

Hot Beverages / Café & Thé / Caffé & the

A pot Jungpana Darjeeling-Tea / Théière Jungpana Derjeeling / Jungpana Derjeeling in teiera		4,80
A pot St. James Ceylon Tea / Théière St. James Ceylon / St. James Ceylon in teiera		4,80
A pot Mokalbarie Assam Tea / Théière Mokalbarie Assam / Mokalbarie Assam in teiera		4,80
A cup of espresso / Une tasse d' espresso / Espresso		3,00
A cup of coffee / Une tasse de café / Caffé tedesco		3,10
A cup of cappuccino / Une tasse de cappuccino / Cappuccino		3,30
Latte Macchiato		3,70
Glühwein / Vin chaud / Vin brûlé	0,2 l	3,90

Liquors / Digestifs / Digestivi

		2cl
Doppel-Wacholder	38%	3,40
Bodensee-Obstler	38%	3,60
Oberbayerischer Gebirgsenzian	38%	3,60
Potatoschnaps / Schnaps aux pomme de terre / Grappa di patate	40%	3,60
Malteser Aquavit	35%	3,60
Fernet Branca	45%	3,90
B'soffene Marille mit Frucht	19%	4,00
Wodka Moskovskaya	40%	4,00
Gordon's Gin	37,5%	4,00
Aalborg Jubiläums Aquavit	45%	4,00
Schladerer Kirschwasser	45%	4,00
Schladerer Williams Christbirne	40%	4,00
Schladerer Himbeergeist	42%	4,00
Underberg	44%	4,00
Zirmschnaps	35%	4,40
Cognac Hennessy V.S.O.P.	40%	4,70

Lantenhammer Edelbrände, Obstler, Sauer-Kirsche, Mirabelle, Williams		4,80
--	--	------

Grappa di Brunello	42%	6,00
Ramazotti, 4cl	30%	7,00
Chivas Regal Scotch Whisky 12 years old, 4 cl	40%	10,20

- Prices include local taxes and services / Prix taxes comprises / Le tasse sono comprese nei prezzi -

Butt/150/23.08.2008

Soups / Les Potages / Dalla zuppiere

Beef consommé with sliced pancake and chives Consommé Célestine à la ciboulette Celestina in brodo di manzo con erba cipollina	3,90
Cream soup of ceps with bacon-croustons Velouté de cèpes au lard Crema di porcini con pancetta	4,80
Cream of potato soup with grilled „Regensburger“ sausage Potage Parmentier au saucisson de Regensburg Crema di patate con salsicce di Regensburgo	4,40
Clear broth with semolina dumplings, pancakes, liver dumplings and marrow dumplings Consommée Bavaoise et ses quenelles de semoule, célestines, quenelles de foie et à la moelle Brodo alla bavarese, con gnocchetti di semolino, crepes, Strozapreti di fegato e polpettine al midollo di manzo	5,70
Bavarian liver dumpling soup with sautéed onions Consommé Bavaoise à la quenelles de foie avec oignons Minestra bavarese di canederli di fegato in brodo con cipolle	5,20
Goulash soup / Potage goulache / Gulasch – Minestra di carne	5,70

Hotpot / Pot-au-feu / Zuppa di legumi e carne

Lentil stew with vegetables, potatoes and sausages Potage de légumes aux lentilles, pommes de terre et saucisse Minestra di lenticchie, con verdura, patate e salsicce	8,90
--	------

Appetizers and Bavarian specialities / Hors-d'œuvres et spécialités bavaroises / Antipasti e specialità bavaresi

Homemade headchess garnished with gherkins and onions Fromage de tête Maison, blanc-rouge, cornichons et oignons Coppa insaccata della casa con cetrioli e cipolla rossa su desiderio anche all agro	8,60
Salad plate with grilled breast of turkey and mushrooms Salade mixte à l'émincé de suprême de dinde et champignons des bois Insalata mista con di funghi e petto di tacchino arrosto	11,80
Munich sausage salad with „Regensburger“ Salade de saucisson de Regensburg Insalata alla monacense con salsicce di Regensburgo	7,60
Munich sausage salad with „Regensburger“ and „Emmentaler“ cheese Salade de saucisson de Regensburg et fromage d'Emmental Insalata alla monacense con salsicce di Regensburgo e formaggio Emmental	9,60
Herring fillet in sour cream with apple, gherkins and onions served with parsley potatoes Filet de hareng à la crème aigre aux cornichons, oignons, pommes et pommes de terre persillées Aringa alla casalinga con salsa di panna agra, mele, cornichonz, cipolle e patate al prezzemolo	11,20
„Reiberdatschi“ with home marinated salmon with herbs, dill mustard and horseradish cream sauce Gallettes de pommes de terre avec saumon mariné aux fines herbes, sauce à l'aneth et moutarde et crème au raifort Frittella di patate con salmone marinato, salsa di aneto, senape e salsa al cren	12,80

Beer / Bière / Birre

Fürstenberg Pils on draught / à la pression / alla spina	0,2 l	2,30
Fürstenberg Pils on draught / à la pression / alla spina	0,4 l	3,50
Löwenbräu Original, Helles on draught / blonde à la pression / alla spina	0,25 l	2,30
Löwenbräu Original, Helles on draught / blonde à la pression / alla spina	0,5 l	3,80
1/2 Shandy / 1/2 panaché / 1/2 birra con limonata	0,5 l	3,80
Löwenbräu non alcoholic / non alcoolique / analcolica	0,5 l	3,80
Franziskaner Weissbier	0,5 l	3,90
Erdinger „light“ Weisse	0,5 l	3,90
Erdinger Weissbier analcolica / non alcoholic / non alcoolique	0,5 l	3,90
Schneider Weisse on draught / à la pression / alla spina	0,3 l	2,90
Schneider Weisse on draught / à la pression / alla spina	0,5 l	3,90
König Ludwig dunkel on draught / à la pression / alla spina	0,3 l	2,90
König Ludwig dunkel on draught / à la pression / alla spina	0,5 l	3,90
König Ludwig Weissbier hell on draught / à la pression / alla spina	0,5 l	3,90
König Ludwig Weissbier dunkel	0,5 l	3,90
Klosterbrauerei Andechs Hefeweißbier	0,5 l	3,90
Operator Schloßbrauerei Odelzhausen	0,5 l	3,90

Non alcoholic Beverages / Boisson non alcoolique / Analcolici

Coca Cola ¹	0,2 l	3,30
Coca Cola light ¹	0,2 l	3,30
Seven Up - Lemonade / Limonade / Limonata	0,2 l	3,30
Orangina - franc. Lemonade / Orangina / Aranciata	0,25 l	3,30
Schweppes Soda	0,2 l	1,50
Schweppes Bitter Lemon	0,2 l	3,70
Spezi ¹	0,5 l	4,00
Apple juice Spritzer / Jus de pommes avec eau minérale / Succo di mela con acqua minerale gassata	0,5 l	4,00
Black Currant Spritzer / Cassis avec Soda / Sciroppo di ribes meri con acqua minerale	0,5 l	4,40
Teinacher mineral water / Teinacher eau minérale gazeuse / Acqua minerale gassata	0,25 l	3,30
Staatlich Fachingen / Eau minérale plate / Acqua minerale naturale	0,25 l	3,50
San Pellegrino	1,0 l	8,80
Evian	0,5 l	5,60
Evian	1,0 l	9,80

Fruit Juices / Jus de fruits / Succhi di frutta

Orange juice / Jus d'oranges / Succo d'arancia	0,2 l	3,40
Apple juice / Jus de pommes / Succo di mela	0,2 l	3,40
Vitamine juice / Jus de mult vitamines / Succo multi-vitamine	0,2 l	3,40
Black currant juice / Jus de cassis / Succo di ribes nero	0,2 l	3,40
Tomato juice / Jus de tomate / Succo di pomodoro	0,2 l	3,90

¹ containing caffeine, * containing quinine

Rosé wine by the bottle / Vin rosé / Vini rosé

2007er Baden	Oberbergener Baßgeige Spätburgunder Rosé Qualitätswein dry / sec / secco Winzergenossenschaft Oberbergen	33,50
2007er Provence	Côtes de Provence „Sainte Victoire“ Mas de Cadenet	34,50
2007er Loire	Sancerre Rosé Cuvée „La Grange Dimière“ Jean-Max Roger	46,50



Sparkling wine / Vin Mousseux / Spumanti

Bayerischer Hof »Sonder-Cuvée«, dry/sec/secco	29,50
Flaschengärung-Sektellerei Oppmann	
Henkell dry/sec/secco	31,50
Fürst von Metternich Riesling Sekt, dry	40,00
Half bottle/Demi-bouteille/ mezza bottiglia 0,375 l	24,00
Menger-Krug Rosé Brut	51,00

Prosecco / Crémant

Prosecco Gancia by the glass 0,1 l	5,60
Prosecco Gancia	39,00
Crémant de Loire „Saphir“	40,50
Brut Vintage, Bouvet-Ladubay	

Pikkolos/ Pikkolos/ Mini spumanti

Bayerischer Hof »Sonder-Cuvée«, dry/sec/secco	11,50
Fürst von Metternich Riesling Sekt, dry/sec/secco	14,50

Red wine by the bottle / Vin rouge / Vini rossi

2007er Württemberg	Haberschlechter Dachsberg Trollinger Qualitätswein dry / sec / secco Weingärtnergenossenschaft Brackenheim	28,50
2007er Rhône	Côtes du Ventoux „Domaine du Vieux Lazaret“ Jérôme Quiot	31,50
2006er Bordeaux	Château Pey la Tour Bordeaux	35,50
2006er Burgund	Pinot Noir Maison Louis Latour	41,00
2005er Piemonte	Barbera d'Asti Superiore „Camparó“ Cascina La Ghersa, Moasca	36,50
2004er Südtirol	Riff Rosso Merlot/Cabernet, Alois Lageder, Margreid	35,00
2005er Toskana	Vino Nobile di Montepulciano Avignonesi	56,50

Champagner / Champagne / Champagne

Pierre Gimonnet & Fils 1er Cru	78,00
Jacquart Brut Mosäique	86,00
Taittinger Brut Réserve	99,50
Pommery Brut Apanage	96,00
Laurent Perrier Brut	97,00
Moët & Chandon Brut Impérial	99,50
Piper Heidsieck Cuvée Brut	99,50
Half bottle/Demi-bouteille/ mezza bottiglia 0,375 l	53,00
Taittinger Brut Prestige Rosé	128,00
Veuve Clicquot Brut	107,00
Louis Roederer Brut Premier	115,00
2002er Veuve Clicquot Vintage	139,50
2002er Veuve Clicquot Rosé Vintage	142,00
Laurent Perrier Rosé	153,00

- Prices include local taxes and services / Prix taxes comprises / Le tasse sono compresi nei prezzi -

Original home made Bavarian „Leberkäs“ (Meatloaf) -for two- baked whole optional with bacon cabbage salad ot potatoe salad 11,80

Pâté de viande „pour deux“, une spécialité Bavaois avec salade de chou et lardons ou salade de pommes de terre

„Leberkäs“ (pâté di carne) specialità bavarese intero al forno per due persone a scelta con crauti allo speck o insalata di patate

The Munich appetizer – Sour calf's lungs with bread dumplings 8,30
 Une spécialité de Munich – Emincé de mou de veau à la crème aigre et quenelle de pain
 Una specialita di Monaco – Polmone di vitello all'agro con canederli di pane

Sausage specialities / Les Saucissons / Dalla salsicceria

„Münchner Weißwurst“ – a sausage speciality of Munich – per piece	2,80
Boudin blanc Bavaois – la pièce	
Salsicce bianche di Monaco al pezzo	
Nürnberg pork sausages from the grill served with Sauerkraut	
Saucisses de porc grillées avec de la choucroute	
Salsicce di maiale di Norinberga alla griglia, crauti all'agro	
6 pieces / 6 pièces / 6 pezzi	8,50
8 pieces / 8 pièces / 8 pezzi	11,50
10 pieces / 10 pièces / 10 pezzi	13,90
Mixed sausages: Assortment of different typical Bavarian sausages	12,60
Assortiment de saucisses:« Nuernberger », saucisses au fromage, saucisses viennoises, saucisses de Regensbourg, choucroute et raifort / Dalla salsicceria: Salsicce di Norinberga, salsicce con formaggio piccanti, salsicce di Vienna, salsicce di Regenburgo con crauti all agro e cren grattugiato	
„Münchner Stadtwurst“ – a sausage speciality served with potato salad	8,50
Saucisson de Munich et salade de pommes de terre / Salsiccia di Monaco con insalata di patate	
Grilled calf's sweetbread spleen sausage served with potato salad	9,60
Saucisse de ris et rate de veau poêlé et salade de pommes de terre	
Salsiccia di animelle con milza di vitello rosolata e insalata di patate	
Fried sausage roll with "Sauerkraut" and mashed potatoes	10,80
Spirale de saucisse poelée, choucroute et purée de pommes de terre	
Spirale di salsiccia alla brace con crauti al vino e puré di patate	
Pickled pork sausages – 6 pieces / Six saucissons de Nürnberg dans un bouillon aigre aux oignons	9,60
Sei salsicce di Norinberga nel brodo agro alla cipolla	
A pair of „Wiener“ sausages / Une paire de saucissons Viennois / Paio di salsicce di Vienna	5,40
A pair of sausages stuffed with cheese served with bread and mustard	9,30
Saucisses au fromage, Pain de Montagne et moutarde aux aromates	
Un paio di salsicce con formaggio senape e pane di montagna	
Fresh horseradish / Une portion dé raifort râpé / Porzione di cren fresco grattugiato	2,00

„Following an old tradition“ we invite you to sample our home made pretzels, caraway rolls, farmer's bread and Vintschgauer-Laiberl from our house bakery.

C'est une vieille tradition de vous offrir nos différents petits pains et bretzel qui sont fais main dans notre boulangerie.

Da vecchia tradizione le offriamo diverse specialità di pane tipico fatte dal nostro forno come brezel e Vintschgauer.

Bavarian breakfast / Petit déjeuner Bavarois / Colazione bavarese

Daily from 10:00 a.m. in our cosy „Palais Stube“

Tous les jours à partir de 10:00 heures dans notre restaurant Bavarois

Giornalmente dalle 10:00 nel nostro ristorante tipico bavarese

„Münchner Weißwurst“ – a sausage speciality of Munich – per piece	2,80
Boudin blanc Bavarois – la pièce	
Salsicce bianche di Monaco al pezzo	
Original home made Bavarian „Leberkäs“	6,30
Pâté de viande Bavaroise chaud	
„Leberkäs“ (paté di carne) al forno	
... on request grilled served with a fried egg, „sunny side up“	7,60
... ou grillé avec un œuf au plat	
... alla griglia con uovo al tegame	

Daily specials / Plat du jour / Piatto del giorno

– served for lunch and dinner / servi toute la journée / serviti tutta la giornata –

Monday	Braised beef roll with glazed carrots and potato puree	14,90
Lundi	Roulades de bœuf braisés servi avec carotes glacés et mousseline de pommes de terre	
Lunedì	Involcini brasati di manzo con carote glassate e puré di patate	
Tuesday	1/2 farmer's chicken with parsley and potato rock salad	12,80
Mardi	1/2 poulet frit avec salade de pommes de terre et la roquette	
Martedì	1/2 pollo fritto con prezzemolo e insalata di patate con rucola	
Wednesday	1/2 or 1/4 Bavarian Roast duck, red cabbage with apples and potato dumpling	22,50/15,50
Mercredi	1/2 or 1/4 Canard rôti, jus beurré, chou rouge au reinette et quenelle de pommes de terre	
Mercoledì	1/2 oppure 1/4 anatra alla bavarese, cavolo rosso alla mela, canederli di patate	
Thursday	Stuffed sweet pepper with minced meat served with tomato sauce and mashed potatoes and a small salad	13,50
Jeudi	Poivron farci, poêlé dans son coulis de tomates, purée de pommes de terre et petite salade verte	
Giovedì	Peperoni ripieni di carne in salsa piccante al pomodoro con puré di patate e insalata	
Friday	Filet of char with tomatoe-courgette vegetable and rosemary potatoes	15,20
Vendredi	Filet d'Ombre poêlé au beurre citron, tomates-courgettes concassées et pommes de terre au romarin	
Venerdì	Filetto di salmerino in padella al burro e limone, con pomodori e zucchini e patate al rosmarino	
Saturday	Rack of suckling pig in dark-beer-sauce served with "Sauerkraut" and mixed dumplings	14,90
Samedi	Selle de Cochon de lait rôti, sauce à la bière, chou bavarois et quenelles assorties.	
Sabato	Sella di porcellino da latte con salsa alla birra crauti bavaresi, canederli misti	
Sunday	Roasted Beef with onions and fried potatoes	22,80
Dimanche	Grillade à l'oignon avec des pommes de terre sautées	
Domenica	Arrosto ai ferri con cipolle e patate al forno	

Red wine by the glass / Vin rouge au verre / Vino rosso al bicchiere

			0,2 l
Languedoc- Roussillon	Rouge de L'Hérault Französischer Landwein dry / sec / secco – Jean Biecher		4,40
2007er Spanien	Tempranillo Vino de la Tierra de Castilla Bodegas Eguren		5,30
2007er Languedoc- Roussillon	Merlot Vin de Pays d'Oc – dry / sec / secco Aimery – Caves du Sieur d'Arques		5,70
2007er Österreich	Blauer Zweigelt Qualitätswein dry / sec / secco Hauerinnung Traismauer		5,70
2007er Südtirol	Südtiroler Edelvernatsch D.O.C. dry / sec / secco K. Martini & Sohn, Girlan		5,80
2005er Württemberg	Eberstädter Eberfürst Trollinger mit Lemberger Qualitätswein dry / sec / secco Weingärtnergenossenschaft Eberstadt		6,40
2006er Venetien	Merlot del Piave D.O.C. dry / sec / secco Cantina Colli del Soligo		6,40
2006er Toskana	Chianti D.O.C.G. Cantina di Montalcino		6,70
2006er Baden	Spätburgunder Qualitätswein dry / sec / secco Winzergenossenschaft Wasenweiler		7,50

White wine by the bottle / Vin blanc / Vini bianchi

			0,75 l	0,75 l	
2006er Rhône	Chardonnay Vin de Pays des Côtes de l'Ardèche Maison Louis Latour	29,50	2007er Franken	Iphöfer Kronsberg Silvaner Qualitätswein dry / sec / secco Weingut Hans Wirsching	33,50
2007er Pfalz	Reichsrat von Buhl Riesling Qualitätswein dry / sec / secco Weingut Reichsrat von Buhl	30,50	2007er Mosel	Fritz Haag Riesling Qualitätswein dry / sec / secco Weingut Fritz Haag	34,50
2007er Rheingau	Hochheimer Riesling Qualitätswein dry / sec / secco Domdechant Wernersches Weingut	31,50	2007er Lombardei	Lugana S. Onorata Visconti	36,00
2007er Österreich	Von den Terrassen Grüner Veltliner Qualitätswein dry / sec / secco Weingut Josef Ehmoser	32,00	2006er Savoyen	Apremont „Les Rocailles“ Pierre Boniface, Montmélian	35,50
2007er Rhein- hessen	Bermersheimer Hasenlauf Grauer Burgunder Qualitätswein dry / sec / secco, Geil's Sekt und Weingut, Rudolf Geil	31,50	2006er Friaul	Pinot Grigio Mongris Collio Marco Felluga	43,00
2007er Südtirol	Südtiroler Chardonnay Josef Brigl, Girlan	34,00	2007er Loire	Sancerre Cuvée G. C. Jean-Max Roger	46,50

White wine by the glass / Vin blanc au verre / Vino bianco al bicchiere

		0,2 l	
2007er	Forster Mariengarten		4,50
Pfalz	Riesling Qualitätswein medium dry – Niederkirchener Weinmacher e.G.		
Languedoc- Roussillon	Blanc de Blancs de L'Hérault		4,20
	Französischer Landwein dry / sec / secco – Jean Biecher		
2006er	Weinheimer Sybillenstein		4,50
Rheinhessen	Kerner Spätlese		
2007er	Deidesheimer Nonnenstück		5,40
Pfalz	Riesling Qualitätswein dry / sec / secco Niederkirchener Weinmacher e.G.		
2007er	Chardonnay		5,80
Languedoc- Roussillon	Vin de Pays d'Oc Aimery – Caves du Sieur d'Arques		
2007er	Heuriger – 0,25l Krügerl –		5,70
Österreich	Grüner Veltliner Qualitätswein dry / sec / secco – Hauerinnung Traismauer		
2007er	Pinot Grigio del Veneto		5,80
Venetien	Della Provincia di Verona Cantina di Custoza		
2007er	Geisenheimer Riesling		5,70
Rheingau	Qualitätswein dry / sec / secco Weingut Fritz Allendorf		
2007er	Südtiroler Weißburgunder D.O.C.		5,90
Südtirol	K. Martini & Sohn, Giran		
2007er	Zur Schwane – 0,25l –		5,90
Franken	Müller-Thurgau Qualitätswein dry / sec / secco Weingut „Zur Schwane“, Volkach		
2007er	Ihringer Fohrenberg		7,30
Baden	Grauburgunder Qualitätswein dry / sec / secco Winzergenossenschaft Ihringen		
2007er	Reichsrat von Buhl		7,40
Pfalz	Riesling Qualitätswein dry / sec / secco Weingut Reichsrat von Buhl		
	Weinschorle	0,5 l	5,40
	red or white, sweet or sour		

Rosé wine by the glass / Vin rosé au verre / Vino rosé al bicchiere

2007er	Jas des Ginstes		5,70
Frankreich	Côtes de Provence Le Cellier de St. Louis		
2007er	Laufener Altenberg		6,20
Baden	Spätburgunder Weißherbst Qualitätswein Winzergenossenschaft Laufen		

From the grill... / Grillade... / Dal grill...

Calf's heart in foamy butter	9,80
Coeur de veau rôti au beurre fondate	
Cuore di vitello brasato in schiuma di burro	
Grilled pork Steak in butter	10,20
Grillade de porc au beurre	
Costoletta di maiale alla brace	
Crispy breast of Cornfedchicken with baked cherry tomatoes	13,80
Blances de poularde rôtis avec tomate cerises	
Petto di pollo con pomodorini	
Grilled calf's liver with roasted onions and apples served with mashed potatoes	
Foie de veau poêlé, oignons rôtis, fines tranches de pommes et purée de pommes de terre	13,90
Fegato di vitello alla griglia con cipolle, fette di mela, puré di patate	
Pike perch with cherry tomatoes and herbs	15,50
Filet de sander avec tomates cerises et herbes fraîches	
Filetti di luccioperca con pomodorini ed erbe aromatiche	
Sirloin steak medium with herb butter	
Entrecôte au beurre maître d'Hôtel	16,60
Lombo di manzo con burro alle erbe	
Grilled lamb chops with rosemary / Côtes d'agneau au romarin / Costolette di agnello al rosmarino	17,50
Fillet of beef with herb butter	23,50
Filet de bœuf au beurre maître d'Hôtel	
Filetto di manzo con burro alle erbe	
... we recommend our home made potato salad or a mixed salad with radish sprouts	
... nous recommandons salade de pommes de terre à la maison ou salade mixte aux radis roses	
... consigliamo un'insalata di patate o un'insalata mista con ravanelli	

Boiled, roasted ... /viandes cuites, rôtie ... / Bolliti e arrostiti

Meatballs with potato-rocket salad	9,20
Fricadelle de veau, salade de pommes de terre et roquette	
Polpette di vitello con insalata di patate e rucola	
Creamy roast veal with kohlrabi and „Spätzle“	14,80
Rôti de veau dans son jus, servi avec chou-rave et „Spätzle“	
Arrosto di vitello con minestra di cavolo e „Spätzle“	
Roast suckling pig with potato dumpling	11,80
Rôti de porc à la quenelle de pomme de terre	
Arrosto di maiale, canederli di patate	
Boiled beef served with creamed spinach and roast potatoes	12,90
Bœuf bouilli à la crème d'épinard et pommes sautées	
Bollito di manzo con spinaci e patate arrosto	
Beef-goulash served in a stew pot with Pretzel dumplings	13,20
Estouffade de bœuf avec boulette de brezel	
Gulasch (spezzatino all'ungherese) con canederli di brezen	
1/2 grilled pork knuckle with sauce and potato dumplings	14,30
Demi jarret de porc grillé dans son jus et quenelle de pommes de terre	
Garretto di maiale allo spiedo e canederli di patate	
Escalope, Viennese style sautéed in butter, served with roast potatoes	18,50
Escalope, de veau viennoise et pomme sautées	
Scaloppa alla Viennese con patate arrostiti	

Traditional Bavarian snacks / Plat froid bavarois /

Spuntino bavarese

Buttered farmers bread with chives/Pain paysan à la ciboulette/Fetta di pane nero con erba cipollina	3,40
Munich white radish and buttered bread with chives	5,50
Radis blanc de Munich „tire bouchon“ au pain paysan à la ciboulette	
Rapa bianca bavarese con pane nero all'erba cipollina	
Farmers cheese with chives and baked potato	7,50
Fromage blanc à la ciboulette et pomme de terre au four	
Formaggio bianco con erba cipollina e patata al forno	
Cold roasted pork with radish, gherkins and horseradish	9,40
Rôti de porc froid aux radis roses, cornichons et raifort rapé	
Arrosto di maiale freddo con cornichons e cren	
Home made pork's aspic with sauce remoulade and fried potatoes	10,20
Fromage de tête de rôti, sauce rémoulade et pommes de terre sautées	
Testina in gelatina, salsa remoulade patate arrosto	
Bavarian plate with cold roasted pork, mild Bavarian smoked meats	14,60
jellied pork, Weihenstephaner Camembert, „Obatzta“, liver sausage, radish, gherkins and butter	
Plat froid avec un assortiment de rôti de porc, viande fûmée Bavaroise, paté, Camembert de la région, fromage blanc au paprika, saucisson de foie, radis roses, cornichons et beurre	
Spuntino freddo composto di arrosto di maiale, affumicati bavaresi, carne affumicata, camembert Weihenstephaner, formaggio bianco con peperone, insaccato di fegato, ravanelli, cetrioli, burro	

Salads and side dishes / Salades et garnitures / Insalata e contorni

Bread dumpling / Quenelle de pain / Canederli di pane	2,90
Potato dumpling / Quenelle de pommes de terre / Canederli di patate	2,90
Parsley potatoes / Pommes persillées / Patate al prezzemolo	2,90
Baked potato with sour cream / Pomme au four à la crème aigre / Patate al forno con panna agra	3,80
German potato cake / Galette de pommes de terre / Frittella di patate	3,70
Roast potatoes / Pommes sautées / Patate arrosto	3,70
Creamy of mashed potatoes / Purée de pommes crémée / Puré di patate con panna	3,70
Sauerkraut / Choucroute / Crauti all'agro	3,20
Red cabbage / Chou rouge / Cavolo rosso	3,40
Vegetables of the day / Légumes du jour / Legumi del giorno	4,20
White radish / Salade de radis blanc / Rapa bianca bavarese	3,40
Cabbage salad with bacon / Choucroute au lard / Crauti con pancetta	3,60
Home made potato salad / Salade de pommes de terre à la maison / Insalata di patate fatta in casa	3,90
Cucumber salad with dill / Salade de concombres à l'aneth / Insalata di cetrioli e aneto	3,70
Tomato salad / Salade de tomates / Insalata di pomodori	4,00
Mixed salad with radish sprouts / Salade mixte et des rejetons de radis / Insalata mista con germogli di ravanelli	5,20
Fresh horseradish / Une portion de raifort rapé / Cren grattugiato	2,00

Cheese / Fromages / Formaggi

„Miesbacher“ cheese with onions and caraway seeds	5,50
Fromage de la région de Miesbach aux oignons et cumin	
Formaggio di Miesbach con cipolle e cumino	
„Weihenstephaner“ Camembert with red pepper and onions	5,80
Camembert de Weihenstephan au paprika et oignons	
Camembert Weihenstephan con peperone e cipolla	
„Obatzta“ with radish	6,80
Fromage blanc épicé au paprika, radis roses	
„Obatzta“ crema di formaggio alla paprika	
„Emmenthal“ cheese – cold cuts / Emmenthal oignons rouges et légumes au vinaigre	7,20
Fette di formaggio svizzero con cipolle e legumi all'agro	
Marinated „Andechser“ farmer's cheese with chive bread	8,20
Fromage paysan d'Andechs mariné à l'huile et pain à la ciboulette	
Formaggio marinato di Andechs con pane nero all'erba cipollina	
Assorted Bavarian cheese / Assortiment de fromages bavarois / Selezione di formaggi bavaresi	12,70
Portion of butter 20gr. / Portion de beurre 20 g / porzione di burro 20 gr.	1,20

Desserts / Desserts / Dolci

Sweet cheese Strudel served with vanilla sauce	6,50
Tourbillon au fromage blanc à la sauce vanille	
Strudel al formaggio bianco con salsa di vaniglia	
Apple Strudel served with vanilla sauce	6,50
Tourbillon aux pommes à la sauce vanille	
Strudel di mele con crema alla vaniglia	
Bavarian cream with raspberry sauce	6,20
Crème bavaroise au coulis de framboises	
Crema bavarese con coulis di lamponi	
„Ofenschlupfer“ with almond ice cream and apricot sauce	6,80
„Ofenschlupfer“ avec glace d'amarute et apricot sauce	
„Ofenschlupfer“ con gelato di mandorle e salsa di albicocche	

**„Following an old tradition“ we invite you to sample our home made pretzels, caraway rolls, farmer's bread and Vintschgauer-Laiberl from our house bakery.
C'est une vieille tradition de vous offrir nos différents petits pains et bretzel qui sont fais main dans notre boulangerie.
Da vecchia tradizione le offriamo diverse specialità di pane tipico fatte dal nostro forno come brezel e Vintschgauer.**

THE PALAIS KELLER TEAM WISHES YOU A „GUAD'N“
NOUS VOUS SOUHAITONS UN BON APPÉTIT
VI AUGURIAMO „GUAD'N“ – BUON APPETITO