

# LIEBE GÄSTE, HERZLICH WILLKOMMEN IM BAYERISCHEN HOF

## KAFFEE

Kännchen Kaffee	5,50
Kännchen Kaffee HAG	5,50
Glas Latte Macchiato	4,50
Tasse Espresso	3,60
Tasse Cappuccino	3,90
Eiskaffee mit Vanilleeis und Sahne	6,50
Irish Coffee	10,00

## SCHOKOLADE UND MILCH

Kännchen Schokolade	5,50
Eisschokolade mit Vanilleeis und Sahne	6,50
Glas kalte Milch	3,30
Kännchen heiße Milch	3,60
Portion Schlagsahne	1,00

*Unsere Hofkonditorei verwöhnt Sie  
mit einer Auswahl von...*

Kuchen	4,20
Torten	4,90
und unserer Bayerischer Hof Torte	4,90

eine Kreation aus Haselnuss und feinsten Praliné-Mandel-Crème überzogen mit edler Schokolade

*...an unserem Kuchenbuffet.*

## RONNEFELDT-TEE

Ein Kännchen...

Nurbong Darjeeling	5,50
Heller Tee, lieblich und von zartem, blumigem Aroma	
Earl Grey Darjeeling	5,50
Zarter Tee, mit dezentem Aroma der Bergamotte	
Mokalbarie Assam - Golden Broken Orange Pekoe	5,50
Extravagant, volle Würze, kernig und malzig	
St. James Ceylon-Tee	5,50
Vollmundig, reife, herbe Fülle und prickelndes Flavour	
Morgentau - Japan Senchan mit Blüten	5,50
Aromatisierter grüner Tee mit fein fruchtigem Flavour	
Jungpana Darjeeling	5,50
Feines, blumiges und vollmundig-köstliches Aroma	
Pfefferminz-, Kamillen-, Früchte- oder Kräutertee	5,50

Alle Teesorten werden mit Kandis, frischem Zitronensaft und Sahne serviert.

## KLEINE SALONSPEISEKARTE

Warmer Schinken-Käse-Toast	9,90
Tomatencremesuppe mit knusprigen Brotcroûtons	11,50
Dreierlei Bruschetta mit Tomate luftgetrocknetem Schinken und cremigem Gorgonzola	12,50
Clubsandwich mit gebratener Putenbrust Spiegelei und krossem Speck dazu Kartoffelecken oder Kartoffelchips	16,80
Caesar Salad Klassisch mit einem Dressing aus Kapern, Sardellen und Parmesan	13,50
... mit gebratenen Riesengarnelen	20,50
Kleine Vorspeisenauswahl Quiche mit Lauch gefüllte Kirschtomaten mit Kräuterfrischkäse Avocado-Mango-Creme mit Papadam kleine Kalbfleischpflanzerl	12,50
Blattsalate der Saison mit Putenbruststreifen und Egerlingen	17,50
Geräuchertes Forellenfilet mit marinierter Roter Bete und Wasabi Crème fraîche	18,50
Gerösteter Olivenbrotsalat mit Burrata, Oliven und Rucola	17,50
Beef Tatar mit Malzbaguette	22,00
Panierte Kalbsfiletscheiben in Limonenbutter gebraten mit Bundkarotten und Petersilienkartoffeln	29,00
Erlesene Käseauswahl mit Brot und Butter	22,50

<b>FRISCH GEPRESSTE FRUCHTSÄFTE</b>	0,2 l	
Orangensaft		5,50
Grapefruitsaft		5,80

<b>FRUCHTSÄFTE UND NEKTARE</b>	0,2 l	
Orangensaft		4,40
Apfelsaft		4,40
Traubensaft		4,40
Schwarzer Johannisbeer-Nektar		4,40
Multivitaminsaft		4,40
Tomatensaft		4,40

<b>MINERALWASSER</b>	0,25 l	
Teinacher Mineralwasser		4,30
Perrier	0,33 l	5,00
San Pellegrino		4,40
Staatlich Fachingen		4,50
Evian		4,40

<b>ALKOHOLFREIE GETRÄNKE</b>	0,2 l	
Coca Cola <sup>f</sup>		4,40
Coca Cola light <sup>f</sup>		4,40
Coca Cola Zero <sup>f</sup>		4,40
Orangina – franz. Orangenlimonade	0,25 l	4,40
Schweppes Tonic Water*		4,40
Schweppes Bitter Lemon*		4,40
Schweppes Ginger Ale <sup>f</sup>		4,40
Schweppes Sodawasser		2,30
Seven Up		4,40

<b>CARPE DIEM</b>	0,25 l	
Kombucha Classic		5,20
Kombucha Quitte		5,20
Kombucha Cranberry		5,20

<b>BIONADE</b>	0,33 l	
Litschi • Orange-Ingwer • Holunder • Kräuter		4,40

## CHAMPAGNER • PROSECCO • CRÉMANT 0,1l

Champagner Veuve Clicquot Brut	14,80
2004er Veuve Clicquot Rosé Vintage	20,50
Prosecco Gancia	6,80
Bayerischer Hof Crémant de Limoux Brut	6,80

## CHAMPAGNER COCKTAILS

Champagner Cocktail	16,20
Champagner, Angostura <sup>F</sup> , Zucker	
Kir Royal	15,00
Champagner, Crème de Cassis <sup>F</sup>	
Moulin Rouge	15,00
Champagner, Gin, Grenadine <sup>F</sup> , Apricot Brandy <sup>F</sup> , Zitronensaft	
Hot Mozart	17,00
Champagner, Mozart dry <sup>F</sup> , Chambord <sup>F</sup> , Chili, Zitrone	

## APERITIFS

	5cl
Martini <sup>F</sup> bianco oder rosso	8,50
Sherry Sandeman	9,00
Sherry Tio Pepe	9,00
Port "Tawny" Sandeman	8,90
White Port Sandeman	8,90

## PRE DINNER DRINKS

Campari <sup>F</sup> Soda	8,90
Campari <sup>F</sup> Orange	11,00
Aperol <sup>F</sup> Sour	9,80
Aperol <sup>F</sup> Prosecco	10,90
Americano	8,90
Campari <sup>F</sup> , Vermouth <sup>F</sup> rosso, Soda	
Negroni	8,90
Gin, Vermouth <sup>F</sup> rosso, Campari <sup>F</sup> , Soda	
Veneziano	10,60
Aperol <sup>F</sup> , Weißwein, Soda	
Little Italy	8,90
Punt e Mes <sup>F</sup> , Aperol <sup>F</sup> , Soda	
San Bitter <sup>F</sup>	4,50
- alkoholfrei -	

<sup>F</sup> mit Farbstoff

– Bitte beachten Sie unser exklusives  
Portweinangebot in der *falk's* Bar –

## CLASSIC COCKTAILS

White Lady	8,90
Gin, Triple Sec, Zitronensaft	
Breakfast Martini	9,80
Wodka, Triple Sec, Orangensaft, Orangenmarmelade	
Wodka Gimlet	8,90
Wodka, Limette, Lime Juice	
Gin Gimlet	8,90
Gin, Limette, Lime Juice	
Manhattan	9,20
Canadian Whisky, Vermouth <sup>f</sup> rosso, Lillet blanc*, Angostura <sup>f</sup>	
Wodka Martini	9,40
Wodka, Noilly Prat, Olive	
Daiquiri	9,80
Rum, Zitronensaft, Zucker	
Daiquiri mit Frucht	10,90
Wahlweise mit Erdbeere, Pfirsich, Himbeere oder Maracuja	
Mojito	10,60
Rum, Limone, Minze, Soda, brauner Zucker	
Margarita	9,80
Tequila, Triple Sec, Zitronensaft	
Margarita mit Frucht	10,80
Wahlweise mit Erdbeere, Pfirsich, Himbeere oder Maracuja	
Whisky Sour	9,80
Whisky, Zitronensaft, Zucker	
Gin Fizz	10,20
Gin, Zitronensaft, Zucker, Soda	
Martini Cocktail	10,90
Gin, Noilly Prat, Olive	
Erdbeer Colada	11,50
Weißer Rum, Myers's Rum, Cointreau <sup>f</sup>	
Erdbeermark, -sirup <sup>f</sup> , Kokossirup <sup>f</sup> , Ananassaft, Sahne	
Pina Colada	9,80
Weißer Rum, Myers's Rum, Cointreau <sup>f</sup> , Kokos	
Ananassaft, Sahne	

<sup>f</sup> mit Farbstoff, \* chininhaltig

# CRÉMANT COCKTAILS

Mimosa Orangensaft, Crémant	8,70
Bellini Pfersichmark, Prosecco	8,90
Rossini Erdbeermark, Prosecco	8,90
Flamingo Aperol <sup>F</sup> , Orangensaft, Crémant	9,80
Testarossa Himbeermark, Prosecco	8,90
66 Absinth 66 <sup>F</sup> , Crémant, Pfirsichpüree, Zitrone	12,00
Rosemarie Wodka, Crémant, Grand Marnier <sup>F</sup> , Ananassaft, Rosmarin	9,40
French 75 Gin, Grenadine <sup>F</sup> , Crémant, Zitrone	11,00
Bayerischer Hof Spezial Williamsbirne, Grenadine <sup>F</sup> , Crémant	9,80
Beerlini Cherry Heering <sup>F</sup> , Crémant, De Kuyper Black Berry Likör Crème de Cassis <sup>F</sup> , Himbeermark	9,80
Tropical Champagne Rum, Zitronensaft, Maracujasirup <sup>F</sup> , Crémant	9,80
Flying Gin, Triple Sec, Zitronensaft, Crémant	10,60
Prince of Wales Brandy, Triple Sec, Angostura <sup>F</sup> , Crémant	11,60

<sup>F</sup> mit Farbstoff

Alle Crémantcocktails auch mit Champagner gegen einen  
Aufpreis von 6,20 erhältlich.

## FANCY DRINKS

Cosmopolitan	9,20
Wodka, Cointreau <sup>F</sup> , Limonensaft, Preiselbeersaft	
Caipirolo	9,80
Aperol <sup>F</sup> , Lime Juice, brauner Zucker, Limetten	
Touchdown	9,20
Wodka, Aprikot Brandy <sup>F</sup> , Zitronen-, Ananassaft, Grenadine <sup>F</sup>	
Swimming Pool	9,20
Wodka, Rum, Blue Curaçao <sup>F</sup> , Kokos Sahne, Ananassaft	
Tequila Sunrise	9,80
Tequila, Orangen-, Zitronensaft, Grenadine <sup>F</sup>	
Caipiroska	9,80
Wodka, Limetten, Rohrzucker	
Havana	10,90
Rum, Grapefruit-, Apfel-, Zitronensaft, Ingwer	
Caipirinha	9,80
Cachaça, Limetten, Rohrzucker	
Caipirinha mit Frucht	10,40
Wahlweise mit Erdbeere, Pfirsich, Himbeere oder Maracuja	
Basil	8,90
Wodka, Ananassaft, Lime Juice, Zitrone, Basilikum	
Singapore Sling	10,20
Gin, Cherry Brandy <sup>F</sup> , Zitronensaft, Angostura <sup>F</sup> , Soda, Grenadine <sup>F</sup>	
<i>falk's</i> Mai Tai	10,90
Dark Rum, Dry Orange <sup>F</sup> , Lime, Zitronensaft, Mandelsirup <sup>F</sup>	
Latin Lover	10,90
Tequila, Cachaça, Lime Juice, Zitronen-, Ananassaft	
Planters Punch	10,90
Rum, Grenadine <sup>F</sup> , Ananas-, Zitronen-, Orangensaft	
Frozencino	9,80
Kahlua <sup>1F</sup> , Licor 43 <sup>F</sup> , Baileys <sup>F</sup> , Kaffee, Sahne	
Sex on the beach	12,00
Wodka, Pfirsichlikör <sup>F</sup> , Amaretto <sup>F</sup> , Zitronen-, Ananas-, Preiselbeersaft	
Long Island Ice Tea	12,90
Rum, Wodka, Gin, Tequila, Triple Sec, Zitronensaft Coca Cola <sup>1F</sup>	

<sup>F</sup> mit Farbstoff · <sup>1</sup> koffeinhaltig

## LONG DRINKS

Screw Driver Wodka, Orangensaft	9,80
Southern Ginger Southern Comfort <sup>F</sup> , Ginger Ale <sup>F</sup>	10,80
Wodka Cranberry Wodka, Preiselbeersaft	9,80
Seabreeze Wodka, Preiselbeer-, Grapefruitsaft	9,80
Bombay Crushed Bombay Sapphire, Rohrzucker, Kumquat, Lime Juice	10,80
Cuba Libre Weißer Rum, Limette, Coca Cola <sup>1F</sup>	10,80
Gin Tonic / Lemon Gordon's Gin, Tonic <sup>°</sup> oder Bitter Lemon <sup>°</sup> ... wahlweise auch mit Bombay Sapphire Gin	10,80
Maker's Mark 7up Maker's Mark, Seven up	10,80
Wodka Tonic / Lemon Moskovskaya, Tonic <sup>°</sup> oder Bitter Lemon <sup>°</sup>	10,80
Blue Tonic The London Blue Gin, Tonic <sup>°</sup>	12,50
Havana Coke Havana Club 7 years, Coca Cola <sup>1F</sup>	10,90
Wodka Red Bull Wodka, Red Bull <sup>12F</sup>	12,40

<sup>F</sup> mit Farbstoff · <sup>°</sup> chininhaltig · <sup>1</sup> koffeinhaltig · <sup>2</sup> taurinhaltig

## ALKOHOLFREIE COCKTAILS

Ipanema-Caipirinha	8,40
Ginger Ale <sup>F</sup> , Limette, Rohrzucker	
Strawberry Smile	8,40
Kombucha, Erdbeermark, Limette	
Tropicana	8,40
Ananas-, Mango-, Maracujasaft	
Coconut Kiss	8,40
Kokos, Ananas-, Orangensaft	
Monkey	8,40
Banane, Passionsfruchtsirup, Orangensaft, Grenadine <sup>F</sup>	
Mint Light	8,40
Orangina, Ananassaft, Lime Juice, Rohrzucker, Minze, Limette	
Big Boss	8,40
Tonic <sup>*</sup> , Angostura <sup>F</sup> , Ahornsirup, Lime Juice, Limette	

## LEICHTE COCKTAILS

Calimero	9,80
Aperol <sup>F</sup> , Orangensaft, Lime Juice, brauner Zucker Limette und Orange	
Wild Britta	9,80
Southern Comfort <sup>F</sup> , Pfirsichlikör <sup>F</sup> , Grenadine <sup>F</sup> Ananassaft, Zitrone	
Wake up	9,80
Crémant, Red Bull <sup>IFC</sup>	
Cointreau - Versial	11,50
Cointreau <sup>F</sup> , Preiselbeersaft, Lime Juice, brauner Zucker, Limetten	
Malt mal anders	11,50
Glenfiddich 12 Jahre, Karamellsirup <sup>F</sup> , Mango-, Zitronensaft	

<sup>F</sup> mit Farbstoff · <sup>\*</sup> chininhaltig

## AFTER DINNER DRINKS

Black Russian	8,90
Wodka, Kahlua <sup>F1</sup>	
White Russian	8,90
Wodka, Kahlua <sup>F1</sup> , Sahne	
The Nudge	10,80
Galliano <sup>F</sup> , Amaretto <sup>F</sup> , Sahne	
Alexander	8,90
Brandy, Crème de Cacao <sup>F</sup> , Sahne	
Nuts & Berries	10,80
Frangelico <sup>F</sup> , Chambord <sup>F</sup> , Sahne	
White Cloud	9,80
Wodka, Sahne, Kokos, Crème de Cacao <sup>F</sup>	
Japanese	8,90
Soho, Amarula <sup>F</sup> , Karamellsirup <sup>F</sup> , Orangenbitter <sup>F</sup> , Zitrone	
Bloody Mary	9,80
Wodka, Tomatensaft, Gewürze	

## BITTERS<sup>F</sup>

	4 cl
Underberg 2 cl	5,60
Fernet Branca	7,80
Fernet Menta	7,80
Averna	7,80
Ramazzotti	7,80
Jägermeister	7,80

## BIERE

Fürstenberg Pils vom Fass 0,3 l	3,90
Beck's Gold 0,33 l	4,50
Schneider Weisse 0,33 l	4,40
Beck's alkoholfrei 0,33 l	4,40

<sup>F</sup> mit Farbstoff, <sup>1</sup> koffeinhaltig

<b>COGNAC</b> 40%	4 cl
Courvoisier V.S.O.P	10,40
Davidoff Classic V.S.O.P. de Luxe	10,40
Hennessy Fine de Cognac	10,40
Martell Médaillon V.S.O.P.	10,80
Rémy Martin V.S.O.P.	10,80
Martell Cordon Bleu	18,00
Hennessy X.O.	24,00

<b>ARMAGNAC</b> 40%	4 cl
Comtal V.S.	9,60

<b>CALVADOS</b> 40%	4 cl
Père Magloire Fine de Calvados	10,40

<b>BRANDY</b>	4 cl
Vecchia Romagna 38% Etichetta Nera	9,20
Carlos Primero 40%	10,20
Cardenal Mendoza 42%	11,40

<b>LIKÖRE<sup>F</sup></b>	4 cl
Licor 43	9,60
Amaretto Disaronno	8,90
Sambuca Molinari	8,60
Cointreau	9,20
Baileys Irish Cream	9,20
Grand Marnier Cordon Rouge	9,80
Drambuie	9,60
Southern Comfort	9,60
Absinth 66	12,50

<sup>F</sup> mit Farbstoff

# WHISKY

<b>Scotch</b>	4cl
Dewar's White Label	8,80
J & B Rare	8,80
Johnnie Walker Red Label	9,20
Haig's Dimple 12 years	9,80
Ballantines 12 years	9,80
Johnnie Walker Black Label 12 years	10,40
Chivas Regal 12 years	10,80
Johnnie Walker Blue Label	26,50

<b>Bourbon</b>	
Jim Beam	9,00
Jack Daniel's	10,80
Wild Turkey	11,80
Maker's Mark	11,80

<b>Malt</b>	
Slyrs Bavarian Single Malt, 43%	8,60
Glenfiddich	9,80
Special Reserve Single Malt, 40%	
Glenmorangie 10 years	11,50
Single Highland Malt, 40%	
Aberlour Glenlivet 10 years	11,50
Single Highland Malt, 40%	
Laphroaig 10 years	11,00
Isle of Islay, 40%	
Macallan Fine Oak 12 years	14,50
Single Highland Malt, 40%	
Lagavulin 16 years	17,50
Isle of Islay, 43%	
Glenmorangie Extremely Rare 18 years	18,50
Single Highland Rare Malt, 43%	
Glenmorangie Quinta Ruban	18,00
Single Highland Malt, 46%	

<b>Canadian</b>	
Canadian Club	8,90
Crown Royal	11,00

<b>Irish</b>	
Tullamore Dew	8,60
John Jameson	8,60
Bushmills Black Bush	11,50

– Bitte beachten Sie unser exklusives  
Rare Whisky und Malt Angebot in der *falk's* Bar –

# SPIRITUOSEN

<b>Wodka</b>	4 cl
Moskovskaya	8,60
Absolut	8,60
Grey Goose	10,20
Belvedere	11,20
Stolichnaya Elit	13,50

## Obstbrände

Ziegler Apfel & Birnenbrand	9,80
Schladerer Kirschwasser	8,90
Grappa di Brunello, Altesino	10,90
Mirabellenbrand, Lantenhammer	10,80
Williamine Morand	11,80
Wildkirschbrand, Lantenhammer	13,50

## Gin

Gordon's	8,90
Tanqueray	8,90
Bombay Sapphire	8,90
The Duke Munich dry	9,80
Hendrick's	10,50

## Tequila

Tequila Olmeca Gold	8,90
Tequila 1800 Reserva Antiqua	10,50

## Rum

Bacardi Rum	8,60
Myers's Rum	8,60
Mount Gay Eclipse Rum	10,00
Havana Club 7 years	9,60
Ron Zacapa 23 years	16,00

## Aquavit

Malteser Aquavit	8,30
Aalborg Jubilaeums Akvavit	9,80
Linie Aquavit	9,80

– Bitte beachten Sie unser exklusives  
Spirituosenangebot in der *falk's* Bar –

## CHAMPAGNER

	0,75 l	
Pierre Gimonnet & Fils "Cuis 1er Cru"		82,00
Jacquart Brut Mosaique		89,50
Taittinger Brut Réserve		104,00
Laurent Perrier Brut		102,00
„R“ de Ruinart		108,00
Moët & Chandon Brut Impérial		104,00
Piper Heidsieck Cuvée Brut		104,00
Taittinger Brut Prestige Rosé		132,00
Louis Roederer Brut Premier		119,00
Veuve Clicquot Brut		110,00
Veuve Clicquot Brut	0,375 l	62,00
Ruinart Rosé		138,00
Laurent Perrier Rosé		160,00
Laurent Perrier Grand Siècle „La Cuvée“		280,00
Krug Grande Cuvée		260,00
Krug Rosé		440,00

## JAHRGANGS-CHAMPAGNER

	0,75 l	
2002er Veuve Clicquot Vintage		145,00
2004er Veuve Clicquot Rosé Vintage		150,00
1998er Taittinger Comtes de Champagne Blanc de Blancs		295,00
1998er Veuve Clicquot „La Grande Dame“ Brut		220,00
2000er Cuvée Dom Pérignon		230,00
2002er Louis Roederer Brut Cristal		260,00
2000er Taittinger Comtes de Champagne Rosé		410,00
1990er Krug Vintage		350,00
1998er Cuvée Dom Pérignon Rosé		520,00

TREIBT DER CHAMPAGNER DAS  
BLUT ERST IM KREISE ...

Mozart „Don Giovanni – Champagner Arie“

# MAGNUM • DOPPELMAGNUM METHUSALEM

Piper Heidsieck Cuvée Brut Magnum	1,5 l	220,00
Veuve Clicquot Brut Magnum	1,5 l	230,00
Veuve Clicquot Brut Doppelmagnum	3 l	475,00
Cuvée Dom Pérignon mit Jahrgang Magnum	1,5 l	540,00
Veuve Clicquot Brut Methusalem	6 l	950,00

# SEKT • PROSECCO • CRÉMANT 0,75 l

Henkell trocken		35,00
Fürst von Metternich Riesling Sekt trocken		44,50
Schlumberger Sekt Brut		55,00
Fürst von Metternich Rosé		46,50
Prosecco Gancia		43,50
Crémant de Loire „Saphir“ Brut Vintage Bouvet-Ladubay		44,50
Bouvet Brut Blanc 1851 Vin Mousseux, Bouvet-Ladubay	0,375 l	27,00

# JAHRGANGS-SEKT 0,75 l

2007er Geheimrat „J“ Rheingau Riesling Sekt Brut		68,00
--	--	-------

# SEKT MAGNUM 1,5 l

Bayerischer Hof Sekt trocken		68,00
Fürst von Metternich Riesling Sekt trocken		95,00



## BAYERISCHER HOF

DAS WELTBEKANNTE LUXUSHOTEL IM HERZEN DER STADT  
SEIT 1897 IM BESITZ DER FAMILIE VOLKHARDT

### HERZLICH WILLKOMMEN IN UNSEREN RESTAURANTS ATELIER

Unser Küchenteam verwöhnt Sie mit raffinierter saisonaler Cuisine mit regionalen und internationalen Einflüssen sowie höchstem Anspruch an Produktqualität und -verarbeitung.

Ausgezeichnet mit 17 Punkten im Gault Millau.

Geöffnet Dienstag bis Samstag von 18.00 bis 24.00 Uhr. Feiertags geschlossen.

A landmark in fine dining and exclusive cuisine. Our team presents sophisticated and rigorously seasonal cuisine, regional and international-influenced from a who's who of top purveyors. Awarded with 17 points at Gault Millau.

Open Tuesday till Saturday from 6.00 pm to 12.00 am. Closed on public holidays.

### GARDEN MIT TERRASSE

Genießen Sie bewährte Klassiker und zeitgenössisch interpretierte Küche unter feinsten Abstimmung der Zutaten. Der hohe Wintergarten erinnert an ein Künstleratelier. In den Sommermonaten lockt die gemütliche Atmosphäre auf der Terrasse. Ausgezeichnet mit 15 Punkten im Gault Millau.

Geöffnet täglich von 12.00 bis 15.00 Uhr und 18.00 bis 24.00 Uhr.

Classic creations and contemporary interpreted cuisine awaits you. The winter garden gives impressions of an artist's studio. Enjoy the appealing atmosphere of the terrace during summer. Awarded with 15 points at Gault Millau.

Open daily from 12.00 pm to 3.00 pm and 6.00 pm to 12.00 am.

Unsere neuen Restaurants Atelier und Garden wurden vom belgischen Innendesigner und Kunstsammler Axel Verwoerd gestaltet. Ihre spannende Architektur erinnert an ein Künstleratelier.

Our new restaurants Atelier and Garden are a project by Belgian interior designer and art collector Axel Verwoerd. Their architecture is reminiscent of an artist's studio.

### TRADER VIC'S

Lassen Sie sich verzaubern von unseren Cocktails und Gerichten aus der Südsee, von den polynesischen Inseln bis zum panasiatischen Raum. Die Original-Rezepturen werden in unserer Wok-Küche von asiatischen Köchen zubereitet. Cocktail Lounge mit 2 Bars idealer Treffpunkt, um den Abend zu beginnen oder entspannt ausklingen zu lassen.

Geöffnet täglich von 17.00 bis 3.00 Uhr.

The "Original" – for more than 30 years. The world famous Polynesian restaurant with cocktail lounge and 2 bars. Exotic cocktails and Polynesian and Asian specialties from the Wok and the Chinese oven. Open daily from 5.00 pm to 3.00 am.

### BLUE SPA LOUNGE & BAR

Erleben Sie den faszinierenden Blick über die Dächer Münchens.

Freuen Sie sich auf leichte Kreationen aus der Spa Küche, erfrischende Cocktails und Wellness-Drinks. Besondere Highlights sind unser Barbecue während der Sommermonate und die Eisbar zur Winterzeit auf der Blue Spa Terrasse.

Geöffnet täglich von 8.00 bis 22.30 Uhr (bei schönem Wetter bis 24.00 Uhr).

Enjoy the breathtaking view over the roofs of Munich.

We offer a wide choice of light creations from our Spa cuisine as well refreshing cocktails and wellness drinks. Exclusive highlights at our Blue Spa terrace are the barbecue during summer and the ice bar in the winter season.

Open daily from 8.00 am to 10.30 pm (until midnight, weather permitting).

### PALAIS KELLER

Bayerischer Bierkeller mit traditionellen Schmankerln. Geöffnet täglich von 10.00 bis 1.00 Uhr.

Bavarian beer cellar serving traditional specialties. Open daily from 10.00 am to 1.00 am.