



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

SCHLOSSGARTENSALAT	5,90
Gemischter Salat Sprossen Palmenhausdressing <i>Mixed salads sprouts Palmenhaus vinegar</i>	
CAPRESE	8,00
Tomaten Mozzarella Basilikum Balsamico ^{A7 8} <i>Tomatoes Mozzarella Cheese basil Balsamico glace</i>	
CEASAR'S SALAD – VORSPEISE STARTER	8,00
Romanasalat Kirschtomaten Parmesandressing Croûtons ^{A1Weizen 7} <i>Romana salad cherry tomatoes dressing with Parmesan cheese croutons</i>	
SCHAUMSÜPPCHEN VOM FRÜHLINGSLAUCH ^{A6 9 12}	8,20
glasierter Tofu (vegan) <i>foamy spring onion soup glazed tofu (vegan)</i>	
CRÉME BRÛLÉE von ZIEGENKÄSE & WALNUSS ^{A7 10 12}	14,80
Wildkräutersalat gegrillter grüner Spargel <i>goat cheese & walnut crème brulée wild herbal salad grilled green asparagus</i>	
BUNTER SALAT GRÜNER SPARGEL MANGO (vegan) ^{A10 12 15}	13,80
Granatapfel Sprossen weißes Balsamicodressing <i>various salads green asparagus pomegranate sprouts white balsamico dressing</i>	
SHARING ITALIA – Pick to start – für 2 Personen (oder mehr)	31,60
Tomate-Mozzarella ^{A7} Parmaschinken ^{NP} Oliven gegrilltes Gemüse Parmesan ^{A7} Olivenöl Salzflocken Grissini ^{A8} Kleingebäck ^{A8} <i>tomato-mozzarella cheese Parma ham olives grilled vegetables Parmesan cheese olive oil salt flakes Grissini small bakery – starting from 2 persons on</i>	
SHARING BAVARIA – Auf geht's! – für 2 Personen (oder mehr)	31,60
Bergkäse ^{A7} Trauben Kalbfleischpflanzerl Senf-Meerrettich-Dip Rohschinken ^{NP} Obatzda ^{A7} Essiggurken Butter ^{A7} Kleingebäck ^{A8} <i>mountain cheese grapes Bavarian meat loaf mustard horse radish dip raw ham Obatzda pickles butter small bakery - starting from 2 persons on</i>	

Vegetarisch & Vegan | Vegetarian & Vegan

MEGA GREEN BOWL (vegan) ^{A5} Baby-Spinat Staudensellerie Brokkoli Erbsen Quinoa schwarze Bohnen Geröstete Mandelbättchen Petersilienpesto (vegan) <i>Mega green bowl: baby spinach celery broccoli peas quinoa black beans roasted almond parsilpesto (vegan)</i>	17,50
GEMÜSECURRY – VEGAN Basmatireis <i>vegetable Curry Basmatirixe (vegan)</i>	14,30
CAESARS SALAD CLASSIC - REGULAR Romanasalat Kirschtomaten Parmesandressing Croûtons ^{1Weizen 7 4} <i>Romana salad cherry tomatoes dressing with Parmesan cheese croutons</i>	12,50
KRÄUTERKNOLLE - VEGI Ofenkartoffel Sauerrahm frische Kräuter Salatsträußchen ^{A7 10} <i>baked potato sour cream fresh herbs, side salad</i> glutenfrei – gluten free	10,50
GEMÜSEKNOLLE - VEGAN Ofenkartoffel Grillgemüse Kräuterdip Salatsträußchen ^{A7 10} <i>baked potato grilled vegetables sour cream fresh herbs, side salad</i> glutenfrei – gluten free	14,00
LINGUINE BOLOGNESE - VEGAN Cashew-Parmesan ⁸ <i>Pasta Bolognese vegan cashew Parmesan</i>	16,50
VEGANER BURGER Gemüsepatty Bun Zwiebelmarmelade Salat Tomate Kidneybohrentopping Pommes veganes Ketchup <i>Vegetable patty bun onionjam salad tomato kidneyspread French fries vegan ketchup</i>	15,50
SPARGEL-TRÜFFEL-RAVIOLI Nussbutter Feldsalat ^{A1 7 Sulfit} <i>Pasta filled with truffle and asparagus nutbutter fieldsalad</i>	17,50

Hauptgänge | Main

Fleisch - meat

LINGUINE BOLOGNESE	17,80
Reines Rindfleisch Parmesan ^{7/3/S} <i>pasta Bolognese pure beef / Parmesan cheese</i>	
SCHNITZELGAUDI*	18,00
Schnitzel „Wiener Art“ von der Pute Wildpreiselbeeren Pommes Frites ^{1/3/7} <i>Viennese style turkey schnitzel / cranberries / French fries</i>	
PUTENKNOLLE	16,00.
Ofenkartoffel gebratene Putenstreifen geröstete Kerne Sauerrahmdip ^{7/10} <i>baked potato / sour cream / roasted seeds / slices of roasted chicken / side salad</i> Glutenfrei <i>Gluten-free</i>	
PALMENHAUSBURGER Deluxe	18,80
100% Rindfleisch vom Weideochsen Salat Tomate Essiggurke Zwiebelmarmelade Burgersauce Brioche Bun Pommes Frites ^{1/3/7/10} <i>100% beef / lettuce / tomato / pickled cucumber / onion / mustard / bread / french fries / side salad</i>	
ENTRECÔTE VOM MURNAUER WERDENFELSER RIND (180g Rohgewicht)	26,50
Grüner Pfefferrahm Süßkartoffelpüree sautierte Zuckerschoten ^{A7/9/12} <i>Bavarian entrecote / mashed sweet potatoes / sautéed snow peas</i>	
CAESARS SALAD MIT GEBRATENER MAISHÄHNCHENBRUST SUPREME	18,20
Romanasalat gebratene Maisähnenbrust Kirschtomaten Parmesandressing Croûtons ^{1Weizen/4/7/1} <i>Romana salad / slices of roasted corn chicken breast supreme / cherry</i> <i>tomatoes / dressing with Parmesan / croutons</i>	

Fish - fish

LACHSKNOLLE	16,00
Ofenkartoffel Räucherlachs Sauerrahmdip Senf-Dill-Sauce frische Kräuter ^{3/4/7/10/12} <i>baked potato / sour cream / fresh herbs / smoked salmon / side salad</i>	
LACHSPUFFER	16,30
gebeizter Räucherlachs Kartoffelrösti Senf-Meerrettich-Dip Schmandgurken ^{3/4/7/10/12} <i>smoked salmon / crispy potato pancakes / mustard dill sauce / side salad</i>	
GEBRATENES FILET VON DER DORADE	25,50
marinierte Artischocken Safranrisotto Tomatenschaum ^{A1/4/7/9/12} <i>roasted filet of sea bream / marinated artichokes / saffron risotto / tomato foam</i>	
CAESARS SALAD MIT GARNELEN	21,80
Romanasalat gebratene Garnelen Kirschtomaten Parmesandressing Croûtons ^{1Weizen/7/4} <i>Romana salad / grilled prawns / cherry tomatoes / dressing with Parmesan / croutons</i>	
PASTA GARNELE	26,00
Linguine gebratene Garnelen Kirschtomaten Rucola pikante Tomatensoße ^{1Weizen/7/4} <i>Pasta / roasted shrimp / cherry tomatoes / rocket / spicy tomato sauce</i>	

Für unsere kleinen Gäste - Children's menu

(BIS 12 JAHRE | UP TO 12 YEARS)



„Bernhard & Bianca“

5.00

Pasta | Tomatensoße – *pasta / tomato sauce*

„Balu“

8,70

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

Small fried cutlet of turkey | french fries | ketchup

Portion Pommes

4.80

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

French fries| ketchup | mayonnaise

Prinzessinnen- | Piratenbecher

5,00

Je 1 Kugel Vanilleeis & Schokoladeneis | Waffel | Smarties
mit kleiner Prinzessinnen-| Piraten-Überraschung ^{A1|7}

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

Süße Köstlichkeiten | Dessert

GEBACKENE ERDBEER-TRAMEZZINIROLLE	9,20
Topfenmousse Minzpesto ^{A1Weizen3 5 7} <i>deep fried strawberry-tramezzini roll curd mousse mintpesto</i>	
GEGRILLTE ANANAS INGWER (vegan)	9,20
Kokosnusseis <i>Grilled pineapple ginger coconut icecream (vegan)</i>	
KAISERSCHMARRN	10,50
Rosinen Apfelspalten Puderzucker ^{A1 3 7} Auf Wunsch auch ohne Rosinen <i>dessert roasted pancake KAISERSCHMARRN raisins apple – also available without raisins upon request</i>	
KAISERSCHMARRN MIT DRUM & DRAN	13,70
Rosinen abgezogene Kirschen 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 cherry ragout also available without raisins upon request</i>	
APFELSTRUDEL Puderzucker <i>tasty creamed apple strudel</i> ^{A1 3 7 8}	6,60
mit Sahne oder Vanillesauce <i>with whipped cream or vanilla sauce</i>	8,10
mit einer Kugel Eis nach Wahl <i>with one ice scoop of your choice</i>	8,50

Hauspezialitäten | Royal Signature Specials

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

PALMENHAUS CAKE / biscuit / pineapple / light curd cream / passion fruit

Palmenhaus signature cake invented by C.E.O. J.A. SCHMIDBAUER

Nymphenburger Windbeutelertorte

Rumsahne

Lieblingstorte unseres C.E.O

.Nymphenburger puff pastry cake { inside whipped cream with rum – favourite cake of our C.E.O.

4,50

KÄSE- & OBSTKUCHEN - *cheese & fruit cake*

SAHNE- & CRÈMETORTEN – *cream cake*

4,50

Portion Schlagsahne ^{A7} - *additional whipped cream*

1.50

Eis / Ice cream

VANILLE SCHOKOLADE ERDBEER YOGHURT

Strawberry | vanilla | chocolate | stracciatella

1 KUGEL - 1 scoop 1,90

Portion Sahne^{A7} - *whipped cream* 1,50

Verschiedene Liköre und Schnäpse – Aufpreis je 2.40

Assorted liquors – additional

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

HEISSE LIEBE 9,20

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

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

EISKAFFEE | EISSCHOKOLADE 7,60

2 Kugeln Vanilleeis | Kaffee oder Schokolade | Schlagsahne^{A7}

2 scoops of vanilla ice cream / cold coffee or cold chocolate / whipped cream

Eisbecher / Ice Cups

OBSTSALAT 8,40

1 Kugel Eis nach Wahl^{A7}

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

HEISSE LIEBE 9,20

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

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

CUP DANMARK 9,20

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

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

KIRSCHBECHER | HIMBEERBECHER 9,20

3 Kugeln Vanilleeis | glacierte Kirschen oder glacierte Himbeeren oder Früchte | 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	8,60
Café Baileys (2cl) 17% Vol. Sahnehäubchen ^{A7 8 5 12 K} <i>Coffee Baileys (2cl) cinnamon brittle whipped cream</i>	
CAFÉ TI AMO	8,60
Café Amaretto (2cl) 21% Vol. Sahnehäubchen ^{A7 5 12 K} <i>Coffee Amaretto (2cl) whipped cream</i>	
CAFÉ PHARISÄER	8,60
Café brauner Rum (2cl) 40% Vol. Sahnehäubchen Kakao ^{A7 8 5 12 K} <i>Coffee dark rum (2cl) whipped cream cocoa</i>	
CAFÉ CORETTO	8,60
Café Grappa (2cl) 41% Vol. Sahnehäubchen ^{A7 5 12 K} <i>Coffee Grappa (2cl) whipped cream</i>	
GRAND CAFÉ	8,60
Café Grand Marnier (2cl) 40% Vol. Sahnehäubchen ^{A7 8 5 12 K} <i>Coffee Grand Marnier(2cl) whipped cream</i>	
CAFÉ ANGELICO	8,60
Café Frangelico (2cl) 20% Vol. Sahnehäubchen ^{A7 5 K} <i>Coffee hazelnut digestif (2cl) whipped cream chocolate chips</i>	
CAFÉ SPIRIT	8,60
Café Whiskey (2cl) 40% Vol. 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 4.80
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 Hafermilch oder laktosefreier Milch *****
Also served with soy or lactose-free milk upon request.

HAFERL CAPPUCCINO 4.80
mit aufgeschäumter Milch oder Schlagsahne ^{A7|K}
Mug of Cappuccino | foamed milk or whipped cream

CHOCOCCINO 4.80
Mix aus Cappuccino und heißer Schokolade ^{A7|K}
Mix of cappuccino and hot chocolate

CHAI LATTE | CHAI LATTE VANILLA VEGAN 5,50

HAFERL MILCHKAFFEE^K 4.80
Mug of Cafe latte

LATTE MACCHIATO ^{A7|K} 4.80
Mug of latte macchiato

ESPRESSO ^K 3,10

ESPRESSO MACCHIATO 3,45

AFFOGATO 5,00

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

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

Weitere Heißgetränke | Additional hot drinks

TEE HAFERL MUG DALLMAYR TEE	4,50
DARJEELING FIRST FLUSH BIO	
Schwarztee erste Pflückung Empfohlene Ziehzeit: 3-5 Minuten <i>Black tea Darjeeling / infusion time 3-5 minutes</i>	
EARL GREY	
Schwarztee: Earl Grey Empfohlene Ziehzeit: 3-5 Minuten <i>Black tea Earl Grey / infusion time 3-5 minutes</i>	
JAPAN SENCHA	
Grüner Tee Sencha Empfohlene Ziehzeit: 2-3 Minuten <i>Green tea classic Sencha / infusion time 2-3 minutes</i>	
PFEFFERMINZE	
Kräutertee Empfohlene Ziehzeit: 5-10 Minuten <i>Herbal tea Moroccan mint / infusion time 5-10 minutes</i>	
ALPENKRÄUTER	
Kräutertee: ausgesuchte Alpenkräuter Empfohlene Ziehzeit: 5-10 Minuten <i>assorted herbs from the alpes / infusion time 5-10 minutes</i>	
WALDBEERE	
Früchtetee: Apfel, Brombeere, Erdbeere, Schwarze Johannisbeere Empfohlene Ziehzeit: 5-10 Minuten <i>Assorted wild berries / infusion time 5-10 minutes</i>	
ROOIBOS VANILLE	
Roiboos Tee mit Vanillearoma Empfohlene Ziehzeit: 5-10 Minuten <i>Roiboos tea orange & tangerine / infusion time 5-10 minutes</i>	
HAVE A NICE DAY WELLNESS	
Kräuterteemischung mit zitronenfrischer Note Empfohlene Ziehzeit: 5-10 Minuten <i>Roiboos tea orange & tangerine / infusion time 5-10 minutes</i>	
HEISSE SCHOKOLADE Schlagsahne ^{A7 F}	4,80
<i>Mug of hot chocolate / whipped cream</i>	
LUMUMBA	8,60
Heiße Schokolade mit Rum ^{A7 F}	
<i>Mug of hot chocolate with Rum</i>	
HEISSE MILCH HEISSE MILCH MIT HONIG	3.70 5,00
<i>Glass of hot milk / Glass of hot milk with honey</i>	
HEISSE ZITRONE	4,50
<i>Glass of hot water with freshly squeezed lemon juice</i>	

Kalte Getränke | Cold Drinks

TAFELWASSER STILL PRICKELND <i>Table water still sparkling</i>	0,5 l	3.50
MINERALWASSER PETRUSQUELLE still oder prickelnd <i>Mineral water "Petrusquelle", still or sparkling</i>	0,75 l	7.90
LIMONADEN HAUSGEMACHT - SORTEN: <i>Homemade lemonade</i>	0,5 l	4.80
BEERE <i>berry</i> ORANGE-INGWER <i>orange-ginger</i> ROSMARIN-LIMETTE <i>rosemary-lime</i> HOLUNDER-LIMETTE <i>elderflower-lime</i>		
SPEZI^{FK} COCA COLA^{FK} COLA LIGHT SPRITE	0,5l	5,30
PFIRSICHEISTEE		
ORANGENSAFT FRISCH GEPRESST <i>Orange juice - freshly squeezed</i>	0,2 l 0,5 l	4,70 9,50
SAFT NEKTAR Apfel naturtrüb Orange Maracuja Johannisbeere ^{A19} Rhabarber Juices apple, orange, cherry, mango, black currant, rhubarb, cranberry	0,2 l	3.70
Als Schorle – still oder prickelnd <i>Served as spritzer with water still or sparkling</i>	0,5 l	5,10

Alles was prickelt | Sparkling

JOYSECCO – AUF WUNSCH AUF EIS – ON THE ROCKS ON DEMAND	0,1 l	5,40
trocken - Perlwein aus der EU 10% Vol. ^{A12}	0,75 l	35,00
SEKT „PALMENHAUS PRIVÉE“	0,1 l	5,80
trockener Jahrgangssekt 11% Vol. ^{A12} <i>dry vintage sekt</i>	0,75 l	38,00
MIMOSA – Sekt Orange	0,1 l	4,80
MIOSECCO ALKOHOLFREI	0,1 l	5,10
Feinfruchtiger alkoholfreier Secco <i>Fine fruity alcohol-free sparkling wine</i>	0,75 l	31,80
CHAMPAGNER RUINART ROSÉ	0,75 l	135,00
Chardonnay Pinot Noir 12% Vol. ^{A12}		
CHAMPAGNER MOET & CHANDON BRUT IMPERIAL	0,375 l	58,00
Cuvee 20% Chardonnay, 40% Pinot Noir, 40% Pinot Meunier 12% Vol. ^{A12}	0,75 l	100,00

Spritz

SPRITZ MIT SECCO SODA EIS ^{A12}		7,60
ALLE SPRITZ AUCH ALKOHOLFREI – ALL SPRITZ VIRGIN POSSIBLE		
Barbie Spritz Rhabarbersaft Limette Minze		
Maracuja Spritz Maracujasaft Orange		
Rosi Spritz mit Rosmarin-Limetten-Essenz Limette Minze		
Hugo Spritz Holunderblüten-Essenz Limette Minze		
Veneziano Spritz Aperol Orange ^{A19 F}		
Limoncello Spritz Limoncello Limette ^F		

Lillet Wild Berry

Lillet - Schweppes Russian Wild Berry ^{A12}		7,60
---	--	------

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. ^{A12}

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. ^{A12}

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. ^{A12}

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. ^{A12}

WEINSCHORLE 0,2 l 5,50

Weiß, rot, süß, sauer ^{A12} 0,5 l 10,00

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

FLASCHENWEINE

ROSE: WHISPERING ANGEL ROSÉ | CAVE D'ESCLANS | FRANKREICH 69,00

LUGANA | CASAL BUSIOL | VENETIEN | ITALIEN 41,00

CUSTOZA DOC | LENOTTI | MARKEN | ITALIEN 35,00

GRAUBURGUNDER | G&M MACHMER | RHEINHESSEN | DEUTSCHLAND 41,50

SAUVIGNON MALVASIA | CANTINE DI SAN MARZANO | APULIEN | ITALIEN 37,00

ROSSO SALENTO | CANTINE DI SAN MARZANO | APULIEN | ITALIEN 37,00

MERLOT IGT | CUSUMANO | SIZIELIN | ITALIEN 41,00

CABERNET SAUVIGNON | G&M MACHMER | RHEINHESSEN | DEUTSCHLAND 37,00

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	5,40
RADLER – BIER VOM FASS 2,5% Vol.- Bier und Zitronenlimonade ^{A1} <i>Lager and lemon lemonade - keg</i>	0,5 l	5,40
ALKOHOLFREIES BIER ^{A1} - Flasche <i>Non alcoholic beer - (bottled)</i>	0,5 l	5,40
MÜNCHNER KINDL WEISSBIER – VOM FASS 5,1% Vol. Spritzig prickelnd - die Erfrischung pur ^{A1} <i>Bright wheat beer - keg</i>	0,5 l	5,40
HOFBRÄU SCHWARZE WEISSE - Flasche 5,1% Vol. Feinhefig aromatisch - die sanfte Form der Erfrischung ^{A1} <i>Black wheat beer - bottled</i>	0,5 l	5,40
MÜNCHNER KINDL LEICHTES WEISSBIER - Flasche 3,2% Vol. Mild-spritzige Erfrischung ^{A1} <i>Light wheat beer - bottled</i>	0,5 l	5,40
MÜNCHNER KINDL ALKOHOLFREIES WEISSBIER ^{A1} - Flasche <i>Wheat beer without alcohol - bottled</i>	0,5 l	5,40
WEINSTEPHANER PREMIUM PILS ^{A1} - Flasche 5,1% Vol. <i>Pils - bottled</i>	0,33 l	5,50

Aperitiv | Digestif | Spirituosen Liquors

Campari 25% Vol. ^{A12 F}	4 cl	6,90
Campari-Soda Campari-Orange Campari Tonic ^{A12 F}	4 cl	8,40
Sherry Fino Don Pablo 15% Vol. ^{A12}	4 cl	6,50
Martini Bianco 14,4% Vol.	4 cl	6,50
Crodino alkoholfrei (auf Eis)	10 cl	5,20
Liköre	4 cl	6,90
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	6,60
Obstbrände 40 % Vol.	2 cl	5,50
Birne Kirsch Himbeer Obstler Haselnuss Mirabelle <i>Assorted Liqueur: pear / cherry / raspberry / mixed fruit / hazelnut</i>		
Molinari Sambuca serviert mit 5 Kaffeebohnen ^{A12} 40 % Vol.	4 cl	6,10
Averna ^{A12} 29% Vol. Ramazotti ^{A12} 30% Vol.- auf Wunsch mit Eis und Zitrone	4 cl	6,90
Rum Havanna Club 3 Jahre ^{A12} 40% Vol.	4 cl	8,80
Brugal Anejo Rum ^{A12} 38% Vol.	4 cl	9,80
Hennessy, "Fine Cognac " ^{A12} 40% Vol.	4 cl	8,80
WHISKEY		
Jim Beam, Whiskey ^{A12} 40% Vol.-	4 cl	8,40
Jack Daniel's, Whiskey ^{A12} 40% Vol.	4 cl	8,30
Slyrs, Bayrischer Whisky ^{A12} 43% Vol.	4 cl	10,80
WODKA.		
Absolut Vodka ^{A12} 40% Vol.	4cl	6,70
Wodka Grasovska Bisongras ^{A12} 40% Vol.	4cl	8,70

GIN

Gordons ^{A12} 40% Vol.	4 cl	6,70
Bombay Sapphire ^{A12} 47% Vol.	4 cl	8,30
The Duke Gin ^{A12} 45% Vol.	4 cl	8,30

Longdrinks on the rocks

APFELSTRUDEL	12,00
Wodka Grasovska – naturtrüber Apfelsaft ^{A12}	
CUBA LIBRE ^{A12}	8,50
WODKA LEMON COLA CRANBERRY ^{A12}	8,50
GIN TONIC ^{A12}	
mit Gordons Gin	8,50
mit Bombay Sapphire	13,60
mit The Duke Gin	13,60
WHISKEY COLA ^{A12}	
mit Jeam Beam oder Jack Daniels	8,50
mit Slyrs Whiskey	12,00

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 daheim ist

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 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



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

www.palmenhaus.de