

# FRÜHSTÜCK

von 06.30 – 16.00 Uhr

Für einen genussvollen Start in den Tag empfehlen wir Ihnen das Champagnerfrühstücksbuffet in unserem Dachgarten mit dem einzigartigen Ausblick auf die Wahrzeichen unserer Stadt.

Champagnerfrühstücksbuffet im Dachgarten täglich von 06.00 bis 11.00 Uhr.

In unserem Frühstücksraum im Dachgarten bieten wir Ihnen in der Dachgarten Lounge eine zusätzliche Auswahl an À-la-carte-Frühstücken an.

Gerne servieren wir Ihnen das Frühstück ab 06.30 Uhr nach Ihren Wünschen auf Ihr Zimmer. Unseren Zimmer-/Room Service erreichen Sie über die Rufnummer 827, oder notieren Sie einfach Ihre Frühstücksbestellung auf dem Türknopfanhänger, den Sie bitte am Vorabend bis 24.00 Uhr außen an Ihre Zimmertür hängen.

## WÄHLEN SIE BITTE ZUM FRÜHSTÜCK

Frischer Orangensaft- oder Grapefruitsaft  
Multivitamin-, Apfel-, Ananas- oder Tomatensaft

Kaffee, entkoffeinierter Kaffee, Trinkschokolade  
nach Wahl mit warmer oder kalter Milch

Tee aus dem Haus Ronnefeldt:  
English Breakfast, Jasmine Gold, Darjeeling Summer  
Gold, Assam Bari, Earl Grey, Refreshing Mint, Fruity  
Camomile, Verveine, Cream Orange, Sweet Berries,  
Morgentau, Green Leaf

Gemischter Brotkorb aus unserer eigenen Bäckerei  
mit frischen Semmeln, Bauern- und Vollkornbrot  
Brezn, Croissants & Plundergebäck  
dazu servieren wir eine Auswahl an Konfitüren und  
Marmeladen sowie Butter

Pancakes oder Waffeln mit Ahornsirup oder Nutella

Kellogg's Cerealien: Cornflakes, Crunchy Nuts,  
Vollkorncerealien, Chocos

Porridge nach Wahl mit Wasser oder Milch  
Bircher Müsli

Naturjoghurt, Fruchtjoghurt, Quark natur oder mit  
frischen Früchten

Frischer Obstsalat oder Obstteller,  
1/2 Grapefruit, frische Ananas oder Melone

Getrocknetes Obst nach Wahl  
Äpfel, Aprikosen, Pflaumen

Internationale Käseauswahl  
Gebeizter Lachs mit Shrimps und Cognacsauce

Wurstaufschnitt, gekochter oder roher Schinken  
feine Kalbsleberwurst, geräucherte Truthahnbrust  
kaltes Roastbeef, Salami

1 Paar Weißwürste mit süßem Senf  
(jede weitere Wurst 4,30 Euro/Stück)

Eierspeisen  
gekochtes Ei nach Wahl, Rührei  
Omelette oder Spiegelei, Ei Benedikt  
Beilagen: Tomaten, Käse, Kräuter, Pilze, gebratener  
Schinken, gerösteter Speck, Nürnberger Würstchen

Frühstücks Paket (zum Mitnehmen) 18,50  
Butterbrezn oder Croissant, Müsliriegel,  
Handobst, Heißgetränk nach Wahl

Lunch Paket (zum Mitnehmen) 35,00  
Sandwich mit Schinken und Käse, Muffin, Obst,  
Apfel- oder Orangensaft, Evian und Müsliriegel

Gourmet-Lunch Paket (zum Mitnehmen) 48,50  
Drei verschiedene Sandwiches, Ei  
gegrillte Maispouardenbrust, Früchte, Kuchen  
Orangen- und Apfelsaft

Bayerisches Frühstück  
Münchner Weißwürste mit süßem Senf Stück 4,30  
Franziskaner Weißbier 0,33 l 5,90

Kaviar Frühstück Tagespreis  
Osietra Kaviar auf Eis, 50g Dose mit Kartoffelschaum  
Crème fraîche und Toast

Unsere Empfehlung zum Kaviar  
Taittinger Champagner Brut Réserve 0,75 l 169,00

Wir wünschen Ihnen einen guten Morgen und einen erfolgreichen Tag!

Alle Preise in Euro, inkl. der gesetzlichen Mehrwertsteuer, zzgl. Etagenzuschlag.

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

# ZIMMER- / ROOM SERVICE

von 11.30 – 22.00 Uhr, Telefon: 827

## SNACKS

Pizza Margherita mit Tomaten und Käse	17,00
Caesar Salad klassisch mit einem Dressing aus Kapern, Sardellen und Parmesan <sup>2</sup>	19,50
...mit gegrillten Putenbruststreifen	26,50
...mit gebratenen Riesengarnelen	32,00
Kräuteromelette mit Schinken, Käse oder Champignons und grünem Salat	22,50
Dreierlei Bruschetta mit Tomate, luftgetrocknetem Schinken, karamellisiertem Ziegenkäse oder Avocado mit Mangochutney	16,50
Clubsandwich mit gebratener Putenbrust, knusprigem Speck und Spiegelei dazu wahlweise Kartoffelecken, Pommes frites oder Kartoffelchips <sup>2/3</sup>	22,50
Bayerischer Hof Burger Saftig gebratenes Rindfleisch mit Speck, Käse, Zwiebel, Tomate, Salat und BBQ Sauce <sup>2</sup> dazu wahlweise Kartoffelecken, Pommes frites oder Kartoffelchips <sup>2/3</sup>	23,50
Vegane Detox Bowl Bulgur, Babyspinat, Kohlrabi, Edamame, Staudensellerie, Miso	21,50

## VORSPEISEN

Blattsalate der Saison ...mit gratiniertem Ziegenkäse	19,50
...mit gebratener Avocado	20,50
...mit Putenbruststreifen und Egerlingen	23,50
Rindercarpaccio mit Cipriansauce und Ratatouille-Salat	26,50
Munich Style Pastrami Sandwich Getoastetes Roggenbrot mit Wagyu Pastrami, Sauerkraut, Gewürzgerurken und Meerrettich-Senf	23,00
Beef Tatar mit geröstetem Malzbaguette	29,50
<i>falk's</i> Veganer Wrap mit gebratener Avocado, Koriander, gepufftem Quinoa, Zwiebeln und Gurke	18,50
Gebratene Black Tiger Garnelen mit Mango, Erdnüssen und marinierten Kopfsalatherzen	35,00

## SUPPEN

Cremige Suppe aus Biokartoffeln mit gekochter Ochsenbrust	14,50
Klare Hühnerbrühe mit Mie-Nudeln und Frühlingslauch	14,00
Suppe von sonnengereiften Strauchtomaten mit knusprigen Brotcroûtons	16,00

## HAUPTGERICHTE

Veganer Burger mit Gemüseplanzerl, Mizuna, Mungobohnensprossen, Buchenpilzen und Frühlingszwiebeln	24,00
Penne mit Kirschtomatensugo und geschmolzenem Mozzarella ...mit gebratenen Riesengarnelen	19,50 31,50
Ganze Seezunge in schäumender Butter gebraten mit jungem Blattspinat und Petersilienkartoffeln	59,50
Schottischer Lachs Label Rouge mit geröstetem Brokkoli, Cranberries und Bulgur	35,00
Suprême von der Maispoularde mit Miso, Edamame und Quinoa	29,50
Wiener Schnitzel vom Kalb mit Bundkarotten und Petersilienkartoffeln	32,00
Rinderfilet mit Marktgemüse und Kartoffelgratin wahlweise mit Sauce Béarnaise, Sauce Bordelaise oder Kräuterbutter	49,50

## DESSERT/KÄSE/OBST

Crème brûlée	11,00
Lauwarmer Apfel-Streusel-Auflauf	13,50
Schokoladen-Fondant mit marinierten Früchten	17,50
Kuchen und Torten aus der Hofkonditorei Bitte fragen Sie nach dem täglich wechselnden Angebot	6,20/7,50
Erlesene Käseauswahl mit frischem Brot und Butter	28,00
Salat von frischen Früchten	23,00
Nespressokapseln / Stück	5,30

# IHR PICKNICKKORB

Genießen Sie einen Tag in der Natur mit Ihrem exklusiven Picknickkorb für Zwei.

Korb exkl. Getränke	75,00*
Bitte fragen Sie unsere Mitarbeiter nach korrespondierenden Getränken.	

\* zzgl. Euro 20,00 Deposit.

Alle Preise in Euro, inkl. der gesetzlichen Mehrwertsteuer, zzgl. Etagenzuschlag

Für unsere kleinen Gäste halten wir eine Auswahl spezieller Gerichte bereit. Bitte fragen Sie unseren Room Service.

# MITTERNACHTSKARTE

von 22.00 – 02.00 Uhr, Telefon: 827

## SNACKS

Pizza Margherita mit Tomaten und Käse 17,00

Clubsandwich mit gebratener Putenbrust, knusprigem Speck und Spiegelei dazu wahlweise Kartoffelecken, Pommes frites oder Kartoffelchips <sup>2/3</sup> 22,50

Bayerischer Hof Burger 23,50  
Saftig gebratenes Rindfleisch mit Speck, Käse, Zwiebel, Tomate, Salat und BBQ Sauce <sup>2</sup> dazu wahlweise Kartoffelecken, Pommes frites oder Kartoffelchips <sup>2/3</sup>

Trader Vic's Spicy Chicken Burger 19,30  
Würzige gegrillte Hähnchenbrust mit Kartoffelecken oder Süßkartoffelpommes, zweierlei Dip und kleinem Salat

## SUPPEN/SALATE

Tom Kha Gai 15,50  
Kokosmilch-Hühnersuppe  
Ingwer, Zitronengras und Champignons

Hummercrèmesuppe mit Schneekrabben-Fleischbällchen, Hummeröl und Koriander 18,50

Green Papaya Salad 23,00  
Würziger, grüner Thai-Papaya Salat mit Crevetten, gerösteten Erdnüssen, Tomaten, Gurken und Saft von frischen Limetten <sup>2</sup>

Green Goddess 14,80  
Gemischte Blattsalate in Green Goddess Dressing mit gegrillten Hühnerbruststreifen

Hearts of Palm 13,50  
Palmherzen in Thousand-Island und Trader Vic's Dressing an gemischtem Salat Bouquet und Kirschtomaten

## HAUPTGERICHTE

Walnut Chicken Hunan Style 26,50  
Ausgebackene Hühnerbruststreifen aus unserem Wok an Hoisin Sauce mit Ingwer, Walnüssen, Shiitake-Pilzen, Kaiserschoten, Bambus und Duftreis <sup>4</sup>

Mango-Chilli-Duck from the Wok 28,00  
Sautierte Barbarie-Entenbrustscheiben aus unserem Wok mit Mango, Kaiserschoten, roter Peperoni, Cashewnüssen und Bambusscheiben, dazu Duftreis

Rinderfilet mit Marktgemüse und Kartoffelgratin 49,50  
dazu wahlweise mit Sauce Béarnaise, Sauce Bordelaise oder Kräuterbutter

Mixed Grill 37,50  
Rinder-, Kalb-, und Schweinemedallions  
Lammkotelett und Speck vom Grill mit Madagaskar-Pfefferbutter und Süßkartoffelpommes

## DESSERT/OBST

Trader Vic's own Cheese Cake mit Himbeermark 11,50

Schokoladen-Fondant mit marinierten Früchten 17,50

Royal Tropical Fruit 22,50  
tropische Früchte auf Eis

# NACHTSCHWÄRMERKARTE

von 02.00 – 06.30 Uhr, Telefon: 88

Tom Kha Gai 15,50  
Kokosmilch-Hühnersuppe  
Ingwer, Zitronengras und Champignons

Sandwich mit Mozzarella und Tomate 19,50  
dazu Mixed Pickles und Kartoffelchips <sup>2/3</sup>

Sandwich mit geräucherter Truthanbrust 17,50  
dazu Mixed Pickles und Kartoffelchips <sup>2/3</sup>

Bayerischer Hof Burger 23,50  
Saftig gebratenes Rindfleisch mit Speck, Käse, Zwiebel, Tomate, Salat und BBQ Sauce <sup>2</sup> dazu wahlweise Kartoffelchips <sup>2/3</sup>

Medium Hot Thai Chicken Curry 26,50  
Rotes Thai Curry mit Hähnchen, Kokosmilch, Bambussprossen und Thai Basilikum  
dazu Duftreis <sup>4</sup>

Trader Vic's own Cheese Cake mit Himbeermark 11,50

Bitte informieren Sie den Zimmerservice unter # 827, wenn Sie Eiswürfel wünschen.

Alle Preise in Euro, inkl. der gesetzlichen Mehrwertsteuer, zzgl. Etagenzuschlag.

<sup>2</sup> Konservierungsstoffe / <sup>3</sup> Antioxidationsmittel / <sup>4</sup> Geschmacksverstärker