 0,75 l 35,00

Qualitätswein, zartgelbe Farbe, Aromen von grünem Apfel, Pfirsich und Grapefruit, dezente Säure, zarter Schmelz im Abgang | 12% Vol. <sup>A12</sup>

**RIVANER HALBTROCKEN** 0,2 l 11,00

**G&M Machmer | Rheinhessen | Deutschland (Europas bester Bio-Winzer)** 0,75 l 35,00

Hellgelb | sehr mild an Säure | zitrus-frisches blumiges Aroma | voller Leichtigkeit | 11,6 Vol. <sup>A12</sup>

## Rotwein - red wine

**SPÄTBURGUNDER** 0,2 l 11,00

**G&M Machmer | Rheinhessen | Deutschland (Europas bester Bio-Winzer)** 0,75 l 35,00

komplexe Farbdichte, gehaltvolle Struktur, Aromen von Wald- und Brombeeren, Paprika und Zimt, ausgewogen rund im Abgang | 13% Vol. <sup>A12</sup>

## Rosé

**DON PINO ROSÉ** 0,2 l 11,00

**G&M Machmer | Rheinhessen | Deutschland (Europas bester Bio-Winzer)** 0,75 l 35,00

Zarte Frucht, frische elegante Art | 11,5% Vol. <sup>A12</sup>

**WEINSCHORLE** 0,2 l 5,50

Weiß, rot, süß, sauer <sup>A12</sup> 0,5 l 10,00

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

## FLASCHENWEINE

**ROSE: WHISPERING ANGEL ROSÉ** | CAVE D'ESCLANS | FRANKREICH 65,00

**LUGANA** | CASAL BUSIOL | VENETIEN | ITALIEN 38,00

**CUSTOZA DOC** | LENOTTI | MARKEN | ITALIEN 33,00

**GRAUBURGUNDER** | G&M MACHMER | RHEINHESSEN | DEUTSCHLAND 39,00

**SAUVIGNON MALVASIA** | CANTINE DI SAN MARZANO | APULIEN | ITALIEN 35,00

**ROSSO SALENTO** | CANTINE DI SAN MARZANO | APULIEN | ITALIEN 35,00

**MERLOT IGT** | CUSUMANO | SIZIELIN | ITALIEN 38,00

**CABERNET SAUVIGNON** | G&M MACHMER | RHEINHESSEN | DEUTSCHLAND 35,00

# Biere vom „Staatlichen Hofbräu München“

## Beer „Hofbräu Brewery Munich“

<b>HOFBRÄU ORIGINAL HELLES – VOM FASS</b> 5,1% Vol. Erfrischend, feinherb - ein Bier mit Charakter <sup>A1</sup> <i>Lager beer- keg</i>	0,5 l	5,10
<b>RADLER – BIER VOM FASS</b> 2,5% Vol.- Bier und Zitronenlimonade <sup>A1</sup> <i>Lager and lemon lemonade - keg</i>	0,5 l	5,10
<b>ALKOHOLFREIES BIER</b> <sup>A1</sup> - Flasche <i>Non alcoholic beer - (bottled)</i>	0,5 l	5,10
<b>MÜNCHNER KINDL WEISSBIER – VOM FASS</b> 5,1% Vol. Spritzig prickelnd - die Erfrischung pur <sup>A1</sup> <i>Bright wheat beer - keg</i>	0,5 l	5,10
<b>HOFBRÄU SCHWARZE WEISSE</b> - Flasche 5,1% Vol. Feinhefig aromatisch - die sanfte Form der Erfrischung <sup>A1</sup> <i>Black wheat beer - bottled</i>	0,5 l	5,10
<b>MÜNCHNER KINDL LEICHTES WEISSBIER</b> - Flasche 3,2% Vol. Mild-spritzige Erfrischung <sup>A1</sup> <i>Light wheat beer - bottled</i>	0,5 l	5,10
<b>MÜNCHNER KINDL ALKOHOLFREIES WEISSBIER</b> <sup>A1</sup> - Flasche <i>Wheat beer without alcohol - bottled</i>	0,5 l	5,10
<b>WEINSTEPHANER PREMIUM PILS</b> <sup>A1</sup> - Flasche 5,1% Vol. <i>Pils - bottled</i>	0,33 l	5,20

# Aperitiv | Digestif | Spirituosen Liguors

<b>Campari</b> 25% Vol. <sup>A12 F</sup>	4 cl	6,50
Campari-Soda   Campari-Orange   Campari Tonic <sup>A12 F</sup>	4 cl	7,90
<b>Sherry</b> Fino Don Pablo 15% Vol. <sup>A12</sup>	4 cl	6,10
<b>Martini</b> Bianco 14,4% Vol.	4 cl	6,10
<b>Crodino</b> alkoholfrei (auf Eis)	10 cl	4,90
<b>Liköre</b>	4 cl	6,50
Baileys <sup>A7 12</sup> 17% Vol.   Amaretto <sup>A8Mandel 12</sup> 21% Vol.   Eierlikör <sup>A12</sup> 14% Vol. Sauerkirsch 20% Vol.   Frangelico Haselnusslikör 20% Vol. Sanddorn <sup>A12 F</sup> 15% Vol.   Weinbergpfirsich <sup>A12</sup> 17% Vol.   Kahlua Kaffee <sup>A12 7</sup> 20% Vol.		
<b>Grappa</b> Nonino 41 % Vol.	2 cl	6,20
<b>Obstbrände</b> 40 % Vol. Birne   Kirsch   Himbeer   Obstler   Haselnuss   Mirabelle <i>Assorted Liguor: pear / cherry / raspberry / mixed fruit / hazelnut</i>	2 cl	5,20
Molinari <b>Sambuca</b> serviert mit 5 Kaffeebohnen <sup>A12</sup> 40 % Vol.	4 cl	5,80
<b>Averna</b> <sup>A12</sup> 29% Vol.   <b>Ramazotti</b> <sup>A12</sup> 30% Vol.- auf Wunsch mit Eis und Zitrone	4 cl	6,50
<b>Rum Havanna Club</b> 3 Jahre <sup>A12</sup> 40% Vol. Brugal Anejo <b>Rum</b> <sup>A12</sup> 38% Vol.	4 cl 4 cl	8,30 9,20
Hennessy, "Fine <b>Cognac</b> " <sup>A12</sup> 40% Vol.	4 cl	8,30
<b>WHISKEY</b>		
Jim Beam, Whiskey <sup>A12</sup> 40% Vol.-	4 cl	7,90
Jack Daniel´s, Whiskey <sup>A12</sup> 40% Vol.	4 cl	7,90
Slyrs, Bayrischer Whisky <sup>A12</sup> 43% Vol.	4 cl	10,20
<b>WODKA.</b>		
Absolut Vodka <sup>A12</sup> 40% Vol.	4cl	6,30
Wodka Grasovska Bisongras <sup>A12</sup> 40% Vol.	4cl	8,20
Wodka Gorbatschow	4cl	8,30



## GIN

Gordons <sup>A12</sup> 40% Vol.	4 cl	6,30
Bombay Sapphire <sup>A12</sup> 47% Vol.	4 cl	8,30
The Illusionist Munich Dry Gin <sup>A12</sup> 45% Vol.	4 cl	9,00

## Longdrinks on the rocks

<b>APFELSTRUDEL</b>	9,80
Wodka Grasovska – naturtrüber Apfelsaft <sup>A12</sup>	
<b>CUBA LIBRE</b> <sup>A12</sup>	7,90
<b>WODKA LEMON   COLA   CRANBERRY</b> <sup>A12</sup>	7,90
<b>GIN TONIC</b> <sup>A12</sup>	
mit Gordons Gin	7,90
mit Bombay Sapphire	11,00
mit the Illusionist Munich Gin	13,50
<b>WHISKEY COLA</b> <sup>A12</sup>	
mit Jeam Beam oder Jack Daniels	7,90
mit Slyrs Whiskey	11,00

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. gesetzl. Mwst | VAT included

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



## Wo München dahoaam 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'n 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 info and reservations here

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

E-Mail: [info@ammer-wiesn.de](mailto:info@ammer-wiesn.de)  
[www.ammer-wiesn.de](http://www.ammer-wiesn.de)

**AMMER**  
DIE HÜHNER- UND ENTENBRATEREI



## ZAHLUNGSMÖGLICHKEITEN – WAYS OF PAYMENT

### BAR – CASH



SCHLOSSCAFÉ IM PALMENHAUS  
Schlosspark Nymphenburg | München

### *Kontakt:*

---

SCHLOSS NYMPHENBURG

Eingang 43

80638 München

Telefon 089 - 17 53 09

Mail [info@palmenhaus.de](mailto:info@palmenhaus.de)

[www.palmenhaus.de](http://www.palmenhaus.de)

CLAUDIA A. TROTT

Veranstaltungs- und Geschäftsleitung

22 Jahre PALMEVENTS