

*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

When nineteen-year-old soldier Falk Volkhardt, coming wounded from a military hospital in December 1944, walks from Munich's main train station to Promenadeplatz, all that is left of the "Bayerischen Hof" is a mound of rubble. On a wall that partially remains, a note: "We're still alive!"

He walks across the rubble to Prannerstraße and meets his father there. When he sees his son, he says, "I would rather our hotel to be flattened to the ground than to never see your face again." Falk Volkhardt says, without knowing that they are the same words his father said after the destruction on April 24/25: "We will rebuild the „Bayerischen Hof“ to be even more beautiful than it was before."

With three old co-workers, he begins to probe the pile of rubble that was once a major hotel. And there is the miracle: under the pile of rubble they find the almost undestroyed old "Spiegelsaal" (hall of mirrors). By the grace of God, the hall of mirrors was nearly untouched.

On October 22, 1945, the "Spiegelsaal im Bayerischen Hof" is reopened as the first post-war dining establishment in the center of Munich. It hereby begins the reconstruction of the hotel.

– Excerpt from the book "150 Years Of The Bayerischer Hof" –

In October 2002, 57 years later, the new *falk's* bar was built here, named in honor of our father and husband, Falk Volkhardt, who passed away in 2001.



Yours, family Volkhardt

### **The „Spiegelsaal“ (hall of mirrors)**

Between the ruins of the badly damaged hotel “Bayerischer Hof“ you enter the hall of mirrors through a back door (picture on the right): a wonder among ruins, a meeting place of actors and writers, of whom Munich is teeming. Willi Briegel sits at the front table, next to his partner on stage, Gerda Maurus. On his right, Walther Kiaulehn, who, together with Erich Kästner, set the tone of the feuilleton of the “Neue Zeitung“ (new newspaper). The empty plate in the foreground belongs to Hilde Hildebrandt, who did not come due to illness. Many film actors now play leading roles in Munich theater, for example, Luise Ullrich and Heidemarie Hatheyer at the Staatstheater.



“Newspaper clipping- film celebrities in the hall of mirrors“, 1946

LIEBE GÄSTE  
HERZLICH WILLKOMMEN IN

*falk's* BAR





FINDER	SEITE
Preisgekrönte falk's Bar Kreationen	10
Aperitifs, Classic Ports & Sherrys, Pre-Dinner-Drinks	11
Champagner & Crémant Cocktails	12
Prosecco Cocktails, Spritz / Aperos	13
Light & Fresh, Caipirinhas / Mojitos	14
Martinis	15
Vodka Drinks	15
Rum Drinks	16
Gin Drinks	17
Tequila & Mezcal Drinks	18
Sours	18
Whisk(e)y Drinks	19
Brandy Drinks	19
Liquid Kitchen	20
After-Dinner Drinks	20
Alkoholfreie Cocktails	21
Long Drinks	22
Whisk(e)y	23, 24, 25
Vodka, Tequila	25
Gin, Grappa	26
Rum	27
Cognac, Obstbrände	28
Aquavit, Bitters, Anisette	29
Armagnac, Calvados, Brandy	29
Liköre	30
Biere	30
Wein offen	31
Champagner	32
Sekt	33
Alkoholfreie Getränke	34
Heißgetränke	35
Speisen	36, 37
Food	38, 39



## PREISGEKRÖNTE *falk's* BAR KREATIONEN

<b>Pour Toi</b>	21,50
Belvedere, Pflaumenwein, Lime Cordial <sup>F</sup> , Cranberrysaft, Zitronensaft, Rosemary Bitters, Himbeerstaub	
<b>Skyfall</b>	17,50
Siegercocktail Champagner – Competition Skyy Vodka, Cointreau <sup>F</sup> , Vanillesirup <sup>F</sup> , Grapefruitsaft, Bitters <sup>F</sup> , Crémant, Vanillezuckerrand	
<b>Remmy Demmy</b>	22,00
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>	23,50
2. Platz Gin Mare Competition 2015 Gin Mare, hausgemachter Rosé-Champagner-Sirup, Zitronensaft, Himbeeren, Rosmarin, Tonic Water <sup>2</sup>	
<b>Drago's Punch</b>	15,50
175 Jahre Hotel Bayerischer Hof – Jubiläum Myers's Rum, Pfirsichlikör, Blue Curaçao <sup>F</sup> , Mandelsirup <sup>F</sup> , Ananas-, Mango- und Zitronensaft	
<b>El Antiguo</b>	24,50
Finale Havana Competition Havana Club Selección de Maestros, Minze, Bitters <sup>F</sup> , Palmensirup-Eiswürfel	
<i>falk's</i> <b>Seelbach</b>	26,50
Kreiert für Finest Spirits Buffalo Trace Bourbon, Cointreau <sup>F</sup> , Orangenmarmelade, Orangen & Chartreuse Bitters <sup>F</sup> , Champagner	
<b>Promenade (alkoholfrei)</b>	12,00
175 Jahre Hotel Bayerischer Hof – Jubiläum Gelbe Paprika, Zitronengras, Vanillesirup <sup>F</sup> , Zitronen-, Maracuja- und Ananassaft	
<b>Nullpromille (alkoholfrei)</b>	12,00
Riemerschmid Nullpromille Wettbewerb 2014 Blutorangensirup, Zitronen- und Mangosaft, Kiwi, Salatgurke, Spicy Ginger <sup>2</sup>	



## CHAMPAGNER · PROSECCO · CRÉMANT 0,1 l

Champagner Veuve Clicquot Brut	25,70
2012er Veuve Clicquot Rosé	34,00
Prosecco DOC Perlit Maximilian I	9,80
Bayerischer Hof Crémant de Limoux Brut	9,60

## APERITIFS 5 cl

Martini <sup>F</sup> bianco, rosso, extra dry	11,70
Lillet Blanc <sup>F</sup>	13,40
Antica Formula <sup>F</sup>	15,50
Lillet Rosé <sup>F2</sup>	13,70

## CLASSIC PORTS & SHERRYS 5 cl

Port „Tawny“ Sandeman <sup>F</sup>	12,60
Port „White“ Sandeman	12,60
Rozès 10 years Infanta Isabel	17,80
Graham's 20 years old Tawny Port, Portwein	20,50
Sherry Tio Pepe <sup>F</sup>	12,60

## PRE-DINNER DRINKS

Americano	13,60
Campari <sup>F</sup> , roter Wermut <sup>F</sup> , Sodawasser	
Classic Negroni	14,20
Campari <sup>F</sup> , Gordon's Gin, roter Wermut <sup>F</sup>	
Paper Plane	12,20
Bulleit Bourbon, Aperol, Amaro Montenegro, Zitronensaft	
Noirgoni	16,50
Vida Mezcal, Campari, Punt e Mes, Antica Formula <sup>F</sup> , Crème de Cacao White	

*Fragen Sie unser falk's Bar Team nach weiteren Negroni Kreationen*



## CHAMPAGNER COCKTAILS

Kir Royal	24,50
Champagner, Crème de Cassis <sup>F</sup>	
<i>falk's</i> Royal	26,00
Champagner, Moskovskaya Vodka, Erdbeerpüree, Erdbeersirup <sup>F</sup> , Balsamico	
Old Cuban	34,00
Champagner, Bacardi 8 Años Reserva, Limettensaft, Bitters <sup>F</sup> , Zuckersirup, Minze	
Serendipity	23,00
Champagner, Calvados Boulard, Apfelsaft, Minze	
Pornstar Martini	22,50
Champagner, Moskovskaya Vodka, Ananassaft, Vanillesirup, Passionsfrucht	

## CRÉMANT COCKTAILS

Bayerischer Hof Spezial	15,30
Crémant, Williamsbirne, Grenadine <sup>F</sup>	
Sun goes down	17,20
Crémant, Lillet Rosé <sup>F2</sup> , Erdbeerpüree, Erdbeersirup <sup>F</sup> , Zitronen-, Rhabarbersaft	
French 75	16,70
Crémant, Gordon's Gin, Grenadine <sup>F</sup> , Zitronensaft	
Prince of Wales	18,20
Crémant, Hennessy V.S. Cognac, Triple Sec <sup>F</sup> , Angostura <sup>F</sup>	

Alle Crémant Cocktails auch mit Champagner Veuve Clicquot gegen einen Aufpreis von 13,90 € erhältlich.



## PROSECCO COCKTAILS 0,1 l

Bellini	14,30
Pflirsichmark, Prosecco	
Testarossa	14,30
Himbeermark, Prosecco	
Rossini	14,30
Erdbeermark, Prosecco	
Heartbeat	14,30
Hausgemachter Rotwein – Waldbeeren Sirup, Erdbeere, Blaubeere, Brombeere, Minze, Prosecco	

Alle Prosecco Cocktails auch mit Champagner Veuve Clicquot gegen einen Aufpreis von 13,90 € erhältlich.

## SPRITZ/APEROS

Campari <sup>F</sup> Soda	13,90
Campari <sup>F</sup> Orange	16,80
Hugo	15,20
Holunderblütensirup <sup>F</sup> , Prosecco, Minze, Limette, Sodawasser	
Veneto	15,50
Aperol <sup>F</sup> , Prosecco, Sodawasser	
Veneziano	15,50
Aperol <sup>F</sup> , Weißwein, Sodawasser	
Italicus Spritz	22,50
Italicus Rosolio di Bergamotto, Zitronensaft, Prosecco	
Milano Spritz	16,70
Campari <sup>F</sup> , Prosecco, Sodawasser	
San Bitter <sup>F</sup>	7,30
– alkoholfrei –	



## LIGHT & FRESH

Calimero	13,70
Aperol <sup>F</sup> , Lime Cordial <sup>F</sup> , Orangensaft, Zitronensaft, brauner Rohrzucker	
Tocco Rosso	16,90
Campari <sup>F</sup> , Holunderblütensirup <sup>F</sup> , Minze, Prosecco	
Antica Torino Smash	19,80
Antica Formula <sup>F</sup> , Zuckersirup, Zitronensaft, Minze	

## CAIPIRINHAS/MOJITOS

Caipirinha	14,20
Cachaça, Limetten, Lime Cordial <sup>F</sup> , brauner Rohrzucker wahlweise mit Erdbeere, Pfirsich, Himbeere oder Mango	
Caipiroska	14,50
Moskovskaya Vodka, Limetten, Lime Cordial <sup>F</sup> , brauner Rohrzucker	
Bartenders Caipirinha	17,30
Cachaça Leblon, Limetten, weißer Rohrzucker, Eiweiß	
Mojito	15,20
Havana Club 3 Jahre, Lime Cordial <sup>F</sup> , Limette, Minze, weißer Rohrzucker, Sodawasser wahlweise mit Erdbeere, Pfirsich, Himbeere oder Mango	
Ipanema Caipi/Ipanema Mojito – alkoholfrei –	11,60
Ginger Ale <sup>F</sup> , Limette, brauner Rohrzucker, (Minze)	



## MARTINIS

Gin Martini Cocktail	16,80
Gordon's Gin, Noilly Prat <sup>F</sup> , Olive	
wahlweise auch mit Beefeater, Tanqueray oder Bombay Sapphire Gin	
Vodka Martini Cocktail	16,80
Moskovskaya Vodka, Noilly Prat <sup>F</sup> , Olive	
wahlweise auch mit Absolut, Ketel One Vodka oder Skyy Vodka	
Espresso Martini	13,80
Moskovskaya Vodka, Kahlúa <sup>F</sup> , Espresso	
Dirty Martini	16,80
Moskovskaya Vodka, Noilly Prat <sup>F</sup> , Olivenlake, Olive	
Vesper Martini	18,20
Cîroc Vodka, Tanqueray Gin, Lillet Blanc <sup>2</sup>	
Tuxedo No. 2	17,80
Hayman's Old Tom, Noilly Prat <sup>F</sup> , Maraschino <sup>F</sup> , Absinth Pernod, Orange Bitter	

## VODKA DRINKS

Moscow Mule	14,30
Moskovskaya Vodka, Limettensaft, Spicy Ginger <sup>F</sup> , Gurke	
Cosmopolitan	14,30
Moskovskaya Vodka, Cointreau <sup>F</sup> , Limettensaft, Cranberrysaft	
Bloody Mary	14,70
Moskovskaya Vodka, Tabasco, Worcestershiresauce <sup>F</sup> , Tomatensaft, Zitronensaft	
Sex and the city	16,90
Moskovskaya Vodka, Gordon's Gin, Vanillesirup <sup>F</sup> , Maracujasaft, Zitronensaft, Erdbeerpüree	
Sea Breeze	16,90
Grey Goose Vodka, Grapefruitsaft, Cranberrysaft, Limettensaft, Meersalz	
Dutch Raspberry Mule	16,90
Ketel One Vodka, Limettensaft, Himbeerpüree, Spicy Ginger <sup>F</sup>	



## RUM DRINKS

Piña Colada	15,70
Havana Club 3 Jahre, Myers's Rum, Kokoscrème, Ananassaft, Sahne	
Daiquiri	15,20
Havana Club 3 Jahre, Limettensaft, Zuckersirup	
wahlweise mit Erdbeere, Pfirsich, Himbeere oder Mango	
Planter's Punch	16,30
Myers's Rum, Grenadine <sup>F</sup> , Orangensaft, Ananassaft, Zitronensaft	
<i>falk's</i> Mai Tai	16,50
Myers's Rum, Dry Orange <sup>F</sup> , Mandelsirup, Limettensaft	
Hemingway Special	16,30
Havana Club 3 Jahre, Myers's Rum, Maraschino <sup>F</sup> , Grapefruitsaft, Limettensaft	
Rum Old Fashioned	24,50
Ron Zacapa 23, Chocolate Bitters, Rohrzucker, Sodawasser	
Sehnsucht nach Afrika	21,00
Havana Club Selección de Maestros, Amarula Cream <sup>F</sup> , Karamellsirup, Chocolate Bitters	
Spiced Manhattan	15,80
Sailor Jerry Spiced Rum, Antica Formula <sup>F</sup> , Bitters <sup>F</sup>	
El Presidente	17,80
Bacardi 8 years, Martini Bianco, Martini Rosso, Dry Orange <sup>F</sup> , Grenadine	
Dark & Stormy	15,90
Brugal Rum, Limettensaft, Spicy Ginger <sup>F</sup>	
<i>falk's</i> Zombie	18,70
Havana Club 3 Jahre, Pusser's Overproof Rum, Triple Sec, Grenadine <sup>F</sup> , Orangensaft, Zitronensaft	
Philadelphia Fish House Punch	16,70
Mount Gay Eclipse, Remy Martin VSOP, Pfirsichlikör, Zitronensaft, hausgemachter Demarara-Sirup	
Lemon Leaf	16,30
St. James Rum, Cointreau <sup>F</sup> , Lime Cordial, Limettensaft, Zitronengras, Zitronenblätter, brauner Rohrzucker, Sodawasser	
Royal Bermuda Yacht Club	16,90
Mount Gay Eclipse Rum, Falernum, Triple Sec <sup>F</sup> , Angostura <sup>F</sup> , Limettensaft	





## GIN DRINKS

White Lady	13,40
Gordon's Gin, Cointreau <sup>F</sup> , Zitronensaft	
Gin Gimlet	13,70
Gordon's Gin, Limette, Lime Cordial <sup>F</sup>	
Gin Fizz	14,70
Gordon's Gin, Zitronensaft, Zucker, Sodawasser	
Singapore Sling	15,80
Gordon's Gin, Cherry Brandy <sup>F</sup> , DOM Bénédictine, Angostura <sup>F</sup> , Limetten, Zitronensaft, Grenadine <sup>F</sup> , Sodawasser	
Sloe Fizz	19,80
Sloe Gin, Sodawasser, Zuckersirup, Zitronensaft, Eiweiß	
Bombay Crushed	17,80
Bombay Sapphire, brauner Rohrzucker, Kumquats, Lime Cordial <sup>F</sup>	
Lemongrass Mojito	18,70
Duke Gin, brauner Rohrzucker, Zitrone, Zitronengras, Sodawasser, Lime Cordial <sup>F</sup>	
Rhubarb Collins	14,80
Gordon's Gin, Sodawasser, Holundersirup, Rhabarbersaft, Zitronensaft, Eiweiß, Blaubeeren	
Vitos Garden	15,20
Tanqueray Gin, Spicy Ginger <sup>F</sup> , Zuckersirup, Limettensaft, Basilikum	
Munich Mule	17,80
Duke Gin, Gurke, Spicy Ginger <sup>2</sup> , Limettensaft	
Victorias	17,80
Gordon's Gin, Tonic Water, Holunderblütensirup, Limettensaft, Zitronensaft, Minze, Gurke	
Red and Stormy	17,80
The Duke Gin, Rhubarb Bitter, Spicy Ginger <sup>2</sup> , Cherry Heering, Zitronensaft	



## TEQUILA & MEZCAL DRINKS

Margarita	15,20
El Jimador Blanco, Cointreau <sup>F</sup> , Limettensaft, Salzrand wahlweise mit Erdbeere, Pfirsich, Himbeere oder Mango	16,30
The Mountain	21,90
Vida Mezcal, Pfirsichlikör <sup>F</sup> , Limettensaft, weißer Rohrzucker, Dry Tonic Water	
Long Island Iced Tea	17,90
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	18,70
Reserva Antigua 1800, Chambord, Lime Cordial, Himbeerpüree, Sahne	
Tasteful Nudes	16,50
El Jimador Blanco, Aperol <sup>F</sup> , hausgemachter Rosmarinsirup, Grapefruitbitters, Grapefruitsaft, Limettensaft	

## SOURS

<i>falk's</i> Sour	16,90
Johnnie Walker Black Label, Black Walnut Bitters, Zuckersirup, Zitronensaft	
Whiskey Sour	14,80
Jim Beam, Orangensaft, Zitronensaft, Zuckersirup	
New York Sour	15,50
Jim Beam, Merlot, Zitronensaft, Zuckersirup, Eiweiß	
Continental Sour	15,50
Jim Beam, Portwein, Zuckersirup, Zitronensaft, Eiweiß	
Aperol Sour	14,80
Aperol <sup>F</sup> , Zuckersirup, Zitronensaft, Orangensaft, Grapefruitsaft	
Amaretto Sour	16,90
Amaretto, Orangensaft, Zitronensaft, Zuckersirup	
Pisco Sour	14,80
Pisco, Limettensaft, Zuckersirup, Eiweiß	



## WHISK(E)Y DRINKS

Manhattan	13,70
Canadian Club, Martini Rosso, Angostura <sup>F</sup>	
Old Fashioned	14,80
Jim Beam, Angostura <sup>F</sup> , Zuckerwürfel, Sodawasser	
Blood & Sand	18,50
Bowmore 12 Jahre, Punt e Mes <sup>F</sup> , Cherry Heering <sup>F</sup> , Orangensaft	
Penicillin	16,30
Johnnie Walker Red Label, Ardbeg 10y, Honigsirup, Ingwersirup, Limettensaft, Zitronensaft	
Mint Julep	18,70
Maker's Mark, Zuckersirup, Minze, Sodawasser	
Sazerac	27,30
Sazerac Rye Whisk(e)y, Pernod Absinth, Peychaud's Bitters, Zuckerwürfel	
Mother-In-Law	24,50
Michter's Bourbon, Dry Curacao, Peychaud's Bitters, Angostura, Amer Picon, Maraschino <sup>F</sup> , Zuckersirup	

## BRANDY DRINKS

The Count	29,80
Courvoisier V.S.O.P., Champagner, Zuckersirup, Zitronensaft	
Wind of Change	15,50
Courvoisier V.S.O.P., Black Walnut Bitters <sup>F</sup> , Ahornsirup	
Remy Old Fashioned	18,20
Remy Martin XO, Angostura, Zuckerwürfel	



## LIQUID KITCHEN

Gin Basil Smash	15,80
Tanqueray Gin, Zitronensaft, Zuckersirup, Basilikum	
Blueberry Bridge	16,50
Moskovskaya Vodka, Crème de Mûre, Vanillesirup <sup>F</sup> , Cranberrysaft, Zitronensaft, brauner Rohrzucker, Blaubeeren <sup>F</sup> , Thymian	
The Alps	14,50
Gordon's Gin, Licor 43 <sup>F</sup> , Zitronen-, Ananassaft, Orangenmarmelade, Salbei	
Mama Said	14,50
Haferflocken Jim Beam (infusioniert), Drambuie, Vanillesirup <sup>F</sup> , Zitronen- und Limettensaft, Eiweiß	
47 Secrets	21,00
Monkey 47 Gin, Crème de Cassis <sup>F</sup> , Himbeersirup, Limettensaft, Spicy Ginger <sup>F</sup> , Datteltomaten	

## AFTER-DINNER DRINKS

White Russian	13,70
Moskovskaya Vodka, Kahlúa <sup>FC</sup> , Sahne	
Grasshopper	13,70
Crème de Cacao weiß <sup>F</sup> , Crème de Menthe <sup>F</sup> , Sahne	
Rusty Nail	15,30
Johnnie Walker Red Label, Drambuie <sup>F</sup>	
Liquid Raffaello	15,80
Havana Club 3 Jahre, Dirker Haselnussgeist, Mozart dry <sup>F</sup> , Mandelsirup, Kokoscrème, Sahne	
Brandy Alexander	14,20
Hennessy V.S. Cognac, Crème de Cacao braun <sup>F</sup> , Sahne	



## ALKOHOLFREIE COCKTAILS

<i>falk's</i> blossom tea Earl Grey, Himbeer-Lavendel Cordial, Cranberrysaft, Zitronensaft, Himbeeren	13,50
Tropicana Ananas-, Mango-, Maracuja-, Zitronensaft	11,60
Big Boss Tonic Water <sup>2</sup> , Angostura <sup>F</sup> , Ahornsirup <sup>F</sup> , Lime Cordial <sup>F</sup> , Limette	11,60
Virgin Mary Tomatensaft, Worcestershiresauce <sup>F</sup> , Tabasco, Gewürze	11,60
Coconut Kiss Ananas-, Orangensaft, Kokosnusscrème	11,60
Papagei Rhabarbersaft, Erdbeersirup, Erdbeerpüree, Ananassaft	11,60
Garden of Paradise San Bitter <sup>F</sup> , Grenadine <sup>F</sup> , Orangen-, Grapefruit-, Zitronensaft	11,60
Mint Light Orangina, Ananassaft, Lime Cordial <sup>F</sup> , brauner Rohrzucker, Minze, Limette	11,60
<i>falk's</i> Rotweiß Erdbeersirup <sup>F</sup> , Erdbeermark, Johannisbeer-, Preiselbeersaft, Vanillesirup <sup>F</sup> , Sahne, Zitronensaft	11,60
Karl Only Kumquats, brauner Rohrzucker, Lime Cordial <sup>F</sup> , wahlweise mit Ginger Ale <sup>F</sup> oder Seven Up	13,80
Wunderkind Thymian, Limettensaft, Lime Cordial <sup>F</sup> , Himbeerpüree, Spicy Ginger <sup>F</sup>	11,80



## LONG DRINKS

Scotch Cola J.W. Red Label, Coca Cola <sup>FC</sup>	16,60
Bourbon Cola Jim Beam, Coca Cola <sup>FC</sup>	16,40
Vodka Cranberry Moskovskaya Vodka, Cranberrysaft	15,90
Vodka Lemon/Vodka Tonic Moskovskaya Vodka mit Tonic Water <sup>2</sup> oder Bitter Lemon <sup>2</sup>	15,90
Gin Tonic/Gin Lemon Gordon's Gin mit Tonic Water <sup>2</sup> oder Bitter Lemon <sup>2</sup>	16,20
Hendrick's Tonic Hendrick's Gin, Tonic Water <sup>2</sup>	20,20
Tanqueray Ten Tonic Tanqueray No. Ten, Tonic Water <sup>2</sup>	18,20
Cuba Libre Havana Club 3 Jahre, Limette, Coca Cola <sup>FC</sup>	15,70
Havana Coke Havana Club 7 Jahre, Coca Cola <sup>FC</sup>	17,70
Monkey Tonic Monkey 47, Tonic Water <sup>2</sup>	24,40
Duke Tonic Duke Gin, Tonic Water <sup>2</sup>	18,20
Vodka Red Bull Moskovskaya Vodka, Red Bull <sup>FC1</sup>	18,40
Grey Goose Tonic Grey Goose Vodka, Tonic Water <sup>2</sup>	21,90

*falk's*

## WHISK(E)Y 4 cl

### Scotch

Johnnie Walker Red Label	13,40
Johnnie Walker Black Label 12 years	16,40
Johnnie Walker Blue Label	43,00
Ballantine's 12 years	16,50
Chivas Regal 12 years	16,30
Chivas Royal Salute 21 years	42,00
Famous Grouse	11,80

### Bourbon

Jim Beam	13,20
Booker's 8 years	23,50
Maker's Mark	17,20
Michter's Bourbon	21,50
Wild Turkey	16,90
Woodford Reserve	17,80
Basil Hayden's Straight Bourbon 8 years	16,90
Knob Creek 9 years	18,60
Jack Daniel's	15,80

### Rye

Jim Beam Rye	15,80
Bulleit Rye	15,50
Woodford Reserve Rye	18,90
Sazerac Rye	26,30
Michter's Rye	20,50
Wild Turkey Rye	17,20

### Canadian

Canadian Club	13,40
Crown Royal	16,80

### Irish

Tullamore Dew	12,80
John Jameson	13,20
Redbreast 12	18,70

*falk's*

## SINGLE MALTS

### **Japan** – leicht, floral, Sherrynoten

Nikka from the Barrel	21,90
Nikka 12 years	39,50
Suntory Yamazaki 12 years	39,50
Suntory Yamazaki 18 years	67,50
Hibiki Harmony	29,50

### **Schottland**

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

Glenfiddich 12 years	14,80
Glenfiddich 15 years Distillery Edition	21,50
Glenfiddich 21 years	43,50
The Glenlivet 18 years	28,00
Macallan Rare Cask	65,00
Macallan Double Cask 12 years	32,00
Balvenie 12 years	22,50
Balvenie Caribbean Cask 14 years	31,50

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

Glenmorangie Original 10 years	17,80
Glenmorangie Quinta Ruban 12 years	27,50
Glenmorangie Extremely Rare 18 years	38,00
Glenmorangie Signet	46,00
Dalwhinnie 15 years	21,00
Oban 14 years	25,50
Dalmore 12 years	26,50
Dalmore 15 years	35,00

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

Ardbeg Uigeadail	29,00
Laphroaig Quarter Cask	22,50
Laphroaig 10 years	17,50
Bowmore 25 years	72,00
Bowmore darkest 15 years	28,00
Lagavulin 16 years	32,50
Bowmore 12 years	19,80





**Islands** – salzig, rund, Zitrusnoten

Talisker Skye	20,50
Talisker Port Ruighe	23,00
Highland Park 12 years	21,00

**Deutschland**

Oberbayern – mild, fruchtig	
Slyrs Bavarian Single Malt	18,50

**SPIRITUOSEN 4 cl**

**Vodka**

Moskovskaya	12,50
Russian Standard Platinum	17,50
Stolichnaya Elit	22,00
Kauffman Vintage Vodka	27,50
Beluga Vodka	18,50
– Russland –	
Absolut	12,80
– Schweden –	
Grey Goose	18,50
– Frankreich –	
Belvedere	18,50
– Polen –	
Ketel One	14,50
– Niederlande –	

**Tequila**

Patrón Añejo	21,00
Patrón Silver	23,00
El Jimador Blanco	13,50
1800 Reserva Antigua	17,80
Del Maguey Vida Mezcal	19,50

*falk's*

**Gin**

Gordon's	12,80
Plymouth	15,80
Bombay Sapphire	13,60
Tanqueray	13,40
Tanqueray No. Ten	14,80
Tanqueray Sevilla	14,30
The Duke Munich Dry	14,80
Hendrick's	16,80
Beefeater	12,80
Gin Mare	19,30
Ferdinands Gin	21,00
Monkey 47	21,00
Sipsmith	19,30
Sipsmith Sloe Gin	21,00
Botanist Gin	18,70
Gin Sul	21,00
Nordes Atlantic Galician Gin	18,20
Elephant Gin	21,00
Windspiel Gin	22,00
Roku Gin	18,50

**Grappa**

Grappa di Brunello, Altesino	19,50
Elisi 43%	21,50
Tre Soli Tre, Berta	38,50
Grappa Tignanello	21,50

*falk's*

**Rum**

Bacardi 8 years	15,50
Facundo NEO	23,50
– Bahamas –	
Havana Club 3 years	12,50
Havana Club 7 years	14,50
Havana – Seleccion de Maestros	24,50
– Cuba –	
Sailor Jerry Spiced	13,80
– Virgin Islands –	
Goslings Rum	15,50
– Bermuda –	
Brugal Anejo	14,30
Brugal Siglo de Oro	36,50
Matusalem Grand Reserva 15 years	23,50
– Dominikanische Republik –	
Ron Zacapa 23	24,50
Ron Zacapa XO	29,00
– Guatemala –	
Mount Gay Eclipse Rum	15,00
– Karibik –	
Myers's Rum	13,50
Appleton 21 years	34,00
– Jamaica –	
Angostura 1919 8 years	24,00
– Trinidad –	
Don Papa	26,00
– Philippinen –	
Botucal	21,50
– Venezuela –	

*falk's*

## COGNAC 4 cl

Rémy Martin V.S.O.P. „Mature Cask“	17,50
Rémy Martin X.O.	42,50
Hine Antique	40,50
Très Rare Fine Champagne	
Hennessy V.S.O.P.	21,50
Hennessy X.O.	46,00
Hennessy Paradis	115,00
Louis XIII	295,00

## OBSTBRÄNDE 4 cl

### **Kirsche**

Wildkirschbrand, Lantenhammer	30,00
Wildkirsche No. 1, Ziegler	37,50

### **Birne**

Williamsbrand, Lantenhammer	18,70
Williamsbrand, Ziegler	23,50

### **Apfel & Birne**

Apfel-Birnenbrand, Ziegler	16,50
----------------------------	-------

### **Himbeere**

Framboise, Theo Preiss	15,00
Himbeergeist, Fassbind	21,50

### **Mirabelle**

Mirabellenbrand, Lantenhammer	19,80
-------------------------------	-------

### **Marille**

Marillenbrand, Lantenhammer	20,50
Wachauer Marille, Rochelt	62,00

### **Quitte**

Quitte, Rochelt	51,00
Quitte Edelbrand, Ziegler	27,50

### **Haselnuss**

Haselnussgeist, Dirker	21,00
------------------------	-------

### **Vogelbeere**

Vogelbeere, Rochelt	105,00
---------------------	--------

*falk's*

AQUAVIT 4 cl

Malteser Aquavit	12,00
Linie Aquavit	13,40
Jubiläums Aquavit	13,40

ARMAGNAC 4 cl

Comtal V.S.	14,50
Baron Gaston Legrand Bas Armagnac 1975	45,00

CALVADOS 4 cl

Calvados Boulard	18,20
Père Magloire Fine de Calvados	18,50

BRANDY · WEINBRAND 4 cl

Carlos Primero	15,30
Asbach 8 years	18,70
Cardenal Mendoza	17,20

BITTERS<sup>F</sup> 4 cl

Underberg 2 cl	9,20
Jägermeister	11,20
Fernet Branca	11,20
Fernet Menta	11,60
Averna	11,20
Ramazzotti	11,20
Amaro Montenegro	11,60

ANISETTE 4 cl

Ricard	12,00
Sambuca Molinari	12,80
Pernod	14,20

*falk's*

## LIKÖRE<sup>F</sup> 4 cl

Frangelico – Haselnusslikör	10,50
Bénédictine D.O.M.	13,40
Amaretto Disaronno	12,80
Baileys Irish Cream	13,30
Cointreau	13,40
Grand Marnier Cordon Rouge	14,20
Drambuie	14,50
Southern Comfort	14,40
Kahlúa	13,90
Chambord	13,90
Licor 43	14,40
St. Germain Holunderblüte	15,50
Mozart dry	17,50
Italicus Rosolio di Bergamotto	17,50
Limoncello Luigi Francoli	13,90

## BIERE

Fürstenberg Pils vom Fass	0,3 l	5,80
Schneider Weisse vom Fass	0,3 l	5,80
Löwenbräu Urtyp	0,33 l	6,20
Beck's alkoholfrei	0,33 l	6,10
Erdinger Weißbier alkoholfrei	0,33 l	6,30
Corona Extra	0,33 l	8,40
Löwenbräu Radler	0,5 l	6,80



## WEISSWEINE 0,2 l

2019	Chardonnay Ardèche	13,80
Rhône	IGP, Maison Louis Latour	
2020	Sauvignon Blanc „Du Toitskloof“ <sup>†</sup>	13,40
Südafrika	WO Western Cape Du Toitskloof Winery	
2021	Riesling	18,90
Rheingau	VDP Gutswein Qualitätswein trocken Weingut Robert Weil	
2021	Lugana „Ca' Vegar“ <sup>‡</sup>	16,40
Venezien	DOC, Cantina Castelnuovo	
2021	Weißburgunder	16,40
Pfalz	Qualitätswein trocken, Weingut Markus Schneider	

## ROSÉWEINE 0,2 l

2021	Tempranillo-Merlot-Syrah „Rosat“ <sup>‡</sup>	11,20
Penedès	DO, Bodegues Sumarroca	
2020	Sancerre	18,90
Loire	„Cuvée La Grange Dimière“ Rosé AOP, Jean Max Roger	

## ROTWEINE 0,2 l

2020	Merlot „Valle de Curico Estate“ <sup>‡</sup>	16,40
Chile	WOC, Errazuriz Estate	
2020	Black Print	18,90
Pfalz	Qualitätswein trocken, Weingut Markus Schneider	
2016	Shiraz	18,90
Südafrika	„Private Collection“ <sup>‡</sup> WO Stellenbosch, Saxenburg-Estate	
2018	Vino Nobile di Montepulciano	21,50
Toskana	DOCG, Azienda Agricola Poliziano	

*falk's*

## CHAMPAGNER

Pierre Gimonnet & Fils „Cuis 1er Cru“		145,00
Laurent-Perrier Brut		169,00
Moët & Chandon Brut Impérial		168,00
Moët & Chandon Brut Impérial	0,375 l	99,50
Taittinger Brut Réserve		175,00
„R“ de Ruinart		195,00
Veuve Clicquot Brut		189,00
Veuve Clicquot Brut	0,375 l	109,00
Perrier-Jouët Grand Brut		189,00
Louis Roederer Brut Premier		199,00
Moët & Chandon Rosé		195,00
Ruinart Rosé		245,00
Taittinger Brut Prestige Rosé		198,00
Laurent-Perrier Rosé Brut		245,00
Krug Grande Cuvée		475,00
Laurent-Perrier Grand Siècle „La Cuvée“		510,00
Krug Rosé		675,00

## JAHRGANGS-CHAMPAGNER

2008	Veuve Clicquot Vintage	235,00
2012	Veuve Clicquot Rosé Vintage	249,00
2005	Taittinger Comtes de Champagne Blanc de Blancs	420,00
2008	Louis Roederer Brut Cristal	545,00
2008	Dom Pérignon Cuvée	480,00
2005	Dom Pérignon Rosé	675,00

## MAGNUM CHAMPAGNER ·

### CRÉMANT · SEKT

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



*falk's*

## PICCOLO CHAMPAGNER · SEKT

Moët & Chandon Brut Impérial	57,50
Henkell Piccolo	21,00
Bayerischer Hof Sekt trocken	19,50

## TREIBT DER CHAMPAGNER DAS BLUT ERST IM KREISE ...

Mozart „Don Giovanni – Champagner-Arie“

## SEKT · PROSECCO · CRÉMANT

Bayerischer Hof		
Crémant de Limoux AOC Brut		52,50
Klass. Flaschengärung - Sieur d'Arques, Limoux		
Henkell trocken		54,00
Prosecco Perlit Maximilian I		69,50
Fürst von Metternich		68,00
Riesling Sekt trocken		
Fürst von Metternich	0,375 l	45,00
Riesling Sekt trocken		
Fürst von Metternich Rosé		75,00
Crémant de Loire Brut Vintage		68,00
Bouvet-Ladubay		
Bouvet Brut Blanc 1851	0,375 l	46,00
Vin Mousseux, Bouvet-Ladubay		
Rosé Excellence Brut		68,50
Bouvet-Ladubay		

## JAHRGANGS-SEKT

2017	Cuvée Vaux Brut	76,00
	Sektmanufaktur Schloss Vaux	



## SÄFTE 0,2 l

Orangensaft		7,60
Apfelsaft		6,60
Maracujasaft		7,20
Schwarzer Johannisbeer-Nektar		7,20
Cranberrysaft		7,20
Rhabarbersaft		6,80
Orangensaft frisch gepresst		9,40
Grapefruitsaft frisch gepresst		9,80

## MINERALWASSER 0,25 l

Plose Gourmet frizzante / naturale		6,30
San Pellegrino		6,40
Staatlich Fachingen still		6,70
Evian	1l	16,40
San Pellegrino	1l	14,30

## ALKOHOLFREIE GETRÄNKE 0,2 l

Coca Cola <sup>FC</sup> /Coca Cola light <sup>FC</sup>		6,40
Coca Cola Zero <sup>FC</sup>		6,40
Orangina	0,25 l	7,20
Seven Up		6,40
Mezzo Mix		6,80
Schweppes Tonic Water <sup>FC</sup>		6,70
Schweppes Dry Tonic Water <sup>FC</sup>		6,70
Schweppes Bitter Lemon <sup>FC</sup>		6,70
Schweppes Ginger Ale <sup>F</sup>		6,70
Schweppes Sodawasser		3,40
Thomas Henry Spicy Ginger <sup>F</sup>		7,90
Thomas Henry Tonic Water <sup>2</sup>		7,90
Red Bull/Red Bull sugarfree <sup>FC1</sup>		9,20



## HEISSGETRÄNKE

Tasse Kaffee	5,30
Tasse Espresso	5,40
Tasse Cappuccino	6,20
Glas Latte Macchiato	6,80
Irish Coffee	15,90

## RONNEFELDT – TEE

Verschiedene Sorten – serviert im Kännchen	9,20
--	------

Zum Beispiel...

### Darjeeling Spring

Erste Pflückung von den Südhängen des Himalaya.  
Spitzentee mit lieblichem, zartblumigem Aroma  
Ziehzeit 2-3 Min.

### Greenleaf

Sorgfältig gearbeiteter Garten aus dem indischen  
Hochland mit zart-herbem Aroma  
Ziehzeit 2-3 Min.

### Verveine

Die erfrischende Verbene entfaltet  
eine zarte Zitrusnote  
Ziehzeit 5-8 Min.

### Sweet Berries

Aromatisierter Früchtetee  
mit Erdbeer- und Himbeergeschmack  
Ziehzeit 8-10 Min.

Sie finden nicht wonach Sie suchen?

Lassen Sie sich gerne von unserem Servicepersonal  
zu unseren weiteren Teesorten beraten.

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



## SPEISEN

<i>falk's</i> Gourmet Currywurst	16,20
Wählen Sie dazu eines der vier verschiedenen Currys von Ingo Holland von aromatisch mild bis klassisch scharf <sup>2/3/7</sup>	
Grilled Cheese & Kimchi Sandwich	20,50
Sauerteigbrot, Comté, hausgemachtes Kimchi, Miso-Mayo	
Rindercarpaccio	28,50
mit Cipriani Sauce und Ratatouillesalat	
Munich Style Pastrami Sandwich	25,00
Getoastetes Roggenbrot mit Wagyu Pastrami, Sauerkraut, Gewürzgurke und Meerrettich-Senf	
Penne*	
mit Kirschtomatensugo und geschmolzenem Mozzarella	21,00
... mit gebratenen Riesengarnelen	36,00
<i>falk's</i> Veganer Wrap	19,50
mit gebratener Avocado, Koriander, gepufftem Quinoa, Zwiebeln und Gurke	
Hausgemachte Pita	26,50
mit Hummus, Burrata und Pesto	
Erlesene Käseauswahl	29,50
mit frischem Brot und Butter	

\* vegan bestellbar

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



## CLASSICS

Caesar Salad	20,50
Klassisch mit einem Dressing aus Kapern, Sardellen und Parmesan	
... mit gebratenen Putenbruststreifen	28,50
... mit gebratenen Riesengarnelen	35,00
Clubsandwich	24,00
mit gebratener Putenbrust, knusprigem Speck, Spiegelei, dazu wahlweise Kartoffelecken, Pommes frites oder Kartoffelchips <sup>2/3</sup>	
Bayerischer Hof Burger	26,50
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>	
N25 Golden Selection Osietra caviar	Tagespreis
auf Eis, 50g Dose mit Kartoffelschaum, Crème fraîche und Toast	
Lauwarmer Apfel-Streusel-Auflauf	14,50
Crème brûlée	15,00
mit Erdbeersorbet	

Sofern Sie von Allergien betroffen sind, möchten wir Sie bitten, sich bei unseren Servicemitarbeitern zu melden. Gerne händigen Ihnen diese unsere separate Allergikerkarte aus, die Ihnen Auskunft über die in den Speisen enthaltenen allergenen Zutaten gibt.



## FOOD

<i>falk's</i> Gourmet curried sausage choose one of the four different curries by Ingo Holland from aromatic mild to classic spicy <sup>2/3/7</sup>	16,20
Grilled Cheese & Kimchi Sandwich Sourdough bread, Comté, homemade kimchi and miso mayonnaise	20,50
Carpaccio of beef with cipriani sauce and ratatouille salad	28,50
Munich Style Pastrami Sandwich Toasted rye bread with wagyu pastrami, sauerkraut, pickles, gherkins and horseradish mustard	25,00
Penne pasta*	
with tomato sugo and melted mozzarella	21,00
... with roasted king prawns	36,00
<i>falk's</i> Vegan wrap with roasted avocado, coriander, quinoa, onion and cucumber	19,50
Homemade pita with hummus, burrata and pesto	26,50
Selection of cheese with bread and butter	29,50

\* vegan orderable

Available from 10.00 a.m. until 10.00 p.m.  
After 10.00 p.m. we are delighted to provide you our  
Trader Vic's Lounge Menu.



## CLASSICS

Caesar salad	20,50
Classic style with a dressing made of capers, anchovies and parmesan cheese	
... with roasted stripes of turkey breast	28,50
... with roasted king prawns	35,00
Clubsandwich	24,00
with roasted turkey breast, crispy bacon and fried egg with your choice of potato wedges, French fries or potato crisps <sup>2/3</sup>	
Bayerischer Hof Burger	26,50
Beef, bacon, cheese, onions, tomato, lettuce and BBQ sauce <sup>2</sup> with your choice of potato wedges, French fries or potato crisps <sup>2/3</sup>	
N25 Golden Selection Osietra caviar	daily market price
on ice, 50g served with potato foam, Crème fraîche and toast	
Lukewarm apple crumble	14,50
Crème brûlée	15,00
with strawberry sorbet	

If you have any food intolerances, please be so kind and contact our service team, who will be pleased to assist you. Our separate food allergens menu will give you all the information on allergenic agents and ingredients contained in the food served.

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

## ATELIER

Auf dem bewährten Fundament der Haute Cuisine (Auszeichnungen Stand Juli 2022: Zwei Sterne im Guide Michelin, 3 Hauben im Gault & Millau, 9 Pfannen von Gusto, 3 F vom Feinschmecker) zeigt Küchenchef Anton Gschwendtner, 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. Im von Axel Vervoordt geschaffenen luxuriös-schlichtem Design erleben Sie das Flair eines Künstlerateliers mit intimer Atmosphäre. Genießen Sie exzellenten Service sowie perfekt abgestimmte Weine.

Öffnungszeiten: Dienstag bis Samstag, 18.00 bis 24.00 Uhr  
Ihre Menüauswahl nehmen wir gerne bis 20.00 Uhr entgegen.\*

*Art on the wall - and on your plate, created by head chef Anton Gschwendtner on the foundation of haute cuisine. (Awards as of July 2022: Two Michelin stars, 3 toques in Gault & Millau, 9 pans in the German culinary guide Gusto, 3F from the German restaurant guide Feinschmecker). The definition of delight takes 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 in an intimate yet luxurious atmosphere designed by Axel Vervoordt. Here you can enjoy excellent service and perfectly matched wines.*

*Opening hours: Tuesday to Saturday: 06.00 p.m. to midnight  
We will be happy to take your orders until 08.00 p.m. \**

## GARDEN

Genießen Sie Kunst für alle Sinne. Es erwartet Sie eine inspirierende Mischung aus bewährten Klassikern, erlesenen Zutaten und einer zeitgenössisch interpretierten Küche. (Auszeichnungen Stand Juli 2022: 1 Haube mit Prädikat im Gault & Millau, 6 Pfannen im Gusto und 3 Kochmützen im Großen Guide) Der Wintergarten, gestaltet vom renommierten, belgischen Designer und Kunsthändler Axel Vervoordt, wirkt dank Akzenten im Industrial-Style wie ein Künstleratelier mit angrenzender Garden-Terrasse.

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

*Art for all senses. An inspiring mix of proven classics and contemporary cuisine awaits. The culinary concept combines classics with contemporary light dishes, seasonal vegetables and fresh herbs. (Awards as of July 2022: 1 toque with predicate in Gault & Millau, 6 pans in Gusto and 3 chef's hats in the Grand Guide) The winter garden, created by the renowned Belgian designer and art dealer Axel Vervoordt, seems like an artist's atelier thanks to industrial-style touches and boasts an adjoining Garden terrace.*

*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 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 hosts locals and guests from all over the world who value genuine, modernly 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 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 Fijii dekoriert.

Öffnungszeiten Trader Vic's: Täglich, 18.00 bis 24.00 Uhr

Öffnungszeiten Trader Vic's Bar und Menehune Bar: Täglich, 18.00 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 has been designed in an authentic tiki style and is filled with hawaiian carvings.*

*Opening hours Trader Vic's: 06.00 p.m. to midnight daily*

*Opening hours Trader Vic's bar and Menehune bar: 06.00 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 08.00 bis 23.00 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 views over Munich's rooftops, whereas the open fireplace invites you to relax a while.*

*Opening hours: From 08.00 a.m. to 11.00 p.m. daily*

*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)

