

The background of the entire page is a dense, vibrant collage of tropical plants. It features large, dark green monstera leaves with characteristic holes, long, feathery palm fronds in shades of green and brown, and clusters of small, light-colored flowers. The overall aesthetic is lush and exotic.

**Herzlich
Willkommen**

•
Welcome

**Speisekarte Frühjahr 2023
Menu Spring 2023**

SP

**SCHLOSSCAFÉ im
PALMENHAUS**



SP

SCHLOSSCAFÉ im
PALMENHAUS

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 palmtree

Stand tall and proud
Remember you roots
Drink plenty of water
Believe in your growing
Content with your natural beauty
Enjoy the view

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

Instagram Facebook YouTube
@schlosscafeimpalmenhaus
#schlosscafeimpalmenhaus #placetobe

Vorspeisen | Starter

SCHLOSSGARTENSALAT	6,30
Gemischter Salat Sprossen Palmenhausdressing <i>mixed salads sprouts Palmenhaus vinegar</i>	
CAPRESE	8,50
Tomaten Mozzarella Basilikum Balsamico ^{A7 8} <i>tomatoes Mozzarella Cheese basil Balsamico glaze</i>	
CEASAR´S SALAD - Starter	8,80
Romanasalat Kirschtomaten Parmesandressing Croûtons ^{A1Weizen 7 4} <i>Romana salad cherry tomatoes dressing with Parmesan cheese croutons</i>	
CAESARS SALAD CLASSIC - REGULAR	13,50
BÄRLAUCHSÜPPCHEN	8,80
Kresse Ciabattachip ^{A1 16} <i>wild garlic soup cress ciabattachip</i>	
FRÜHLINGSBOWL(vegan)	15,80
Falafel Sesamjoghurt fermentierte Rote Beete Edamame Wildkräuter ^{A1 6 10 11 12} <i>falafel vegan sesame yoghurt fermented beetroot edamame wild herbs</i>	
FÄCHER VON STRAUCHTOMATE & MANGO & BURRATA	16,50
Rucola geröstete Pinienkerne ^{A7 12} <i>tomato & mango & burrata cheese rocket roasted pine seeds</i>	
SHARING ITALIA – Pick to start – für 2 Personen (oder mehr)	
Tomate-Mozzarella ^{A7} Parmaschinken ^{NP} Oliven gegrilltes Gemüse Parmesan ^{A7} Olivenöl Salzflocken Grissini ^{A8} Kleingebäck ^{A8}	34,00
<i>tomato-mozzarella cheese Parma ham olives grilled vegetables Parmesan cheese olive oil salt flakes Grissini small bread– starting from 2 people on</i>	
SHARING BAVARIA – Auf geht’s! – für 2 Personen (oder mehr)	
Bergkäse ^{A7} Trauben Kalbfleischpflanzerl Senf-Meerrettich-Dip	34,00
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 bread - starting from 2 people on</i>	

Vegetarisch & Vegan | Vegetarian & Vegan

GEMÜSECURRY – VEGAN Basmatireis <i>vegetable curry Basmatirice (vegan)</i>	15,50
KRÄUTERKNOLLE - VEGI Ofenkartoffel Sauerrahm frische Kräuter Salatsträußchen ^{A7 10} <i>baked potato sour cream fresh herbs, salad</i> glutenfrei – <i>gluten free</i>	11,50
GEMÜSEKNOLLE - VEGAN Ofenkartoffel Grillgemüse Kräuterdip Salatsträußchen ^{A7 10} <i>baked potato grilled vegetables vegan sour cream fresh herbs, salad</i> glutenfrei – <i>gluten free</i>	15,50
LINGUINE BOLOGNESE - VEGAN Cashew-Parmesan ⁸ <i>pasta Bolognese vegan cashew Parmesan</i>	17,50
VEGANER BURGER Gemüsepatty Bun Zwiebelmarmelade Salat Tomate Kidneybohrentopping Pommes veganes Ketchup <i>Vegetable patty bun onionjam salad tomato kidneyspread French fries</i> <i>vegan ketchup</i>	17,50
ZIEGENKÄSE-ROSMARIN-RAVIOLI Parmesanespuma Zwergtomatensalat ^{A1 7 10 12} <i>Ravioli filled with goat cheese and rosemary Parmesan cheese foam</i> baby tomato salad	18,50

Hauptgänge | Main

Fleisch - meat

LINGUINE BOLOGNESE	18,50
Reines Rindfleisch Parmesan ^{7/3/S} <i>pasta Bolognese pure beef Parmesan cheese</i>	
SCHNITZELGAUDI*	19,00
Schnitzel „Wiener Art“ von der Pute Wildpreiselbeeren Pommes Frites ^{1 3 7} <i>Viennese style turkey schnitzel cranberries French fries</i>	
PUTENKNOLLE	17,50
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	22,00
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>	
LAMMRAGOUT	32,00
Frühlingskräuter Pappardelle Wurzelgemüse ^{A1 12} <i>lamb stew spring herbs pappardelle pasta root crop</i>	
CAESARS SALAD MIT GEBRATENER MAISHÄHNCHENBRUST SUPREME	19,80
Romanasalat gebratene Maisähnchenbrust Kirschtomaten Parmesandressing Croûtons ^{1Weizen 4 7} <i>Romana salad slices of roasted corn chicken breast supreme </i> <i>cherry tomatoes dressing with Parmesan croutons</i>	

Fish – fish

LACHSKNOLLE	18,50
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	18,50
gebeizter Räucherlachs Kartoffelrösti Senf- Meerrettich-Dip Schmandgurken ^{3 4 7 10 12} <i>smoked salmon crispy potato pancakes mustard dill sauce side salad</i>	
DUETT VON DER DORADE & KNUSPERGARNELE	27,50
Ratatouillerisotto Tomaten-Thymianschaum ^{A1Weizen 4 12} <i>fillet of sea bream and crispy shrimp rataouille risotto tomato & thyme foam</i>	
CAESARS SALAD MIT GARNELEN	24,50
Romanasalat gebratene Garnelen Kirschtomaten Parmesandressing Croûtons ^{A1Weizen 7 4} <i>Romana salad grilled prawns cherry tomatoes dressing with Parmesan </i> <i>croutons</i>	
PASTA GARNELE	29,00
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“	5,50
Pasta Tomatensoße – <i>pasta tomato sauce</i>	
„Balu“	11,00
Kleines paniertes Putenschnitzel Pommes Frites Heinz Ketchup ^{A1 3 7 9} <i>Small fried cutlet of turkey french fries ketchup</i>	
Portion Pommes	5,50
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>	

Süße Köstlichkeiten | Dessert

LAUWARMER SCHOKOLADENKUCHEN MIT FLÜSSIGEM KERN	13,50
Vanillesoße ^{A1Weizen 3 5 7} <i>lukewarm chocolate cake vanilla sauce</i>	
3 MOCHI Eispralinen	10,50
Kokos Schoko Mango <i>3 Mochi icream candy: cocnut chocolate mango</i>	
KAISERSCHMARRN	12,00
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	16,00
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}	8,00
mit Sahne oder Vanillesauce <i>with whipped cream or vanilla sauce</i>	9,80
mit einer Kugel Eis nach Wahl <i>with one ice scoop of your choice</i>	10,20

Hausspezialitäten | Royal Signature Specials

SAHNEWINDBEUTEL- Cream Puffs^{A1|3|6|7} je 6,50
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

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 | 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 Windbeutelorte

Rumsahne

Lieblingstorte unseres C.E.O

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

Käse- & Obstkuchen – *cheese & fruit cake*

4,80

Sahne- & Crèmetorten – *cream cake*

4,80

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

1,80

Eis / Ice cream

VANILLE^{A7} SCHOKOLADE^{A7} ERDBEER (VEGAN) MANGO (VEGAN) ZITRONE (VEGAN)

vanilla | chocolate | strawberry (vegan) | mango (vegan) | lemon (vegan)

1 KUGEL - 1 scoop 2,20

Portion Sahne^{A7} - whipped cream 1,80

Verschiedene Liköre und Schnäpse – Aufpreis je 3,00

Assorted liquors – additional

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

HEISSE LIEBE 9,80

3 Kugeln Vanilleeis | heiße Himbeeren | Schokosauce | Schlagsahne^{A7}
3 scoops of vanilla ice cream / hot raspberries / chocolate sauce / whipped cream

Eisbecher / Ice Cups

OBSTSALAT 9,20

1 Kugel Eis nach Wahl^{A7}
Fruitsalad | 1 scoop of ice of your choice on marinated fruit

HEISSE LIEBE 9,80

3 Kugeln Vanilleeis | heiße Himbeeren | Schokosauce | Schlagsahne^{A7}
3 scoops of vanilla ice cream / hot raspberries / chocolate sauce / whipped cream

CUP DANMARK 9,80

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*

KIRSCHBECHER | HIMBEERBECHER 9,80

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

AUF WUNSCH KOFFEINFREI / MIT HAFERMILCH | DECAF / VEGAN UPON REQUEST

HAFERL CAFE CRÈME 5,20

mit Schlagsahne oder Milch ^{A7|K}

Mug of Coffee with whipped cream on the side

KAFFEE^K MIT EISWÜRFELN 5,20

***** 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^{A7|K} 5,20

mit aufgeschäumter Milch oder Schlagsahne ^{A7|K}

Mug of Cappuccino | foamed milk or whipped cream

CHOCOCCINO^{A7|K} 5,20

Mix aus Cappuccino und heißer Schokolade ^{A7|K}

Mix of cappuccino and hot chocolate

CHAI LATTE VANILLA VEGAN 6,00

HAFERL MILCHKAFFEE^{A7|K} 5,20

Mug of Cafe latte

LATTE MACCHIATO^{A7|K} 5,20

Mug of latte macchiato

ESPRESSO^K 3,30

ESPRESSO^K MACCHIATO 3,80

AFFOGATO 5,50

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.

Homemade Hot Infusions

BEERE <i>berry</i>	je 5,50
ORANGE-INGWER <i>orange-ginger</i>	
ROSMARIN-LIMETTE <i>rosemary-lime</i>	
HOLUNDER-LIMETTE-MINZE <i>elderflower-lime</i>	

Glühwein | Mulled Wine

GLÜHWEIN Classic <i>mulled wine classic</i>	5,50
HOT APEROL Orange	7,50
Apfel-Zimt-Punsch alkoholfrei <i>apple cinnamon punch alcoholfree</i>	5,00

Weitere Heißgetränke | Additional hot drinks

TEE HAFERL MUG DALLMAYR TEE	5,00
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}	5,50
<i>mug of hot chocolate whipped cream</i>	
LUMUMBA	9,00
Heiße Schokolade mit Rum ^{A7 F} <i>mug of hot chocolate with Rum</i>	
HEISSE MILCH HEISSE MILCH MIT HONIG	4,50
<i>glass of hot milk Glass of hot milk with honey</i>	
HEISSE ZITRONE	4,80
<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	3,70
MINERALWASSER PETRUSQUELLE still oder prickelnd <i>mineral water "Petrusquelle", still or sparkling</i>	0,75 l	8,00
LIMONADEN HAUSGEMACHT - SORTEN: <i>homemade lemonade</i>	0,5 l	5,00
BEERE <i>berry</i> ORANGE-INGWER <i>orange-ginger</i> ROSMARIN-LIMETTE <i>rosemary-lime</i> HOLUNDER-LIMETTE <i>elderflower-lime</i>		
SPEZI^{FIK} COCA COLA^{FIK} COKE ZERO SPRITE <i>PFIRSICHEISTEE – icetea peach</i>	0,5l	5,60
ORANGENSAFT FRISCH GEPRESST <i>orange juice - freshly squeezed</i>	0,2 l 0,5 l	5,00 10,00
SAFT NEKTAR		
Apfel naturtrüb Orange Maracuja Johannisbeere ^{A19} Rhabarber <i>juices: apple orange passion fruit black currant rhubarb</i>	0,2 l	4,00
Als Schorle – still oder prickelnd <i>served as spritzer with water still or sparkling</i>	0,5 l	5,50

Alles was prickelt | Sparkling

JOYSECCO – AUF WUNSCH AUF EIS – ON THE ROCKS ON DEMAND	0,1 l	5,50
trocken - Perlwein aus der EU 10% Vol. ^{A12}	0,75 l	36,00
SEKT „PALMENHAUS PRIVÉE“ – SPARKLING WINE	0,1 l	6,00
trockener Jahrgangssekt 11% Vol. ^{A12} <i>dry vintage sekt</i>	0,75 l	40,00
CHANDON GARDEN SPRITZ	0,75 l	59,00
MIMOSA – Sekt Orange – sparkling wine & orange – auch alkoholfrei	0,1 l	4,80
MIMOSA – Sekt Orange auf Eis serviert im Weinglas – auch alkoholfrei	0,2 l	9,20
AUFPREIS FRISCH GEPRESSTER ORANGENSAFT		3,00
MIOSECCO ALKOHOLFREI	0,1 l	5,50
Feinfruchtiger alkoholfreier Secco <i>fine fruity alcohol-free sparkling wine</i>	0,75 l	32,00
CHAMPAGNER: JOSEF BRUT ROYAL ROSÉ	0,75 l	75,00
Monthuys Père et Fils AOP Champagne Frankreich 12% Vol. ^{A12}		
CHAMPAGNER: BOLLINGER SPECIAL Cuvée Magnum	1,5 l	270,00
weiß Champagne Frankreich 12% Vol. ^{A12}		
CHAMPAGNER: RUINART ROSÉ	0,75 l	140,00
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	120,00

Spritz Be Happy @Happy SPRITZY Hour = 2:1 @ 17:00-18:00 Uhr

SPRITZ MIT JOYSECCO SODA EIS ^{A12}		8,20
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 ^{IF}		

Lillet Wild Berry

Lillet - Schweppes Russian Wild Berry^{A12}		8,20
--	--	------

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. ^{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
<i>served as spritzer with table water White, red, sweet, sour</i>		

FLASCHENWEINE

ROSE: WHISPERING ANGEL ROSÉ CAVE D'ESCLANS FRANKREICH	69,00
WEISS: LUGANA CASAL BUSIOL ITALIEN	43,00
WEISS: CUSTOZA DOC LENOTTI ITALIEN	39,00
WEISS: GRAUBURGUNDER G&M MACHMER DEUTSCHLAND	42,00
ROT: SAUVIGNON MALVASIA CANTINE DI SAN MARZANO ITALIEN	39,00
ROT: ROSSO SALENTO CANTINE DI SAN MARZANO ITALIEN	39,00
ROT: MERLOT IGT CUSUMANO SIZILIEN ITALIEN	41,00
ROT: CABERNET SAUVIGNON G&M MACHMER DEUTSCHLAND	39,00
ROT: PRIMITIVO DEL TARANTINO IGP ACCADEMIA DIE RACEMI ITALIEN	47,00

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	5,60
RADLER – BIER VOM FASS 2,5% Vol.- Bier und Zitronenlimonade ^{A1} <i>Lager and lemon lemonade - keg</i>	0,5 l	5,60
ALKOHOLFREIES BIER ^{A1} - Flasche <i>Non alcoholic beer - (bottled)</i>	0,5 l	5,60
MÜNCHNER KINDL WEISSBIER – VOM FASS 5,1% Vol. Spritzig prickelnd - die Erfrischung pur ^{A1} <i>Bright wheat beer - keg</i>	0,5 l	5,60
HOFBRÄU SCHWARZE WEISSE - Flasche 5,1% Vol. Feinhefig aromatisch - die sanfte Form der Erfrischung ^{A1} <i>Black wheat beer - bottled</i>	0,5 l	5,60
MÜNCHNER KINDL ALKOHOLFREIES WEISSBIER ^{A1} Flasche <i>Wheat beer without alcohol - bottled</i>	0,5 l	5,60

Aperitiv | Digestif | Spirituosen Liquors

Campari 25% Vol. ^{A12 F}	4 cl	7,20
Campari-Soda Campari-Orange Campari Tonic ^{A12 F}	4 cl	9,80
Martini Bianco Martini Rosso 14,4% Vol.	4 cl	7,00
Crodino alkoholfrei (auf Eis)	10 cl	5,50
Negroni Americano		12,50
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. Kahlua Kaffee ^{A12 7} 20% Vol.		
Grappa Nonino 41 % Vol.	2 cl	7,00
Obstbrände 40 % Vol.	2 cl	6,00
Williamsbirne Kirsch Himbeer Obstler Haselnuss Mirabelle <i>Assorted Liquor: pear cherry raspberry mixed fruit hazelnut</i>		
Molinari Sambuca serviert mit 3 Kaffeebohnen ^{A12} 40 % Vol.	4 cl	6,90
Averna ^{A12} 29% Vol. Ramazotti ^{A12} 30% Vol. Jägermeister Cynar 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	10,80
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	8,40
WODKA.		
Absolut Vodka ^{A12} 40% Vol.	4cl	8,40
Belvedere	4 cl	9,80
GIN		
Gordons ^{A12} 40% Vol.	4 cl	8,40
The Duke Gin ^{A12} 45% Vol.	4 cl	9,80

Longdrinks on the rocks

CUBA LIBRE ^{A12} mit Havanna Club 3 Jahre	10,50
WODKA LEMON COLA CRANBERRY ^{A12} mit Absolut Vodka	10,50
mit Belvedere Vodka	12,50
GIN TONIC ^{A12} mit Gordons Gin	10,50
mit The Duke Gin	12,50
WHISKEY COLA ^{A12} mit Jeam Beam oder Jack Daniels	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. gesetzl. Mwst | VAT included
Für Garderobe wird keine Haftung übernommen. | No legal responsibility for wardrobe.

Seit 1885 auf dem Münchner Oktoberfest



AMMER

DIE HÜHNER- UND ENTENBRATEREI

Wiesn-Tradition, die beflügelt!



@ammerwiesn • www.ammer-wiesn.de

SAMMLE TREUEPUNKTE MIT UNSERER APP „NUR HIER“





DAS PALMENHAUS.
LUST AM LEBEN. ZEIT ZU FEIERN.



@SCHLOSSCAFEIMPALMENHAUS

WWW.PALMENHAUS.DE

New

SAMMLE TREUEPUNKTE MIT
EARN LOYALTY POINTS WITH



UNSERER APP „NUR HIER“
OUR APP „ONLY HERE“

New

Danke für Ihren Besuch.
Thank you for your visit.

Zahlungsmöglichkeiten • *ways of payment*
bar • cash und • *and:*

