

*falk's*



*falk's*

Die moderne Bar im restaurierten,  
denkmalgeschützten Spiegelsaal.

Classic-Cocktails meet trendy drinks, beer & fancy food.

Als der neunzehnjährige Soldat Falk Volkhardt, im Dezember 1944 verwundet aus einem Lazarett kommend, vom Münchner Hauptbahnhof zum Promenadeplatz geht, ist vom „Bayerischen Hof“ nur noch ein Schutthügel übrig geblieben. An einer stehengebliebenen Mauer ein Zettel: „Wir leben noch!“ Er geht über den Trümmerhaufen zur Prannerstraße und trifft dort auf seinen Vater. Als der den Sohn sieht, sagt er: „Es ist besser, unser Hotel ist kaputt, als dass Du nicht aus dem Krieg zurückgekommen wärst.“ Falk Volkhardt sagt, ohne zu wissen, dass es die gleichen Worte sind, die sein Vater nach der Zerstörung am 24./25. April gesagt hat: „Wir werden den „Bayerischen Hof“ wieder schöner aufbauen“.

Mit drei alten Mitarbeitern beginnt er, den Trümmerhaufen, der einmal ein Großhotel war, zu sondieren. Und da ist das Wunder: Unter dem Schutthaufen finden sie den fast unzerstörten alten „Spiegelsaal“. Der Himmel mag wissen, welche seltsamen Druckwellen dafür verantwortlich waren.

Am 22. Oktober 1945 wird der „Spiegelsaal im Bayerischen Hof“ als erstes Speiselokal nach dem Krieg im Zentrum Münchens wieder eröffnet. Es beginnt hiermit der Wiederaufbau des Hotels.

– Auszug aus dem Buch „150 Jahre Bayerischer Hof“ –

Im Oktober 2002, 57 Jahre später, entstand hier die neue *falk's* Bar, deren Namen zu Ehren unseres 2001 verstorbenen Vaters und Ehemanns, Falk Volkhardt, entstand.



Ihre Familie Volkhardt

## Der Spiegelsaal

Zwischen den Trümmern des schwer mitgenommenen Hotels „Bayerischer Hof“ kommt man durch eine Hintertür in den Spiegelsaal (Bild rechts): ein Wunder zwischen Ruinen, ein Treffpunkt von Schauspielern und Schriftstellern, von denen es in München wimmelt. Am vordersten Tisch sitzt Willi Birgel, neben seiner augenblicklichen Partnerin auf der Bühne, Gerda Maurus. Rechts von ihm Walther Kiaulehn, der mit Erich Kästner zusammen den Ton des Feuilletons der „Neuen Zeitung“ bestimmt. Der leere Teller im Vordergrund gehört Hilde Hildebrandt, die wegen Erkrankung nicht kam. Viele Filmschauspieler spielen heute führende Rollen im Münchner Theater, zum Beispiel Luise Ullrich und Heidemarie Hatheyer im Staatstheater.



„Zeitungsausschnitt – Filmprominenz im Spiegelsaal“, 1946



## PREISGEKRÖNTE *falk's* BAR KREATIONEN

<b>Pour Toi</b>	20,50
Belvedere, Pflaumenwein, Lime Cordial <sup>F</sup> , Cranberrysaft, Zitronensaft, Rosemary Bitters	
<b>Skyfall</b>	16,40
Siegercocktail Champagner – Competition Skyy Vodka, Cointreau <sup>F</sup> , Vanillesirup <sup>F</sup> , Grapefruitsaft, Bitters <sup>F</sup> , Crémant, Vanillezuckerrand	
<b>Remmy Demmy</b>	20,50
Erster Platz Rémy Martin Cup Rémy Martin „Mature Cask“, schwarzer Holunderblütensirup <sup>F</sup> , Grapefruitsaft, Ginger Ale <sup>F</sup> , Crémant	
<b>Mediterranean Flair</b>	21,50
Zweiter Platz Gin Mare Competition 2015 Gin Mare, hausgemachter Champagner-Rosé Sirup, Himbeeren, Rosmarin, Zitronensaft, Tonic Water <sup>2</sup>	
<b>Nullpromille (alkoholfrei)</b>	11,20
Riemerschmid Nullpromille Wettbewerb 2014 Blutorangensirup, Zitronen- und Mangosaft, Kiwi, Salatgurke, Spicy Ginger <sup>2</sup>	



<b>Promenade (alkoholfrei)</b> 175 Jahre Hotel Bayerischer Hof – Jubiläum Gelbe Paprika, Zitronengras, Vanillesirup <sup>F</sup> , Zitronen-, Maracuja- und Ananassaft	11,20
<b>Drago's Punch</b> 175 Jahre Hotel Bayerischer Hof – Jubiläum Myers's Rum, Pecher Mignon <sup>F</sup> , Blue Curaçao <sup>F</sup> , Mandelsirup <sup>F</sup> , Ananas-, Mango- und Zitronensaft	14,50
<b>El Antiguo</b> Finale Havana Competition Havana Club Selección de Maestros, Minze, Bitters <sup>F</sup> , Palmensirup-Eiswürfel	23,00
<i>Falk's</i> <b>Seelbach</b> Kreiert für Finest Spirits Buffalo Trace Bourbon, Cointreau <sup>F</sup> , Orangenmarmelade, Orangen & Chartreuse Bitters <sup>F</sup> , Champagner	25,00

*falk's*

FINDER	SEITE
Preisgekrönte falk's Bar Kreationen	6, 7
Aperitifs, Classic Ports & Sherrys	9
Spritz/Aperos	10
Pre-Dinner-Drinks	10
Champagner Cocktails	11
Crémant Cocktails, Prosecco Cocktails	12
Martinis	13
Vodka Drinks	14
Gin Drinks	15
Rum Drinks	16, 17
Tequila Drinks, Brandy Drinks	18
Whisk(e)y Drinks	19
Caipirinhas/Mojitos	19, 20
After-Dinner Drinks	21
Leichte Cocktails	22
Liquid Kitchen	23
Alkoholfreie Cocktails	24
Long Drinks	25
Scotch, Bourbon	26
Rye, Canadian, Irish,	27
Single Malts	27, 28, 29
Vodka, Tequila	30
Gin, Grappa	31
Rum	32
Obstbrände	33
Aquavit, Cognac, Armagnac, Calvados	34
Brandy, Liköre	35
Bitters, Biere, Anisette	36
Wein offen	37
Säfte, Mineralwasser, Carpe Diem, Bionade	38
Alkoholfreie Getränke, Heißgetränke	39
Champagner, Jahrgangs-Champagner	40
Magnum Champagner, Sekt, Piccolos	41
Sekt, Prosecco, Crémant	42
Speisen	43, 44



*falk's*

LIEBE GÄSTE

HERZLICH WILLKOMMEN IN *falk's* BAR

APERITIFS 5 cl

Martini <sup>F</sup> bianco, rosso, extra dry	11,20
Lillet Blanc <sup>F</sup>	12,80
Antica Formula <sup>F</sup>	14,50
Lillet Rosé <sup>F2</sup>	12,80

CLASSIC PORTS & SHERRYS 5 cl

Port „Tawny“ Sandeman <sup>F</sup>	11,80
Port „White“ Sandeman	11,80
Rozès 10 years Infanta Isabel	16,80
Rozès 20 years	26,50
Sherry Sandeman, medium <sup>F</sup>	11,80
Sherry Tio Pepe <sup>F</sup>	11,80

CHAMPAGNER · PROSECCO · CRÉMANT 0,11

Champagner Veuve Clicquot Brut	23,50
2008er Veuve Clicquot Rosé	35,50
Prosecco DOC Perlit Maximilian I	9,60
Bayerischer Hof Crémant de Limoux Brut	9,40

*falk's*

## SPRITZ/APEROS

Campari <sup>F</sup> Soda	12,80
Campari <sup>F</sup> Orange	15,50
Hugo	14,20
Holunderblütensirup <sup>F</sup> , Prosecco, Minze, Soda Water, Limette	
Veneto	14,50
Aperol <sup>F</sup> , Prosecco, Soda Water	
Veneziano	14,50
Aperol <sup>F</sup> , Weißwein, Soda Water	
Milano Spritz	15,60
Campari <sup>F</sup> , Prosecco, Soda Water	
San Bitter <sup>F</sup>	6,80
– alkoholfrei –	

## PRE-DINNER-DRINKS

Americano	12,70
Campari <sup>F</sup> , Vermouth <sup>F</sup> rosso, Soda Water	
Classic Negroni	13,20
Campari <sup>F</sup> , Gordon's Gin, Vermouth <sup>F</sup> rosso	
Fragen Sie unser falk's Bar Team für weitere Negroni Kreationen	

*falk's*

## CHAMPAGNER COCKTAILS

Kir Royal Champagner, Crème de Cassis <sup>F</sup>	23,00
<i>falk's</i> Royal Champagner, Moskovskaya Vodka, Erdbeerpüree, -sirup <sup>F</sup> , Balsamico	24,00
Old Cuban Champagner, Havana Club Selección de Maestros, Minze, Limette, weißer Rohrzucker	32,00
Serendipity Calvados Boulard, Veuve Cliquot, Apfelsaft, Minze	21,50
Pornstar Martini Champagner, Moskovskaya Vodka, Ananassaft, Vanillesirup	21,00

*falk's*

## CRÉMANT COCKTAILS

<b>Beerlini</b>	13,20
Crémant, Cherry Heering <sup>F</sup> , De Kuyper Blackberry Likör <sup>F</sup> , Crème de Cassis <sup>F</sup> , Himbeermark	
<b>Bayerischer Hof Spezial</b>	14,30
Crémant, Williamsbirne, Grenadine <sup>F</sup>	
<b>Sun goes down</b>	16,00
Crémant, Lillet Rosé <sup>F2</sup> , Erdbeerpüree, -sirup <sup>F</sup> , Zitronen-, Rhabarbersaft	
<b>French 75</b>	15,50
Crémant, Gordon's Gin, Grenadine <sup>F</sup> , Zitronensaft	
<b>Prince of Wales</b>	17,00
Crémant, Hennessy V.S. Cognac, Triple Sec <sup>F</sup> , Angostura <sup>F</sup>	

## PROSECCO COCKTAILS 0,1 l

<b>Bellini</b>	13,40
Pfirsichmark, Prosecco	
<b>Testarossa</b>	13,40
Himbeermark, Prosecco	
<b>Rossini</b>	13,40
Erdbeermark, Prosecco	
<b>Summer of Gold</b>	13,40
Andalö Sanddorn Likör <sup>F</sup> , Kumquats, Zimtsirup <sup>F</sup> , Rosmarin, Limette, Prosecco	
<b>Heartbeat</b>	13,40
Hausgemachter Rotwein- Waldbeeren Sirup, Erdbeere, Blaubeere, Brombeere, Minze, Prosecco	



## MARTINIS

Melon Martini Bombay Sapphire, Midori Melon <sup>F</sup> , Limettensaft	15,00
Gin Martini Cocktail Gordon's Gin, Noilly Prat <sup>F</sup> , Olive wahlweise auch mit Beefeater, Tanqueray oder Bombay Sapphire Gin	15,80
Vodka Martini Cocktail Moskovskaya Vodka, Noilly Prat <sup>F</sup> , Olive wahlweise auch mit Absolut, Ketel One Vodka oder Skyy Vodka	15,80
Espresso Martini Moskovskaya Vodka, Kahlúa <sup>F</sup> , Espresso	13,00
Dirty Martini Moskovskaya Vodka, Noilly Prat <sup>F</sup> , Olivenlake, Olive	15,80
Vesper Martini Ciroc Vodka, Tanqueray Gin, Lillet Blanc <sup>2</sup>	17,00
Contessa Martini Ketel One Vodka, Tanqueray Gin, Lillet Blanc, Zitronensaft	14,80
Tuxedo No. 2 Beefeater, Noilly Prat <sup>F</sup> , Maraschino, Absinth Pernod, Orange Bitter	16,80

*falk's*

## VODKA DRINKS

Moscow Mule	13,20
Moskovskaya Vodka, Limettensaft, Spicy Ginger <sup>F</sup> , Angostura <sup>F</sup> , Gurke	
Cosmopolitan	13,20
Moskovskaya Vodka, Cointreau <sup>F</sup> , Limettensaft, Cranberrysaft	
Bloody Mary	13,70
Moskovskaya Vodka, Tabasco, Worcestershiresauce <sup>F</sup> , Tomatensaft, Zitronensaft	
Sex and the city	15,80
Moskovskaya Vodka, Gordon's Gin, Vanillesirup <sup>F</sup> , Maracujasaft, Erdbeerpüree, Zitronensaft	
Sex on the beach	15,80
Moskovskaya Vodka, Pfirsichlikör <sup>F</sup> , Zitronen-, Ananas-, Cranberrysaft	
Sea Breeze	15,80
Grey Goose Vodka, Sodawasser, Grapefruitsaft, Cranberrysaft, Limettensaft, Meersalz	
Dutch Raspberry Mule	15,80
Ketel One Vodka, Himbeerpüree, Limettensaft, Spicy Ginger <sup>F</sup>	



## GIN DRINKS

<b>White Lady</b>	12,50
Gordon's Gin, Cointreau <sup>F</sup> , Zitronensaft	
<b>Gin Gimlet</b>	12,80
Gordon's Gin, Limette, Lime Cordial <sup>F</sup>	
<b>Gin Fizz</b>	13,70
Gordon's Gin, Zitronensaft, Zucker, Soda Water	
<b>Singapore Sling</b>	14,80
Gordon's Gin, Cherry Brandy <sup>F</sup> , DOM Bénédicte, Angostura <sup>F</sup> , Limetten, Zitronensaft, Grenadine <sup>F</sup> , Soda Water	
<b>Sloe Fizz</b>	18,50
Sloe Gin, Sodawasser, Zuckersirup, Zitronensaft, Eiweiß, Minze	
<b>Bombay Crushed</b>	16,70
Bombay Sapphire, brauner Rohrzucker, Kumquats, Lime Cordial <sup>F</sup>	
<b>Lemongrass Mojito</b>	16,50
Duke Gin, brauner Rohrzucker, Zitrone, Zitronengras, Soda Water, Lime Cordial <sup>F</sup>	
<b>Rhubarb Collins</b>	13,90
Gordon's Gin, Sodawasser, Holundersirup, Rhabarbersaft, Zitronensaft, Eiweiß, Blaubeeren	
<b>Bramble</b>	17,90
Plymouth Gin, Zitronensaft, Zuckersirup, De Kuyper Blackberry Likör <sup>F</sup> , Brombeeren	
<b>Vitos Garden</b>	14,20
Tanqueray Gin, Spicy Ginger <sup>F</sup> , Zuckersirup, Limettensaft, Basilikum	
<b>Munich Mule</b>	16,50
Duke Gin, Gurke, Spicy Ginger <sup>2</sup> , Limettensaft	
<b>Victorias</b>	16,50
Gordon's Gin, Tonic Water, Holunderblütensirup, Limettensaft, Zitronensaft, Minze, Gurke	
<b>Red and Stormy</b>	16,50
The Duke Gin, Rhubarb Bitter, Thomas Henry Spicy Ginger, Cherry Heering, Zitronensaft	

<sup>F</sup> mit Farbstoff, <sup>2</sup> chininhaltig

*falk's*

## RUM DRINKS

Piña Colada	14,20
Havana Club 3 Jahre, Myers's Rum, Kokoscrème, Ananassaft	
Daiquiri	14,20
Havana Club 3 Jahre, Limettensaft, Zucker wahlweise mit Erdbeere, Pfirsich, Himbeere oder Mango	
Planter's Punch	15,20
Myers's Rum, Grenadine <sup>F</sup> , Orangen-, Ananassaft, Angostura <sup>F</sup> , Muskat, Zitronensaft	
<i>falk's</i> Mai Tai	15,40
Myers's Rum, Dry Orange <sup>F</sup> , Limetten, Zitronensaft, Mandelsirup <sup>F</sup>	
Hemingway Special	15,20
Havana Club 3 Jahre, Zucker, Maraschino <sup>F</sup> , Limette, Grapefruitsaft	
Rum Old Fashioned	23,00
Ron Zacapa 23, Chocolate Bitters, Sodawasser, Rohrzucker	





Sehnsucht nach Afrika Havana Club Selección de Maestros, Amarula Cream <sup>F</sup> , Karamellsirup, Cocktail Bitters Chocolate <sup>F</sup>	19,50
Spiced Manhattan Sailor Jerry Spiced Rum, Antica Formula <sup>F</sup> , Bitters <sup>F</sup> , Orangenzeste	14,80
El Presidente Bacardi 8 years, Martini Bianco, Martini Rosso, Dry Curaçao, Grenadine	16,50
Dark & Stormy Brugal Rum, Limettensaft, Spicy Ginger <sup>F</sup>	14,90
<i>Falk's</i> Zombie Havana Club 3 Jahre, Pusser's Overproof Rum, Triple Sec <sup>F</sup> , Zitrone, Orangensaft, Grenadine <sup>F</sup>	17,50
Philadelphia Fish House Punch Mount Gay Eclipse, Remy Martin VSOP, Pfirsichlikör, Zitronensaft, Rohrzucker	15,60
Lemon Leaf St. James Rum, Cointreau <sup>F</sup> , Limetten, brauner Rohrzucker, Lime Cordial <sup>F</sup> , Zitronengras, Lemon Leaves, Soda Water	15,20
Royal Bermuda Yacht Club Mount Gay Eclipse Rum, Falernum, Triple Sec <sup>F</sup> , Angostura <sup>F</sup> , Limettensaft	15,80

*falk's*

## TEQUILA DRINKS

Margarita	14,20
El Jimador Blanco, Cointreau, Zuckersirup, Zitronensaft wahlweise mit Erdbeere, Pfirsich, Himbeere oder Mango	15,20
Tequila Sunrise	14,30
El Jimador Blanco, Zitronen- und Orangensaft, Grenadine <sup>F</sup>	
The Mountain	20,50
Mezcal, Pfirsichlikör <sup>F</sup> , Limettensaft, Dry Tonic Water <sup>2</sup> , weißer Rohrzucker	
Long Island Iced Tea	16,90
Havana Club 3 Jahre, Gordon's Gin, El Jimador Blanco, Moskovskaya Vodka, Triple Sec <sup>F</sup> , Zitronensaft, Coca Cola <sup>FC</sup>	
Reposado Symphony	17,50
Reserva Antigua 1800, Chambord, Lime Cordial <sup>F</sup> , Himbeere, Sahne	
Tasteful Nudes	15,50
El Jimador Bianco, Aperol, Rosmarin, Grapefruit- und Limettensaft	

## BRANDY DRINKS

The Count	28,00
Courvoisier V.S.O.P., Champagner, Zuckersirup, Zitronensaft	
Wind of Change	14,50
Courvoisier V.S.O.P., Black Walnut Bitters <sup>F</sup> , Ahornsirup	
Carajillo (warm)	15,50
Carlos Primero, Espresso, Zitrone, brauner Rohrzucker	
Blue Merry	11,50
Hennessy V.S. Cognac, Blackberry Likör, Port „Tawny“ Sandeman, Zitronensaft	



## WHISK(E)Y DRINKS

<i>falk's</i> Sour Johnnie Walker Black Label, Zuckersirup, Black Walnut Bitters <sup>F</sup> , Zitronensaft	15,80
Whiskey Sour Jim Beam, Zitronensaft, Zucker	13,90
New York Sour Jim Beam, Merlot, Zuckersirup, Zitronensaft, Eiweiß	14,50
Continental Sour Jim Beam, Portwein, Zuckersirup, Zitronensaft, Eiweiß	14,50
Manhattan Canadian Club, Martini Rosso, Angostura <sup>F</sup>	12,80
Old Fashioned Jim Beam, Angostura <sup>F</sup> , Zucker	13,90
Blood & Sand Bowmore 12 Jahre, Punt e Mes <sup>F</sup> , Cherry Heering <sup>F</sup> , Orangensaft	17,30
Penicillin Johnny Walker Red Label, Highland Parks 12y, Ingwersirup, Honig, Zitronensaft, Ingwer	14,50
Mint Julep Maker's Mark, Soda Water, Zucker, Minze	17,50

<sup>F</sup> mit Farbstoff, <sup>2</sup> chininhaltig

*falk's*

Sazerac	25,50
Sazerac Rye, Absinth <sup>F</sup> , Peychaud's Bitters <sup>F</sup>	
Mother-In-Law	15,80
Jim Beam, Bols Dry Curacao, Peychaud's Bitters, Angostura Bitters, Amer Picon, Maraschino, Zuckersirup	
Cherry Manhattan	17,90
Bulleit Rye, Antica Formula, Angostura Bitters, Chery Heering	

## CAIPIRINHAS/MOJITOS

Caipirinha	13,20
Cachaça, Limetten, Lime Cordial <sup>F</sup> , brauner Rohrzucker wahlweise mit Erdbeere, Pfirsich, Himbeere oder Mango	
Caipiroska	13,50
Moskovskaya Vodka, Limetten, Lime Cordial <sup>F</sup> , brauner Rohrzucker	
Bartenders Caipirinha	16,00
Cachaça Leblon, Limettensaft, weißer Rohrzucker, Eiweiß	
German Mojito	14,20
Havana Club 3 Jahre, Limette, Minze, brauner Rohrzucker, Lime Cordial <sup>F</sup> , Soda Water wahlweise mit Erdbeere, Pfirsich, Himbeere oder Mango	
Ipanema Caipi/Ipanema Mojito – alkoholfrei	10,80
Ginger Ale <sup>F</sup> , Limette, brauner Rohrzucker	



## AFTER-DINNER DRINKS

White Russian	12,80
Moskovskaya Vodka, Kahlúa <sup>FC</sup> , Sahne	
Grasshopper	12,80
Crème de Cacao weiß <sup>F</sup> , Crème de Menthe <sup>F</sup> , Sahne	
Rusty Nail	14,00
Drambuie <sup>F</sup> , Johnnie Walker Red Label	
Liquid Raffaello	14,80
Havana Club 3 Jahre, Kokoscrème, Mozart dry <sup>F</sup> , Mandelsirup, Dirker Haselnussgeist, Sahne	
Brandy Alexander	13,20
Hennessy V.S. Cognac, Crème de Cacao braun <sup>F</sup> , Sahne	

*falk's*

## LEICHTE COCKTAILS

Aperol Sour	13,90
Aperol, Zuckersirup, Zitronensaft, Orangensaft, Eiweiß	
Wild Britta	12,80
Southern Comfort <sup>F</sup> , Pfirsichlikör <sup>F</sup> , Grenadine <sup>F</sup> , Ananas-, Zitronensaft	
Calimero	12,80
Aperol <sup>F</sup> , Orangensaft, Lime Cordial <sup>F</sup> , brauner Rohrzucker, Limette, Orange	
Tocco Rosso	15,80
Campari <sup>F</sup> , Minze, Holunderblütensirup <sup>F</sup> , Prosecco	
Antica Torino Smash	18,50
Antica Formula <sup>F</sup> , Zuckersirup, Zitronensaft, Minze	



## LIQUID KITCHEN

<b>Kapitän</b>	15,80
Bombay Sapphire Gin, St. Germain Holunderblütensirup <sup>F</sup> Limettensaft, grüne Weintrauben	
<b>Gin Basil Smash</b>	14,80
Tanqueray Gin, Basilikum, Zitrone, Zucker	
<b>47 Secrets</b>	19,50
Monkey 47 Gin, Crème de Cassis <sup>F</sup> , Himbeersirup <sup>F</sup> , Limettensaft, Spicy Ginger <sup>F</sup> , Datteltomaten	
<b>Blueberry Bridge</b>	15,50
Moskovskaya Vodka, Blackberry Likör <sup>F</sup> , Blaubeeren, Cranberrysaft, Thymian, Vanillesirup <sup>F</sup> , brauner Rohrzucker	
<b>The Alps</b>	13,50
Gordon's Gin, Licor 43 <sup>F</sup> , Zitronen-, Ananassaft, Orangenmarmelade, Salbei	
<b>Mama Said</b>	13,50
Haferflocken Jim Beam (infusioniert), Drambuie, Vanillesirup <sup>F</sup> , Zitronen- und Limettensaft, Eiweiß	

*falk's*

## ALKOHOLFREIE COCKTAILS

Strawberry Smile	10,80
Kombucha, Erdbeermark, Zitronensaft	
Apple meets Grapes	10,80
Apfelsaft naturtrüb, Holunderblütensirup, Limettensaft, grüne Weintrauben, brauner Rohrzucker, Soda Water	
Tropicana	10,80
Ananas-, Mango-, Maracuja-, Zitronensaft	
Big Boss	10,80
Tonic Water <sup>2</sup> , Angostura <sup>F</sup> , Ahornsirup <sup>F</sup> , Lime Cordial <sup>F</sup> , Limette	
Virgin Mary	10,80
Tomatensaft, Worcestershiresauce <sup>F</sup> , Tabasco, Gewürze	
Coconut Kiss	10,80
Ananas-, Orangensaft, Kokosnusscrème	
Papagei	10,80
Rhabarbersaft, Erdbeersirup, Erdbeerpüree, Ananassaft	
Garden of Paradise	10,80
San Bitter <sup>F</sup> , Grenadine <sup>F</sup> , Orangen-, Grapefruit-, Zitronensaft	
<i>falk's</i> Palazzo	13,80
Apfelsaft, Limettensaft, Holunderblütensirup <sup>F</sup> , Spicy Ginger <sup>F</sup> Gurke, Minze	
Mint Light	10,80
Orangina, Ananassaft, Lime Cordial <sup>F</sup> , brauner Rohrzucker, Minze, Limette	
<i>falk's</i> Rotweiß	10,80
Erdbeersirup <sup>F</sup> , Erdbeermark, Johannisbeer-, Preiselbeersaft, Vanillesirup <sup>F</sup> , Sahne, Zitronensaft	
Karl Only	12,80
Kumquats, brauner Rohrzucker, Lime Cordial <sup>F</sup> , wahlweise mit Ginger Ale <sup>F</sup> oder Seven Up	
Wunderkind	11,00
Thymian, Limettensaft, Lime Cordial <sup>F</sup> , Himbeerpüree, Spicy Ginger <sup>F</sup>	
Lemon Mint	10,80
Minze, Zitrone, Zuckersirup, Sodawasser	





## LONG DRINKS

Scotch Cola J.W. Red Label, Coca Cola <sup>FC</sup>	15,50
Bourbon Cola Jim Beam, Coca Cola <sup>FC</sup>	15,30
Vodka Cranberry Moskovskaya Vodka, Cranberrysaft	15,00
Vodka Lemon/Vodka Tonic Moskovskaya Vodka mit Tonic Water <sup>2</sup> oder Bitter Lemon <sup>2</sup>	14,80
Gin Tonic/Gin Lemon Gordon's Gin mit Tonic Water <sup>2</sup> oder Bitter Lemon <sup>2</sup>	15,00
Hendrick's Tonic Hendrick's Gin, Tonic Water <sup>2</sup>	19,00
Tanqueray Ten Tonic Tanqueray Ten, Tonic Water <sup>2</sup>	16,80
Cuba Libre Havana Club 3 Jahre, Limette, Coca Cola <sup>FC</sup>	14,70
Havana Coke Havana Club 7 Jahre, Coca Cola <sup>FC</sup>	16,50
Monkey Tonic Monkey 47, Tonic Water <sup>2</sup>	22,50
Duke Tonic Duke Gin, Tonic Water <sup>2</sup>	17,00
Vodka Red Bull Moskovskaya Vodka, Red Bull <sup>FC1</sup>	16,00
Grey Goose Tonic Grey Goose Vodka, Tonic Water <sup>2</sup>	19,00

*falk's*

WHISK(E)Y 4 cl

**Scotch**

Johnnie Walker Red Label	12,50
Johnnie Walker Black Label 12 years	15,30
Johnnie Walker Blue Label	39,00
Ballantine's 12 years	15,50
Chivas Regal 12 years	15,20
Chivas Royal Salute 21 years	39,50
Famous Grouse	11,00

**Bourbon**

Jim Beam	12,30
Four Roses	13,50
Elijah Craig 12 years	15,80
Booker's 8 years	20,50
Maker's Mark	16,00
Wild Turkey	15,80
Woodford Reserve	17,00
Basil Hayden's Straight Bourbon 8 years	15,80
Knob Creek 9 years	17,50
Jack Daniel's	14,80
Jack Daniel's Single Barrel	17,50



**Rye**

Jack Daniels Single Barrel Rye	16,80
Jim Beam Rye	14,80
Bulleit Rye	14,50
Sazerac Rye	24,50
Michter's Rye	19,20
Wild Turkey Rye	16,00

**Canadian**

Canadian Club	12,40
Crown Royal	14,80

**Irish**

Tullamore Dew	12,00
John Jameson	12,40
Redbreast 12	17,50
Bushmills Black Bush	15,50

**SINGLE MALTS**

**Japan** – leicht, floral, Sherrynoten

Nikka from the Barrel	20,50
Nikka 12 years	32,00
Suntory Yamazaki 12 years	31,00
Suntory Yamazaki 18 years	49,50
Hibiki Harmony	28,00

*falk's*

## SINGLE MALTS

### Schottland

#### Speyside – süßlich, elegant, leichter Torf

Glenfiddich 12 years	13,50
Glenfiddich 15 years Distillery Edition	19,00
Glenfiddich 21 years	39,00
The Glenlivet 18 years	26,00
Macallan Rare Cask	55,00
Macallan Double Cask 12 years	29,00
Balvenie 12 years	19,50
Balvenie Caribbean Cask 14 years	28,50

#### Highlands – kräftig, würzig, leichter Torf

Glenmorangie Original 10 years	16,50
Glenmorangie Quinta Ruban 12 years	25,00
Glenmorangie Extremely Rare 18 years	29,00
Glenmorangie Signet	34,50
Dalwhinnie 15 years	19,80
Oban 14 years	22,00



**Islay** – kräftiger Torf, würzig, rauchig

Ardbeg Uigeadail	26,00
Laphroaig Quarter Cask	21,00
Laphroaig 10 years	16,30
Bowmore 25 years	65,00
Bowmore darkest 15 years	24,00
Lagavulin 16 years	25,00
Bowmore 12 years	18,50

**Islands** – salzig, rund, Zitrusnoten

Talisker Skye	19,00
Talisker Port Ruighe	19,00
Highland Park 12 years	19,00

**Deutschland**

**Oberbayern** – mild, fruchtig

Slyrs Classic	15,00
---------------	-------

*falk's*

SPIRITUOSEN 4 cl

**Vodka**

Moskovskaya	11,80
Russian Standard Platinum	16,50
Stolichnaya Elit	20,80
Kauffman Vintage Vodka	25,50
Beluga Vodka	17,00
– Russland –	
Absolut	11,80
– Schweden –	
Grey Goose	16,00
– Frankreich –	
Grasovka	12,00
Belvedere	17,00
– PolenW –	
Ketel One	13,00
– Niederlande –	

**Tequila**

Patrón Anejo	18,50
El Jimador Blanco	12,50
1800 Reserva Antigua	16,50
Patrón Silver	21,50
Olmecca Reposado	12,80
Mezcal del maguey Vida Mezcal	16,00

*falk's*

**Gin**

Gordon's	12,00
Plymouth	14,80
Bombay Sapphire	12,70
Tanqueray	12,50
Tanqueray No. Ten	13,80
Tanqueray Rangpur	15,50
The Duke Munich dry	14,00
Hendrick's	16,00
Beefeater	12,00
Beefeater 24	16,50
Gin Mare	18,00
Ferdinands Gin	19,50
Monkey 47	19,50
Sipsmith	18,00
Botanist Gin	17,50
London No. 3	17,00
Sloe Sipsmith Gin	19,50
Gin Sul	19,50
Nordes Atlantic Galician Gin	17,00
The London Blue Gin	17,80
Elephant Gin	19,80
Windspiel Gin	19,80

**Grappa**

Grappa di Brunello, Altesino	16,20
Elisi 43%	19,80
Tre Soli Tre, Berta	30,00
Grappa Tignanello	19,80

*falk's*

**Rum**

Bacardi carte blanca	11,50
Bacardi 8 years	14,50
– Bahamas –	
Havana Club 3 years	11,70
Havana Club 7 years	13,50
Havana – Seleccion de Maestros	22,80
– Cuba –	
Sailor Jerry Spiced	13,00
– Virgin Islands –	
Goslings Rum	14,30
– Bermuda –	
Brugal Anejo	13,20
Brugal Siglo de Oro	33,00
Matusalem Grand Reserva 15 years	21,80
– Dominikanische Republik –	
Ron Zacapa 23	22,50
Ron Zacapa XO	27,00
– Guatemala –	
Mount Gay Eclipse Rum	14,00
– Karibik –	
Myers's Rum	11,80
Appleton 21 years	27,50
– Jamaica –	
Angostura 1919 8 years	22,50
– Trinidad –	



*falk's*

## OBSTBRÄNDE 4 cl

### **Kirsche**

Kirschwasser, Schladerer	12,70
Wildkirsche No. 1, Ziegler	35,00

### **Birne**

Williamine, Morand	17,50
Williamsbrand, Lantenhammer	17,50
Williamsbrand, Ziegler	22,00

### **Apfel & Birne**

Apfel-Birnenbrand, Ziegler	14,00
----------------------------	-------

### **Himbeere**

Framboise, Theo Preiss	14,00
Himbeergeist, Fassbind	19,80

### **Mirabelle**

Mirabellenbrand, Lantenhammer	18,50
-------------------------------	-------

### **Marille**

Marillenbrand, Lantenhammer	19,50
-----------------------------	-------

### **Quitte**

Quitte, Rochelt	47,50
Quitte Edelbrand, Ziegler	25,50

### **Haselnuss**

Haselnussgeist, Dirker	17,50
------------------------	-------

### **Karotte**

Rueblibrand, Reisetbauer	29,00
--------------------------	-------

*falk's*

AQUAVIT 4 cl	
Malteser Aquavit	11,30
Linie Aquavit	12,50
Jubiläums Aquavit	12,50

COGNAC 4 cl	
Courvoisier V.S.O.P.	14,00
Davidoff Classic V.S.O.P. de Luxe	22,50
Rémy Martin V.S.O.P. „Mature Cask“	15,00
Rémy Martin X.O.	39,50
Hine Antique	37,50
Très Rare Fine Champagne	
Hennessy V.S.O.P.	17,00
Hennessy X.O.	40,00
Hennessy Paradis	98,50
Louis XIII	249,50

ARMAGNAC 4 cl	
Comtal V.S.	13,20
Baron Gaston Legrand Bas Armagnac 1975	40,00

CALVADOS 4 cl	
Calvados Boulard	17,00
Père Magloire Fine de Calvados	15,50



## BRANDY · WEINBRAND 4 cl

Carlos Primero	14,20
Lepanto	18,50
Oloroso Viejo, 15 years	
Asbach 8 years	17,50
Cardenal Mendoza	16,00

## LIKÖRE<sup>F</sup> 4 cl

Frangelico – Haselnusslikör	9,80
Bénédictine D.O.M.	12,50
Amaretto Disaronno	12,00
Baileys Irish Cream	12,40
Cointreau	12,50
Grand Marnier Cordon Rouge	13,20
Drambuie	13,40
Southern Comfort	13,40
KahlúaC	13,00
Chambord	13,00
Licor 43	13,00
St. Germain Holunderblüte	14,50
Mozart dry	16,00

*falk's*

**BITTERS<sup>F</sup> 4 cl**

Underberg 2 cl	8,40
Jägermeister	10,40
Fernet Branca	10,40
Fernet Menta	10,80
Averna	10,40
Ramazzotti	10,40
Amaro Montenegro	10,80

**BIERE**

Fürstenberg Pils vom Fass 0,3 l	5,30
Schneider Weisse vom Fass 0,3 l	5,40
Löwenbräu Urtyp 0,33 l	5,80
Beck's alkoholfrei 0,33 l	5,70
Erdinger Weißbier alkoholfrei 0,33 l	5,90
Corona Extra 0,33 l	7,80

**ANISETTE 4 cl**

Ricard	11,20
Sambuca Molinari	12,00
Pernod	13,20



WEISSWEINE 0,2 l		
2017	Chardonnay Ardèche	13,20
Rhône	IGP, Maison Louis Latour	
2019	Sauvignon Blanc „Du Toitskloof“	13,00
Südafrika	WO Western Cape Du Toitskloof Winery	
2020	Riesling	19,50
Rheingau	VDP Gutswein Qualitätswein trocken Weingut Robert Weil	
2020	Lugana „Ca‘ Vegar“	15,90
Venezien	DOC, Cantina Castelnuovo	
2018	Weißburgunder	15,90
Pfalz	Qualitätswein trocken, Weingut Markus Schneider	

ROSÉWEINE 0,2 l		
2020	Tempranillo-Merlot-Syrah „Rosat“	11,50
Penedès	DO, Bodegues Sumarroca	
2019	Sancerre	18,80
Loire	„Cuvée La Grange Dimière“ Rosé AOP, Jean Max Roger	

ROTWEINE 0,2 l		
2020	Merlot „Valle de Curico Estate“	17,50
Chile	WOC, Errazuriz Estate	
2019	Black Print	18,90
Pfalz	Qualitätswein trocken Weingut Markus Schneider	
2016	Shiraz	19,80
Südafrika	„Private Collection“ WO Stellenbosch, Saxenburg-Estate	
2016	Vino Nobile di Montepulciano	21,50
Toskana	DOCG, Azienda Agricola Poliziano	

*falk's*

SÄFTE 0,2 l

Orangensaft	6,20
Apfelsaft	6,20
Maracujasaft	6,20
Schwarzer Johannisbeer-Nektar	6,20
Cranberrysaft	6,20
Rhabarbersaft	6,20
Orangensaft frisch gepresst	7,70
Grapefruitsaft frisch gepresst	8,00

MINERALWASSER 0,25 l

Plose Gourmet spritzig	5,80
San Pellegrino	5,90
Staatlich Fachingen	6,20
Perrier 0,33 l	7,50

CARPE DIEM 0,25 l

Kombucha Classic	7,30
------------------	------

BIONADE 0,33 l

Litschi	6,20
Holunder	6,20
Zitrone-Bergamotte	6,20
Ingwer-Orange	6,20



ALKOHOLFREIE GETRÄNKE		0,2 l
Coca Cola <sup>FC</sup> /Coca Cola light <sup>FC</sup>		5,90
Coca Cola Zero <sup>FC</sup>		5,90
Orangina	0,25 l	6,00
Schweppes Tonic Water <sup>2</sup>		6,00
Schweppes Dry Tonic Water <sup>2</sup>		6,00
Schweppes Bitter Lemon <sup>2</sup>		6,00
Schweppes Ginger Ale <sup>F</sup>		6,00
Schweppes Soda Water		3,20
Seven Up		6,00
Thomas Henry Spicy Ginger <sup>F</sup>		7,40
Thomas Henry Tonic Water <sup>2</sup>		7,40
Red Bull/Red Bull sugarfree <sup>FC1</sup>		8,40

## HEISSGETRÄNKE

Tasse Kaffee		4,90
Tasse Espresso		5,00
Tasse Cappuccino		5,70
Glas Latte Macchiato		6,30
Irish Coffee		14,80

## RONNEFELDT – TEE

Verschiedene Sorten ... serviert im Kännchen 8,20

Lassen Sie sich von unserem Servicepersonal beraten.

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

<sup>F</sup> mit Farbstoff, <sup>C</sup> koffeinhaltig, <sup>1</sup> taurinhaltig, <sup>2</sup> chininhaltig

*falk's*

CHAMPAGNER 0,75 l		
Pierre Gimonnet & Fils „Cuis 1er Cru“		139,00
Jacquart Brut Mosaïque		140,00
Laurent-Perrier Brut		169,00
Moët & Chandon Brut Impérial		162,00
Moët & Chandon Brut Impérial	0,375 l	94,00
Taittinger Brut Réserve		169,00
Piper-Heidsieck Cuvée Brut		178,00
Piper-Heidsieck Cuvée Brut	0,375 l	94,00
„R“ de Ruinart		185,00
Veuve Clicquot Brut		174,00
Veuve Clicquot Brut	0,375 l	99,50
Perrier-Jouët Grand Brut		189,00
Louis Roederer Brut Premier		199,00
Moët & Chandon Rosé		225,00
Ruinart Rosé		240,00
Taittinger Brut Prestige Rosé		220,00
Laurent-Perrier Rosé Brut		265,00
Krug Grande Cuvée		435,00
Laurent-Perrier Grand Siècle „La Cuvée“		440,00
Krug Rosé		765,00

JAHRGANGS-CHAMPAGNER 0,75 l		
2008	Veuve Clicquot Vintage	250,00
2008	Veuve Clicquot Rosé Vintage	265,00
2006	Taittinger Comtes de Champagne Blanc de Blancs	460,00
2013	Louis Roederer Brut Cristal	590,00
2008	Dom Pérignon Cuvée	460,00
2006	Dom Pérignon Rosé	845,00



*falk's*

MAGNUM CHAMPAGNER · CRÉMANT ·  
SEKT 1,5 l

„R“ de Ruinart Magnum	399,00
Moët & Chandon Brut Impérial	375,00
Moët & Chandon Brut Rosé	420,00
Piper-Heidsieck Cuvée Brut	395,00
Veuve Clicquot Brut	395,00
2017 Saphir Brut Vintage A.C., Bouvet-Ladubay	135,00

PICCOLO CHAMPAGNER · SEKT 0,2 l

Moët & Chandon Brut Impérial	56,00
Henkell Piccolo	20,50
Bayerischer Hof Sekt trocken	18,50

TREIBT DER CHAMPAGNER DAS  
BLUT ERST IM KREISE ...

Mozart „Don Giovanni – Champagner-Arie“

*falk's*

SEKT · PROSECCO · CRÉMANT 0,75 l

Bayerischer Hof Crémant de Limoux AOC Brut 49,50

Klass. Flaschengärung - Sieur d'Arques, Limoux

Henkell trocken 51,00

Prosecco Perlit Maximilian I 65,00

Fürst von Metternich 65,00

Riesling Sekt trocken

Fürst von Metternich 0,375 l 42,50

Riesling Sekt trocken

Fürst von Metternich Rosé 71,50

Crémant de Loire Brut Vintage 68,00

Bouvet-Ladubay

Bouvet Brut Blanc 1851

Vin Mousseux, Bouvet-Ladubay 0,375 l 43,50

Rosé Excellence Brut 65,00

Bouvet-Ladubay

Buhl „Reserve“ Sekt Brut 98,00

Chardonnay und Weißburgunder

JAHRGANGS-SEKT 0,75 l

2017 Cuvée Vaux Brut 75,00

Sektmanufaktur Schloss Vaux



## BARFOOD

Dreierlei Bruschetta 16,50  
mit Tomate, luftgetrocknetem Schinken,  
karamellisiertem Ziegenkäse oder Avocado mit Mangochutney

*falk's* Gourmet Currywurst 14,50  
Wählen Sie dazu eines der vier verschiedenen Currys  
von Ingo Holland von aromatisch mild bis klassisch scharf <sup>2/3/7</sup>

Warmer Schinken-Käse-Toast<sup>2/3</sup> 15,80

Rindercarpaccio 26,50  
mit Cipriani Sauce und Ratatouillesalat

Munich Style Pastrami Sandwich 23,00  
Getoastetes Roggenbrot mit Wagyu Pastrami, Sauerkraut,  
Gewürzgurke und Meerrettich-Senf

Penne  
mit Kirschtomatensugo und geschmolzenem Mozzarella 19,50  
... mit gebratenen Riesengarnelen 31,50

*falk's* Veganer Wrap 18,50  
mit gebratener Avocado, Koriander, gepufftem Quinoa,  
Zwiebeln und Gurke

Hausgemachte Pita 24,50  
mit Hummus, Burrata und Pesto

Vegane Detox Bowl 21,50  
Bulgur, Babyspinat, Kohlrabi, Edamame,  
Staudensellerie, Miso

Erlesene Käseauswahl 28,00  
mit frischem Brot und Butter

Küche von 11.00 bis 22.00 Uhr, gerne reichen wir Ihnen  
danach die Trader Vic's Lounge-Karte.

*falk's*

## CLASSICS

Caesar Salad	19,50
Klassisch mit einem Dressing aus Kapern, Sardellen und Parmesan	
... mit gebratenen Putenbruststreifen	26,50
... mit gebratenen Riesengarnelen	32,00
Clubsandwich	22,50
mit gebratener Putenbrust, knusprigem Speck, Spiegelei, dazu wahlweise Kartoffelecken, Pommes frites oder Kartoffelchips <sup>2/3</sup>	
Bayerischer Hof Burger	23,50
Saftig gebratenes Rindfleisch mit Speck, Käse, Zwiebel, Tomate, Salat und BBQ Sauce, dazu wahlweise Kartoffelecken, Pommes frites oder Kartoffelchips <sup>2/3</sup>	
Beef Tatar	29,50
mit geröstetem Malzbaguette	
Osietra Kaviar	Tagespreis
auf Eis, 50g Dose mit Kartoffelschaum, Crème fraîche und Toast	
Schokoladen-Fondant	17,50
mit marinierten Früchten	
Crème brûlée	14,00
mit Erdbeersorbet	

Sofern Sie von Allergien betroffen sind, möchten wir Sie bitten, sich bei unserem Servicemitarbeiter zu melden. Gerne händigt Ihnen dieser unsere separate Allergikerkarte aus, die Ihnen Auskunft über die in den Speisen enthaltenen allergenen Zutaten gibt.

## HERZLICH WILLKOMMEN IN UNSEREN RESTAURANTS. WELCOME TO OUR RESTAURANTS.

### ATELIER

Auf dem bewährten Fundament der Haute Cuisine (Auszeichnungen Stand August 2021 unter Chef de Cuisine Jan Hartwig: Drei Sterne im Guide Michelin, 19 Punkte im Gault Millau, 10+ Pfannen von Gusto, 5 F vom Feinschmecker) zeigt Küchenchef Anton Gschwendtner seit September 2021, dass Genuss auch auf dem Teller zum Kunstwerk wird. Mit seiner puristischen, eleganten französischen Küche, erweitert durch asiatische Aromen und Zutaten, erfährt die Definition von Hochgenuss eine ganz eigene Interpretation. Natürlich stets mit dem Bestreben, den höchst erfolgreichen Weg des Ateliers auch in der Zukunft fortzuführen. Im von Axel Vervoordt geschaffenerem luxuriös-schlichem Design erleben Sie das Flair eines Künstlerateliers mit intimer Atmosphäre. Genießen Sie exzellenten Service sowie perfekt abgestimmte Weine.

Öffnungszeiten: Dienstag bis Samstag, 18.30 bis 24.00 Uhr, bitte beachten Sie unsere Ruhetage. Ihre Menüauswahl nehmen wir gerne bis 20.00 Uhr entgegen.\*

*Watch as pleasure becomes a work of art on a plate, created by head chef Anton Gschwendtner since September 2021 on the foundation of haute cuisine. (Awards as of August 2021 by head chef Jan Hartwig: Three Michelin stars, 19 in Gault Millau, 10+ pans in the German culinary guide Gusto, 5F from the German restaurant guide Feinschmecker). Gschwendtner will endeavour to continue the highly successful path of the Atelier. The definition of delight and delectation take on a whole new meaning with Gschwendtner's puristic and elegant French cuisine enhanced with Asian flavours and ingredients. You will experience the flair of an artist's studio with an intimate atmosphere in designer Axel Vervoordt's simple yet luxurious creation. Here you can enjoy excellent service and perfectly harmonised wines.*

*Opening hours: Tuesday to Saturday: 06.30 p.m. to midnight. Please note the days on which we're closed. We will be happy to take your orders until 08.00 p.m.\**

### GARDEN

Ausgezeichnet mit 15 Gault Millau Punkten. Zeitgenössisch interpretierte Küche unter Verwendung von gesunden und saisonalen Produkten. Mit „Garden Goes Green“ wurde die Karte um frische und leicht bekömmliche Gerichte erweitert. Der kreative und vielfältige Einsatz von Gemüse und Kräutern umrahmt dieses kulinarische Konzept. Jedoch befinden sich auch bewährte Klassiker wie das Wiener Schnitzel und die Sezunge auf der Karte.

Öffnungszeiten: Täglich, mittags 12.00 Uhr bis 15.00 Uhr und abends 18.00 Uhr bis 24.00 Uhr. Ihre Bestellung nehmen wir gerne mittags bis 14.00 Uhr und abends bis 22.00 Uhr entgegen.\*

*Awarded with 15 points in Gault Millau. An inspiring mix of proven classics and contemporary cuisine awaits. With "Garden Goes Green" the menu has been extended by some light and digestible dishes. The creative and various use of vegetable and herbs rounds up this culinary concept. Apart from that, some classics like Wiener Schnitzel or sole are offered as well. Opening hours: Daily from noon to 03.00 p.m. and 06.00 p.m. to midnight. We will be happy to receive your orders until 02.00 p.m. at noon and until 10.00 p.m. in the evening.\**

### PALAIS KELLER UND SCHWEMME

Das massive Gewölbe stammt aus dem Jahr 1443. Ursprünglich ein Salzlager, beherbergt es heute Einheimische und Gäste aus aller Welt, die echte bayerische Spezialitäten, modern interpretiert, genießen.

Öffnungszeiten: 11.00 bis 01.00 Uhr, Sonntag 11.00 bis 24.00 Uhr

Palais Keller: Küche von 12.00 bis 14.30 Uhr und von 18.00 bis 22.00 Uhr, Palais Keller Schwemme: Küche von 11.00 bis 23.00 Uhr\*

*The solid vaults of the Palais Keller date back to 1443. Originally a salt store, the cellar now plays host to locals and guests from all over the world who value genuine modern interpreted Bavarian specialities.*

*Opening hours: 11.00 a.m. to 01.00 a.m., Sunday 11.00 a.m. to midnight. Palais Keller: kitchen open noon to 02.30 p.m. and 06.00 p.m. to 10.00 p.m. Palais Keller Schwemme: kitchen open 11.00 a.m. to 11.00 p.m.\**

### TRADER VIC'S

Exotische Cocktails und Köstlichkeiten aus dem fernen Osten, die nach Original-Rezepturen und im Buchenholz-Ofen zubereitet werden: Willkommen in der Südsee. Die verwinkelten Räumlichkeiten in authentischem Tiki-Style sind liebevoll u.a. mit Schnitzereien aus Tahiti und Hawaii und handgearbeiteten Tikis aus Fiji dekoriert.

Öffnungszeiten Trader Vic's: Täglich, 18.00 bis 24.00 Uhr, Öffnungszeiten Trader Vic's Bar und Menעה Bar: Täglich, 17.00 bis 03.00 Uhr\*

*Exotic Cocktails and delights from far east, traditionally prepared and cooked in our beechwood oven: Welcome to the South Pacific. The room, which is full of nooks and crannies, has been designed in an authentic tiki style.*

*Opening hours Trader Vic's: 06.00 p.m. to midnight daily, Opening hours Trader Vic's bar and Menעה bar: 05.00 p.m. to 03.00 a.m. daily\**

### BLUE SPA BAR & LOUNGE

Lassen Sie sich mit leichten Kreationen aus unserer Spa-Küche verwöhnen und genießen Sie im Sommer das Barbecue (Juni bis September täglich von 12.00 bis 22.00 Uhr) auf der großen Blue Spa-Terrasse. Der verglaste Wintergarten eröffnet einen Panoramablick über die Dächer Münchens während der offene Kamin zum Verweilen einlädt. Öffnungszeiten: Täglich von 8.00 bis 22.30 Uhr (im Sommer bei schönem Wetter bis 24.00 Uhr) Ihre Speisenbestellung nehmen wir gerne bis 22.00 Uhr entgegen.

*Indulge yourself with the light creations of our Spa kitchen and, in summer, enjoy the barbecue (June - September) from noon to 10.00 p.m. daily) on the extensive Blue Spa terrace. The glass winter garden opens up a panoramic view over Munich's rooftops, whereas the open fireplace invites you to tarry a while. Opening hours: From 08.00 a.m. to 10.30 p.m. daily (in summer until midnight when the weather's nice). We will be happy to take your dining orders until 10.00 p.m.\**

\*Bitte beachten Sie, dass wir uns das Recht vorbehalten unsere Öffnungszeiten zu verändern. Im Zweifel oder für nähere Informationen wenden Sie sich bitte an den Concierge oder unsere Rezeption.

*\*Please note that we reserve the right to change our opening hours. In case of doubt or for further information please contact the concierge or our reception desk.*

**Hotel Bayerischer Hof**

Promenadeplatz 2-6  
D-80333 München

Fon +49 89.21 20-0  
Fax +49 89.21 20-906

[www.bayerischerhof.de](http://www.bayerischerhof.de)  
[info@bayerischerhof.de](mailto:info@bayerischerhof.de)

