

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

Pour Toi	26,00
Belvedere, Kaga Umeshu, Lime Cordial, Cranberrynektar, Zitronensaft, Rosemary Bitters, Himbeerstaub	
Skyfall	19,30
Siegercocktail Champagner – Competition Skeyy Vodka, Cointreau, Grapefruitsaft, Vanillesirup, Bitters, Crémant, Vanillezuckerrand	
Remmy Demmy	28,00
Erster Platz Rémy Martin Cup Rémy Martin V.S.O.P., Grapefruitsaft, schwarzer Holunderblütensirup, Ginger Ale, Crémant	
Mediterranean Flair	25,50
2. Platz Gin Mare Competition 2015 Gin Mare, Zitronensaft, hausgemachter Rosé-Champagner-Sirup, Himbeeren, Rosmarin, Tonic Water	
Drago's Punch	18,50
175 Jahre Hotel Bayerischer Hof – Jubiläum Myers's Rum, Pfirsichlikör, Blue Curaçao, Ananassaft, Mangonektar, Zitronensaft, Mandelsirup	
El Antiguo	27,50
Eminente 7y, Limettensaft, Bitters, Minze, Palmensirup-Eiswürfel	
<i>falk's</i> Seelbach	30,00
Kreiert für Finest Spirits Buffalo Trace Bourbon, Cointreau, Orangenmarmelade, Orangen & Chartreuse Bitters, Champagner	
Promenade (alkoholfrei)	13,60
175 Jahre Hotel Bayerischer Hof – Jubiläum Gelbe Paprika, Zitronengras, Ananassaft, Maracujanektar, Zitronensaft, Vanillesirup	
Nullpromille (alkoholfrei)	13,60
Riemerschmid Nullpromille Wettbewerb 2014 Mangonektar, Zitronensaft, Blutorangensirup, Kiwi, Salatgurke, Spicy Ginger	

Sofern Sie sich über die in den Getränken enthaltenen Zusatzstoffe informieren möchten, bitten wir Sie, sich bei unseren Servicemitarbeitern zu melden. Gerne händigen Ihnen diese unser separates Verzeichnis der Zusatzstoffe zur Information aus.

If you would like to find out about the additives contained in the drinks, please contact our service staff. They will be happy to provide you with our separate list of additives for your information.



CHAMPAGNER · PROSECCO · CRÉMANT 0,1 l

Veuve Clicquot Brut	29,50
2012er Veuve Clicquot Rosé	39,50
Prosecco DOC Perlit Maximilian I	11,00
Bayerischer Hof Crémant de Limoux Brut	10,50

APERITIFS 5 cl

Martini bianco, rosso	13,60
Punt e Mes	14,80
Antica Formula	18,30
Dolin blanc	14,40

CLASSIC PORTS & SHERRYS 5 cl

Graham's Tawny Port	14,30
Graham's White Port	14,30
Graham's 20 years old Tawny Port	19,50
Sherry Tio Pepe	14,30

PRE-DINNER DRINKS

Americano	16,30
Campari, roter Wermut, Soda	
Classic Negroni	15,40
Campari, roter Wermut, Gordon's Gin	
Noirgroni	19,70
Vida Mezcal, Campari, Punt e Mes, Antica Formula, Crème de Cacao White	
Cold Brew Negroni	15,40
Campari, roter Wermut, Hayman's Old Tom Gin, Cold Brew	
Paper Plane	14,30
Bulleit Bourbon, Aperol, Amaro Montenegro, Zitronensaft	

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

Sofern Sie sich über die in den Getränken enthaltenen Zusatzstoffe informieren möchten, bitten wir Sie, sich bei unseren Servicemitarbeitern zu melden. Gerne händigen Ihnen diese unser separates Verzeichnis der Zusatzstoffe zur Information aus.

If you would like to find out about the additives contained in the drinks, please contact our service staff. They will be happy to provide you with our separate list of additives for your information.



CHAMPAGNER COCKTAILS

Kir Royal	29,00
Champagner, Crème de Cassis	
<i>falk's</i> Royal	30,80
Champagner, Absolut Vodka, Erdbeerpüree, Erdbeersirup, Balsamico	
Old Cuban	38,00
Champagner, Bacardi 8 Años Reserva, Limettensaft, Zuckersirup, Minze, Bitters	
Pornstar Martini	26,00
Champagner, Absolut Vodka, Passionsfruchtpüree, Vanillesirup	
Air Mail	30,50
Champagner, Brugal, Limettensaft, Honigsirup	

CRÉMANT COCKTAILS

Bayerischer Hof Spezial	17,70
Crémant, Lantenhammer Marille, Zitronensaft, Honigsirup	
Sun goes down	20,00
Crémant, Lillet Rosé, Rhabarbernektar, Zitronensaft, Erdbeerpüree, Erdbeersirup	
French 75	19,30
Crémant, Gordon's Gin, Zitronensaft, Zuckersirup	
Prince of Wales	23,50
Crémant, Hennessy V.S. Cognac, D.O.M. Bénédicte, Triple Sec, Angostura	

Alle Crémant Cocktails auch mit Champagner Veuve Clicquot gegen einen Aufpreis von 16,50 € erhältlich.

Sofern Sie sich über die in den Getränken enthaltenen Zusatzstoffe informieren möchten, bitten wir Sie, sich bei unseren Servicemitarbeitern zu melden. Gerne händigen Ihnen diese unser separates Verzeichnis der Zusatzstoffe zur Information aus.

If you would like to find out about the additives contained in the drinks, please contact our service staff. They will be happy to provide you with our separate list of additives for your information.



PROSECCO COCKTAILS 0,1 l

Bellini	16,80
Pfirsichmark, Prosecco	
Testarossa	17,30
Himbeermark, Prosecco	
Rossini	16,80
Erdbeermark, Prosecco	
Heartbeat	16,80
Prosecco, hausgemachter Rotwein-Waldbeeren Sirup	

Alle Prosecco Cocktails auch mit Champagner Veuve Clicquot gegen einen Aufpreis von 16,50 € erhältlich.

SPRITZ/APEROS

Campari Soda	15,50
Campari Orange	19,30
Hugo	16,50
Holunderblütensirup, Prosecco, Minze, Limette, Soda	
Veneto	16,70
Aperol, Prosecco, Soda	
Italicus Spritz	25,00
Italicus Rosolio di Bergamotto, Prosecco, Zitronensaft	
Milano Spritz	18,40
Campari, Prosecco, Soda	
Amalfi Spritz	14,90
Campari, Bitter Lemon, Grapefruitsaft	
Sarti Spritz	19,30
Sarti, Prosecco, Soda	
San Bitter Spritz	15,50
San Bitter, Soda	
– alkoholfrei –	

Sofern Sie sich über die in den Getränken enthaltenen Zusatzstoffe informieren möchten, bitten wir Sie, sich bei unseren Servicemitarbeitern zu melden. Gerne händigen Ihnen diese unser separates Verzeichnis der Zusatzstoffe zur Information aus.

If you would like to find out about the additives contained in the drinks, please contact our service staff. They will be happy to provide you with our separate list of additives for your information.



LIGHT & FRESH

Calimero	15,40
Aperol, Lime Cordial, Orangensaft, Zitronensaft, brauner Rohrzucker	
Tocco Rosso	18,30
Campari, Holunderblütensirup, Minze, Prosecco	
Antica Torino Smash	23,00
Antica Formula, Zitronensaft, Zuckersirup, Minze	

CAIPIRINHAS/MOJITOS

Caipirinha	16,80
Cachaça, Limette, Lime Cordial, brauner Rohrzucker	
wahlweise mit Erdbeere, Pfirsich, Himbeere oder Mango	18,80
Caipiroska	16,80
Absolut Vodka, Limette, Lime Cordial, brauner Rohrzucker	
Mojito	17,50
Havana Club 3 Jahre, Lime Cordial, Limette, Minze, weißer Rohrzucker, Soda	
wahlweise mit Erdbeere, Pfirsich, Himbeere oder Mango	19,30
Ipanema Caipi/Ipanema Mojito – alkoholfrei –	12,90
Ginger Ale, Limette, brauner Rohrzucker, (Minze)	

Sofern Sie sich über die in den Getränken enthaltenen Zusatzstoffe informieren möchten, bitten wir Sie, sich bei unseren Servicemitarbeitern zu melden. Gerne händigen Ihnen diese unser separates Verzeichnis der Zusatzstoffe zur Information aus.

If you would like to find out about the additives contained in the drinks, please contact our service staff. They will be happy to provide you with our separate list of additives for your information.



MARTINIS

Gin Martini Cocktail	19,30
Gordon's Gin, Noilly Prat, Olive oder Zitronenzeste	
wahlweise auch mit Beefeater, Tanqueray oder Bombay Sapphire Gin	
Vodka Martini Cocktail	19,30
Absolut Vodka, Noilly Prat, Olive	
wahlweise auch mit Ketel One oder Skyy Vodka	
Espresso Martini	15,30
Absolut Vodka, Kahlúa, Espresso, Crème de Cacao brown, Zuckersirup	
Dirty Martini	19,30
Absolut Vodka, Noilly Prat, Olivenlake, Olive	
Vesper Martini	20,30
Cîroc Vodka, Tanqueray Gin, Lillet Blanc	

VODKA DRINKS

Moscow Mule	16,80
Absolut Vodka, Limettensaft, Spicy Ginger, Gurke	
Cosmopolitan	16,80
Absolut Vodka, Cointreau, Limettensaft, Cranberrynektar	
Bloody Mary	16,80
Absolut Vodka, Tomatensaft, Tabasco, Worcestershiresauce, Zitronensaft	
Sex and the City	18,80
Absolut Vodka, Gordon's Gin, Maracujanektar, Zitronensaft, Erdbeerpüree, Vanillesirup	
<i>falk's</i> Red Head	19,80
Kettel One Wodka, Karottensaft, Zitronensaft, Monin Vanillesirup, Eiweiß, Rosmarin	
Dutch Raspberry Mule	18,80
Ketel One Vodka, Limettensaft, Himbeerpüree, Spicy Ginger	

Sofern Sie sich über die in den Getränken enthaltenen Zusatzstoffe informieren möchten, bitten wir Sie, sich bei unseren Servicemitarbeitern zu melden. Gerne händigen Ihnen diese unser separates Verzeichnis der Zusatzstoffe zur Information aus.

If you would like to find out about the additives contained in the drinks, please contact our service staff. They will be happy to provide you with our separate list of additives for your information.



RUM DRINKS

Piña Colada	17,80
Havana Club 3 Jahre, Myers's Rum, Kokoscrème, Ananassaft	
Daiquiri	17,80
Havana Club 3 Jahre, Limettensaft, Zuckersirup	
wahlweise mit Erdbeere, Pfirsich, Himbeere oder Mango	18,30
Planter's Punch	19,30
Myers's Rum, Orangensaft, Ananassaft, Zitronensaft, Grenadine Sirup	
<i>falk's</i> Mai Tai	18,80
Myers's Rum, Dry Orange, Limettensaft, Mandelsirup	
Hemingway Special	17,80
Havana Club 3 Jahre, Myers's Rum, Maraschino, Grapefruitsaft, Limettensaft	
Sehnsucht nach Afrika	24,80
Eminente Reserva 7 Jahre, Amarula Cream, Karamellsirup, Chocolate Bitters	
El Presidente	23,50
Bacardi Facundo Neo, Dolin Blanc, Dry Orange, Grenadine Sirup	
Dark & Stormy	18,30
Goslings Rum, Limettensaft, Spicy Ginger	
<i>falk's</i> Zombie	20,80
Havana Club 3 Jahre, Pusser's Overproof Rum, Triple Sec, Orangensaft, Zitronensaft, Grenadine Sirup	
Philadelphia Fish House Punch	19,70
Mount Gay Eclipse, Rémy Martin V.S.O.P., Pfirsichlikör, Zitronensaft, hausgemachter Demarara-Sirup	
Out of Sight	16,80
Bacardi light, Ananas, Basilikum, Natural Yoghurt Likör, Agavendicksaft, Zitronensaft	
<i>falk's</i> Knickerbocker	34,50
Brugal 1888, Bitterorangenmarmelade, Fassbind Vieille Framboise, Zucker, Zitronensaft	
Corn'n Oil	19,80
Mount Gay Eclipse, Falernum, Limettensaft, Angostura	

Sofern Sie sich über die in den Getränken enthaltenen Zusatzstoffe informieren möchten, bitten wir Sie, sich bei unseren Servicemitarbeitern zu melden. Gerne händigen Ihnen diese unser separates Verzeichnis der Zusatzstoffe zur Information aus.

If you would like to find out about the additives contained in the drinks, please contact our service staff. They will be happy to provide you with our separate list of additives for your information.



GIN DRINKS

White Lady	15,60
Gordon's Gin, Cointreau, Zitronensaft	
Gin Gimlet	15,30
Gordon's Gin, Limette, Lime Cordial	
Gin Fizz	16,80
Gordon's Gin, Zitronensaft, Zuckersirup, Soda	
Singapore Sling	17,80
Gordon's Gin, Cherry Brandy, DOM Bénédictine, Zitronensaft, Grenadine Sirup, Angostura, Soda	
Bombay Crushed	20,00
Bombay Sapphire, brauner Rohrzucker, Kumquats, Lime Cordial	
Lemongrass Mojito	21,30
Duke Gin, Lime Cordial, Limette, Minze, Zitronengras, Soda	
Rhubarb Collins	17,90
Gordon's Gin, Blaubeeren, Rhabarbernektar, Zitronensaft, schwarzer Holundersirup, Eiweiß, Soda	
Vitos Garden	17,30
Tanqueray Gin, Basilikum, Spicy Ginger, Limettensaft, Zuckersirup	
Munich Mule	20,40
Duke Gin, Gurke, Limettensaft, Spicy Ginger, Angostura	
Victorias	20,90
Gordon's Gin, Minze, Gurke, Limettensaft, Zitronensaft, Holunderblütensirup, Tonic Water	
Henrietta	22,80
Botanist Gin, Campari, Limettensaft, Holundersirup, Eiweiß	

Sofern Sie sich über die in den Getränken enthaltenen Zusatzstoffe informieren möchten, bitten wir Sie, sich bei unseren Servicemitarbeitern zu melden. Gerne händigen Ihnen diese unser separates Verzeichnis der Zusatzstoffe zur Information aus.

If you would like to find out about the additives contained in the drinks, please contact our service staff. They will be happy to provide you with our separate list of additives for your information.



TEQUILA & MEZCAL DRINKS

Margarita	18,40
El Jimador Blanco, Cointreau, Limettensaft, Salzrand wahlweise mit Erdbeere, Pfirsich, Himbeere oder Mango	18,80
Naked & Famous	23,00
Vida Mezcal, Aperol, Chatreuse Verde, Limettensaft	
Long Island Iced Tea	21,50
Havana Club 3 Jahre, Gordon's Gin, El Jimador Blanco, Absolut Vodka, Triple Sec, Zitronensaft, Coca Cola	
Reposado Symphony	21,80
Reserva Antigua 1800, Chambord, Lime Cordial, Himbeerpüree, Sahne	
Tasteful Nudes	18,80
El Jimador Blanco, Aperol, Grapefruitsaft, Limettensaft, hausgemachter Rosmarinsirup, Grapefruitbitters	

SOURS

<i>falk's</i> Sour	19,10
Macallan 12 Double Cask, Zitronensaft, Zuckersirup, Black Walnut Bitters, frischer Orangensaft	
UK Sour	22,50
Highlandpark 12, Zitronensaft, Zimtsirup, Apricot Brandy, Merlot	
Whiskey Sour	16,80
Jim Beam, Zitronensaft, Zuckersirup	
New York Sour	17,30
Jim Beam, Merlot, Zitronensaft, Zuckersirup, Eiweiß	
Continental Sour	18,30
Jim Beam, Graham's 20y Tawny Port, Zitronensaft, Zuckersirup, Eiweiß	
Aperol Sour	16,80
Aperol, Zitronensaft, Orangensaft, Grapefruitsaft, Zuckersirup	
Amaretto Sour	18,80
Amaretto, Zitronensaft, Orangensaft, Zuckersirup	
Pisco Sour	17,80
Barsol Pisco, Limettensaft, Zuckersirup, Eiweiß, Angostura	

Sofern Sie sich über die in den Getränken enthaltenen Zusatzstoffe informieren möchten, bitten wir Sie, sich bei unseren Servicemitarbeitern zu melden. Gerne händigen Ihnen diese unser separates Verzeichnis der Zusatzstoffe zur Information aus.

If you would like to find out about the additives contained in the drinks, please contact our service staff. They will be happy to provide you with our separate list of additives for your information.



WHISK(E)Y DRINKS

Manhattan	16,90
Canadian Club, roter Wermut, Angostura	
Old Fashioned	16,30
Jim Beam, Zuckerwürfel, Soda, Angostura	
Laphroig Project	25,40
Laphroig Quarter Cask, Chartreuse Verde, Chartreuse Jaude, Maraschino, Zitronensaft, Peach Bitters	
Penicillin	18,30
Johnnie Walker Red Label, Ardbeg 10y, Limettensaft, Zitronensaft, Honigsirup, Ingwersirup	
Mint Julep	21,10
Maker's Mark, Zuckersirup, Minze, Soda	
Sazerac	30,00
Sazerac Rye Whiskey, Pernod Absinth, Peychaud's Bitters, Zuckerwürfel	
Lions Tail	27,50
Michter's Bourbon, Pimento Dram, Limettensaft, Zuckersirup, Angostura	

BRANDY DRINKS

Vieux Carré	21,30
Rémy Martin V.S.O.P., Michter's Rye, Antica Formula, D.O.M. Benedictine, Peychaud's Bitter, Angostura	
Wind of Change	21,50
Courvoisier V.S.O.P., Ahornsirup, Black Walnut Bitters	
Remy Old Fashioned	24,50
Rémy Martin V.S.O.P., Angostura, Zuckerwürfel	

Sofern Sie sich über die in den Getränken enthaltenen Zusatzstoffe informieren möchten, bitten wir Sie, sich bei unseren Servicemitarbeitern zu melden. Gerne händigen Ihnen diese unser separates Verzeichnis der Zusatzstoffe zur Information aus.

If you would like to find out about the additives contained in the drinks, please contact our service staff. They will be happy to provide you with our separate list of additives for your information.



LIQUID KITCHEN

Gin Basil Smash	17,80
Tanqueray Gin, Basilikum, Zitronensaft, Zuckersirup	
Blueberry Bridge	18,80
Absolut Vodka, Crème de Mûre, Cranberrynektar, Zitronensaft, Vanillesirup, brauner Rohrzucker, Blaubeeren, Thymian	
The Alps	15,40
Gordon's Gin, Licor 43, Zitronensaft, Ananassaft, Orangenmarmelade, Salbei	

AFTER-DINNER DRINKS

White Russian	15,30
Absolut Vodka, Kahlúa, Sahne	
Grasshopper	15,30
Crème de Cacao white, Crème de Menthe, Sahne	
Rusty Nail	16,80
Johnnie Walker Red Label, Drambuie	
Liquid Raffaello	17,90
Havana Club 3 Jahre, Dirker Haselnussgeist, Mozart dry, Mandelsirup, Kokoscrème, Sahne	
Brandy Alexander	15,70
Hennessy V.S., Crème de Cacao brown, Sahne	

Sofern Sie sich über die in den Getränken enthaltenen Zusatzstoffe informieren möchten, bitten wir Sie, sich bei unseren Servicemitarbeitern zu melden. Gerne händigen Ihnen diese unser separates Verzeichnis der Zusatzstoffe zur Information aus.

If you would like to find out about the additives contained in the drinks, please contact our service staff. They will be happy to provide you with our separate list of additives for your information.



ALKOHOLFREIE COCKTAILS

<i>falk's</i> blossom tea Earl Grey, Himbeer-Lavendel Cordial, Cranberrynektar, Zitronensaft, Himbeeren	15,60
Tropicana Ananassaft, Mangonektar, Maracujanektar, Zitronensaft	13,90
Big Boss Tonic Water, Lime Cordial, Limettensaft, Ahornsirup, Angostura	13,90
Virgin Mary Tomatensaft, Tabasco, Worcestershiresauce, Zitronensaft	12,90
Coconut Kiss Ananassaft, Orangensaft, Kokoscrème	13,90
Papagei Ananassaft, Rhabarbernektar, Erdbeersirup, Erdbeerpüree	13,90
Garden of Paradise San Bitter, Orangensaft, Grapefruitsaft, Zitronensaft, Grenadine Sirup	13,90
Mint Light Orangina, Lime Cordial, Ananassaft, brauner Rohrzucker, Minze, Limette	12,90
<i>falk's</i> Rotweiß Johannisbeernektar, Cranberrynektar, Zitronensaft, Vanillesirup, Erdbeermark, Himbeermark, Sahnehaube	13,90
Karl Only Kumquats, brauner Rohrzucker, Lime Cordial, wahlweise mit Ginger Ale oder Seven Up	16,30
Wunderkind Spicy Ginger, Himbeerpüree, Lime Cordial, Limettensaft, Thymian	13,90

Sofern Sie sich über die in den Getränken enthaltenen Zusatzstoffe informieren möchten, bitten wir Sie, sich bei unseren Servicemitarbeitern zu melden. Gerne händigen Ihnen diese unser separates Verzeichnis der Zusatzstoffe zur Information aus.

If you would like to find out about the additives contained in the drinks, please contact our service staff. They will be happy to provide you with our separate list of additives for your information.



LONG DRINKS

Scotch Cola	18,60
Johnnie Walker Red Label, Coca Cola	
Bourbon Cola	18,60
Jim Beam, Coca Cola	
Cuba Libre	17,80
Havana Club 3 Jahre, Limette, Coca Cola	
Havana Coke	20,20
Havana Club 7 Jahre, Coca Cola	
Vodka Lemon/Vodka Tonic	18,80
Absolut Vodka mit Tonic Water oder Bitter Lemon	
Vodka Cranberry	19,50
Absolut Vodka, Cranberrynektar	
Vodka Red Bull	19,80
Absolut Vodka, Red Bull	
Grey Goose Tonic	24,50
Grey Goose Vodka, Tonic Water	
Gin Tonic/Gin Lemon	17,90
Gordon's Gin mit Tonic Water oder Bitter Lemon	
Tanqueray Ten Tonic	20,80
Tanqueray No. Ten, Tonic Water	
Duke Tonic	22,30
Duke Gin, Tonic Water	
Hendrick's Tonic	22,80
Hendrick's Gin, Tonic Water	
Monkey Tonic	28,50
Monkey 47, Tonic Water	
Gin Tonic / Gin Lemon -alkoholfrei-	23,00
Siegfried Wonderleaf alkoholfrei mit Tonic Water oder Bitter Lemon	

Sofern Sie sich über die in den Getränken enthaltenen Zusatzstoffe informieren möchten, bitten wir Sie, sich bei unseren Servicemitarbeitern zu melden. Gerne händigen Ihnen diese unser separates Verzeichnis der Zusatzstoffe zur Information aus.

If you would like to find out about the additives contained in the drinks, please contact our service staff. They will be happy to provide you with our separate list of additives for your information.



WHISK(E)Y 4 cl

Scotch

Johnnie Walker Red Label	14,90
Johnnie Walker Black Label 12 years	17,80
Johnnie Walker Black Ruby	21,50
Johnnie Walker Blue Label	49,50
Ballantine's 12 years	20,00
Chivas Regal 12 years	19,00
Chivas Royal Salute 21 years	50,00
Famous Grouse	13,60

Bourbon

Jim Beam	14,90
Booker's 8 years	27,00
Maker's Mark	18,80
Michter's Bourbon	24,00
Wild Turkey	18,40
Woodford Reserve	18,80
Basil Hayden's Straight Bourbon 8 years	18,40
Knob Creek 9 years	19,60
Jack Daniel's	16,80
Blanton's Original Single Barrel	29,50

Rye

Bulleit Rye	16,50
Woodford Reserve Rye	19,90
Sazerac Rye	29,50
Michter's Rye	23,00
Wild Turkey Rye	19,90

Canadian

Canadian Club	15,20
Seagram's V.O.	16,80

Irish

Tullamore Dew	15,80
John Jameson	14,70
Redbreast 12 years	22,50
Powers	20,50

Sofern Sie sich über die in den Getränken enthaltenen Zusatzstoffe informieren möchten, bitten wir Sie, sich bei unseren Servicemitarbeitern zu melden. Gerne händigen Ihnen diese unser separates Verzeichnis der Zusatzstoffe zur Information aus.

If you would like to find out about the additives contained in the drinks, please contact our service staff. They will be happy to provide you with our separate list of additives for your information.



SINGLE MALTS

Japan – leicht, floral, Sherrynoten

Nikka from the Barrel	27,50
Nikka Coffey Grain	29,50
Suntory Yamazaki 12 years	47,50
Suntory Yamazaki 18 years	97,00
Hibiki Harmony	36,50

Schottland

Speyside – süßlich, elegant, leichter Torf

Glenfiddich 12 years	17,30
Glenfiddich 15 years Distillery Edition	25,50
Glenfiddich 21 years	50,50
The Glenlivet 18 years	34,00
Macallan Rare Cask	70,00
Macallan Double Cask 12 years	38,00
Balvenie 12 years	27,00
Balvenie Caribbean Cask 14 years	37,50
The Singleton 15 years	25,50

Highlands – kräftig, würzig, leichter Torf

Glenmorangie Original 12 years	19,90
Glenmorangie Quinta Ruban 12 years	31,50
Glenmorangie Extremely Rare 18 years	45,50
Glenmorangie Signet	55,00
Dalwhinnie 15 years	25,00
Oban 14 years	30,50

Islay – kräftiger Torf, würzig, rauchig

Ardbeg Uigeadail	34,50
Laphroaig Quarter Cask	25,50
Laphroaig 10 years	21,00
Bowmore 12 years	23,00
Bowmore 25 years	81,00
Bowmore darkest 15 years	32,00
Lagavulin 16 years	39,00

Sofern Sie sich über die in den Getränken enthaltenen Zusatzstoffe informieren möchten, bitten wir Sie, sich bei unseren Servicemitarbeitern zu melden. Gerne händigen Ihnen diese unser separates Verzeichnis der Zusatzstoffe zur Information aus.

If you would like to find out about the additives contained in the drinks, please contact our service staff. They will be happy to provide you with our separate list of additives for your information.

**Islands** – salzig, rund, Zitrusnoten

Talisker Skye	24,50
Talisker Port Ruighe	27,00
Highland Park 12 years	24,00

Deutschland

Oberbayern – mild, fruchtig	
Slyrs Bavarian Single Malt	22,50

SPIRITUOSEN 4 cl**Vodka**

Absolut	14,80
– Schweden –	
Moskovskaya	14,80
Stolichnaya Elit	25,50
Grey Goose	20,50
– Frankreich –	
Belvedere	22,50
– Polen –	
Ketel One	17,00
– Niederlande –	

Tequila

Patrón Añejo	23,50
Patrón Silver	26,00
El Jimador Blanco	17,50
Don Julio Blanco	24,50
Don Julio Reposado	26,00
Don Julio 1942	52,00
Del Maguey Vida Mezcal	21,00

Sofern Sie sich über die in den Getränken enthaltenen Zusatzstoffe informieren möchten, bitten wir Sie, sich bei unseren Servicemitarbeitern zu melden. Gerne händigen Ihnen diese unser separates Verzeichnis der Zusatzstoffe zur Information aus.

If you would like to find out about the additives contained in the drinks, please contact our service staff. They will be happy to provide you with our separate list of additives for your information.



Gin

Gordon's	13,90
Bombay Sapphire	15,30
Tanqueray	15,00
Tanqueray No. Ten	16,80
Tanqueray Sevilla	16,30
The Duke Munich Dry	18,30
Hendrick's	18,80
Beefeater	16,80
Gin Mare	21,30
Monkey 47	24,50
Sipsmith	20,80
Sipsmith Sloe Gin	23,00
Botanist Gin	20,20
Gin Sul	23,00
Nordes Atlantic Galician Gin	20,20
Elephant Gin	23,50
Windspiel Gin	24,50
Roku Gin	20,00
Siegfried Wonderleaf -alkoholfrei-	19,00

Grappa

Grappa di Brunello, Altesino	23,00
Elisi 43%	25,50
Tre Soli Tre, Berta	44,00
Grappa Tignanello	27,50

Sofern Sie sich über die in den Getränken enthaltenen Zusatzstoffe informieren möchten, bitten wir Sie, sich bei unseren Servicemitarbeitern zu melden. Gerne händigen Ihnen diese unser separates Verzeichnis der Zusatzstoffe zur Information aus.

If you would like to find out about the additives contained in the drinks, please contact our service staff. They will be happy to provide you with our separate list of additives for your information.



Rum

Bacardi 8 Años Reserva	17,50
Facundo NEO	28,00
– Bahamas –	
Havana Club 3 years	14,10
Havana Club 7 years	16,50
Eminente Reserva 7 years	27,00
– Cuba –	
Goslings Rum	18,00
– Bermuda –	
Brugal Anejo	16,30
Matusalem Grand Reserva 15 years	25,50
– Dominikanische Republik –	
Ron Zacapa 23	27,50
Ron Zacapa XO	34,00
– Guatemala –	
Mount Gay Eclipse Rum	18,50
– Karibik –	
Myers's Rum	15,10
Appleton 21 years	39,50
– Jamaica –	
Angostura 1919 8 years	27,00
– Trinidad –	
Don Papa	28,50
– Philippinen –	
Botucal	24,50
– Venezuela –	
Planteray 3-Stars	18,50
Compañero Extra Añejo	26,50
– Panama –	

Pisco

Capel Pisco Doble Destilado Reservado	15,10
---------------------------------------	-------

Sofern Sie sich über die in den Getränken enthaltenen Zusatzstoffe informieren möchten, bitten wir Sie, sich bei unseren Servicemitarbeitern zu melden. Gerne händigen Ihnen diese unser separates Verzeichnis der Zusatzstoffe zur Information aus.

If you would like to find out about the additives contained in the drinks, please contact our service staff. They will be happy to provide you with our separate list of additives for your information.



COGNAC 4 cl

Rémy Martin V.S.O.P. „Mature Cask“	21,00
Rémy Martin X.O.	46,50
Hine Antique	44,50
Très Rare Fine Champagne	
Hennessy V.S.O.P.	24,00
Hennessy X.O.	57,50
Hennessy Paradis	142,00
Louis XIII	299,00
Louis XIII	2cl 155,00

OBSTBRÄNDE 4 cl

Kirsche

Wildkirschbrand, Lantenhammer	33,00
Wildkirsche No. 1, Ziegler	44,00

Birne

Williamsbrand, Lantenhammer	22,50
Williamsbrand, Ziegler	28,00

Apfel & Birne

Apfel-Birnenbrand, Ziegler	27,00
----------------------------	-------

Himbeere

Framboise, Theo Preiss	17,50
Himbeergeist, Fassbind	14,10

Mirabelle

Mirabellenbrand, Lantenhammer	23,20
-------------------------------	-------

Marille

Marillenbrand, Lantenhammer	25,00
Wachauer Marille, Rochelt	76,00

Quitte

Quitte, Rochelt	60,00
Quitte Edelbrand, Ziegler	30,50

Haselnuss

Haselnussgeist, Dirker	23,50
------------------------	-------

Vogelbeere

Vogelbeere, Rochelt	97,00
---------------------	-------

Sofern Sie sich über die in den Getränken enthaltenen Zusatzstoffe informieren möchten, bitten wir Sie, sich bei unseren Servicemitarbeitern zu melden. Gerne händigen Ihnen diese unser separates Verzeichnis der Zusatzstoffe zur Information aus.

If you would like to find out about the additives contained in the drinks, please contact our service staff. They will be happy to provide you with our separate list of additives for your information.



AQUAVIT 4 cl

Malteser Aquavit	13,60
Linie Aquavit	15,40
Jubiläums Aquavit	15,00

ARMAGNAC 4 cl

Comtal V.S.	15,60
Baron Gaston Legrand Bas Armagnac 1975	48,00

CALVADOS 4 cl

Calvados Boulard	26,00
Père Magloire Fine de Calvados	18,50

BRANDY · WEINBRAND 4 cl

Carlos Primero	17,30
Cardenal Mendoza	19,70

BITTERS 4 cl

Underberg 2 cl	10,10
Jägermeister	12,30
Fernet Branca	12,30
Fernet Menta	12,30
Averna	12,30
Ramazotti	12,30
Amaro Montenegro	13,30

ANISETTE 4 cl

Ricard	14,10
Sambuca Molinari	14,80
Pernod	16,70

Sofern Sie sich über die in den Getränken enthaltenen Zusatzstoffe informieren möchten, bitten wir Sie, sich bei unseren Servicemitarbeitern zu melden. Gerne händigen Ihnen diese unser separates Verzeichnis der Zusatzstoffe zur Information aus.

If you would like to find out about the additives contained in the drinks, please contact our service staff. They will be happy to provide you with our separate list of additives for your information.



LIKÖRE 4 cl

Frangelico – Haselnusslikör	12,10
Bénédictine D.O.M.	15,00
Amaretto Disaronno	14,40
Baileys Irish Cream	14,90
Cointreau	15,00
Grand Marnier Cordon Rouge	16,20
Drambuie	16,50
Southern Comfort	16,40
Kahlúa	16,90
Chambord	15,50
Licor 43	16,40
Italicus Rosolio di Bergamotto	19,50
Limoncello Luigi Francoli	15,50
Chartreuse Jaude	18,80
Sarti	15,80
Bols Natural Yoghurt	15,50
Luxardo Maraschino	16,40

BIERE

Fürstenberg Pils vom Fass	0,3 l	6,60
Schneider Weisse vom Fass	0,3 l	6,60
Augustiner Hell	0,33 l	6,90
Augustiner Hell alkoholfrei	0,5 l	8,10
Fürstenberg Export	0,33 l	7,60
Beck's alkoholfrei	0,33 l	7,00
Erdinger Weißbier alkoholfrei	0,33 l	7,20
Erdinger Radler natur	0,33 l	7,20

Sofern Sie sich über die in den Getränken enthaltenen Zusatzstoffe informieren möchten, bitten wir Sie, sich bei unseren Servicemitarbeitern zu melden. Gerne händigen Ihnen diese unser separates Verzeichnis der Zusatzstoffe zur Information aus.

If you would like to find out about the additives contained in the drinks, please contact our service staff. They will be happy to provide you with our separate list of additives for your information.



WEISSWEINE 0,2 l

2023	Chardonnay Ardèche	15,00
Rhône	IGP, Maison Louis Latour	
2025	Sauvignon Blanc „Du Toitskloof“	15,00
Südafrika	WO Western Cape Du Toitskloof Winery	
2023	Riesling	21,30
Rheingau	VDP Gutswein Qualitätswein trocken Weingut Robert Weil	
2024	Lugana „Ca' Vegar“	17,60
Venezien	DOC, Cantina Castelnuovo	
2024	Weißburgunder	17,60
Pfalz	Qualitätswein trocken, Weingut Markus Schneider	

ROSÉWEINE 0,2 l

2024	Rosé „Nostrat“	12,90
Penedès	DO, Bodegues Sumarroca	
2024	Sancerre	20,50
Loire	„Cuvée La Grange Dimière“ Rosé AOP, Jean Max Roger	

ROTWEINE 0,2 l

2022	Merlot Reserva	18,00
Chile	D.O. Valle Central, Viña Montes	
2022	Black Print	20,50
Pfalz	Qualitätswein trocken, Weingut Markus Schneider	
2022	Shiraz	21,50
Südafrika	„Private Collection“ WO Stellenbosch, Saxenburg-Estate	
2021	Vino Nobile di Montepulciano	23,00
Toscana	DOCG, Azienda Agricola Poliziano	

Sofern Sie sich über die in den Getränken enthaltenen Zusatzstoffe informieren möchten, bitten wir Sie, sich bei unseren Servicemitarbeitern zu melden. Gerne händigen Ihnen diese unser separates Verzeichnis der Zusatzstoffe zur Information aus.

If you would like to find out about the additives contained in the drinks, please contact our service staff. They will be happy to provide you with our separate list of additives for your information.



CHAMPAGNER

Pierre Gimonnet & Fils „Cuis 1er Cru“		183,00
Moët & Chandon Brut Impérial		199,00
Moët & Chandon Brut Impérial	0,375 l	119,00
Moët & Chandon Rosé		231,00
Ruinart Brut		221,00
Ruinart Rosé		276,00
Veuve Clicquot Brut		216,00
Veuve Clicquot Brut	0,375 l	131,00
Taittinger Brut Réserve		205,00
Taittinger Brut Prestige Rosé		221,00
Perrier-Jouët Grand Brut		226,00
Louis Roederer „Collection“		231,00
Laurent-Perrier Brut		199,00
Laurent-Perrier Rosé		276,00
Laurent-Perrier Grand Siècle „La Cuvée“		499,00
Krug Grande Cuvée		590,00
Krug Rosé		820,00

JAHRGANGS-CHAMPAGNER

2012	Veuve Clicquot Vintage	305,00
2012	Veuve Clicquot Rosé Vintage	290,00
2011	Taittinger Comtes de Champagne	476,00
	Blanc de Blancs	
2014	Louis Roederer Brut Cristal	760,00
2013	Dom Pérignon Cuvée	570,00
2008	Dom Pérignon Rosé	815,00

MAGNUM CHAMPAGNER · CRÉMANT

Ruinart Brut Magnum	485,00
Moët & Chandon Brut Impérial Magnum	430,00
Moët & Chandon Brut Rosé Magnum	510,00
Veuve Cliquot Brut Magnum	480,00
2020 Saphir Brut Vintage A.C., Bouvet-Ladubay	160,00

Sofern Sie sich über die in den Getränken enthaltenen Zusatzstoffe informieren möchten, bitten wir Sie, sich bei unseren Servicemitarbeitern zu melden. Gerne händigen Ihnen diese unser separates Verzeichnis der Zusatzstoffe zur Information aus.

If you would like to find out about the additives contained in the drinks, please contact our service staff. They will be happy to provide you with our separate list of additives for your information.



PICCOLO CHAMPAGNER · SEKT

Moët & Chandon Brut Impérial	69,00
Bayerischer Hof Sekt trocken	21,00

TREIBT DER CHAMPAGNER DAS BLUT ERST IM KREISE ...

Mozart „Don Giovanni – Champagner-Arie“

SEKT · PROSECCO · CRÉMANT

Bayerischer Hof		
Crémant de Limoux AOC Brut		61,00
Klass. Flaschengärung - Sieur d'Arques, Limoux		
Prosecco Perlit Maximilian I		75,00
Fürst von Metternich		81,00
Riesling Sekt trocken		
Fürst von Metternich	0,375 l	54,00
Riesling Sekt trocken		
Fürst von Metternich Rosé		90,50
Cuvée Vaux Brut		89,00
Sektmanufaktur Schloss Vaux		
Crémant de Loire Brut Vintage		79,00
Bouvet-Ladubay		
Bouvet Brut Blanc 1851	0,375 l	54,00
Vin Mousseux, Bouvet-Ladubay		
Rosé Excellence Brut		81,00
Bouvet-Ladubay		

Sofern Sie sich über die in den Getränken enthaltenen Zusatzstoffe informieren möchten, bitten wir Sie, sich bei unseren Servicemitarbeitern zu melden. Gerne händigen Ihnen diese unser separates Verzeichnis der Zusatzstoffe zur Information aus.

If you would like to find out about the additives contained in the drinks, please contact our service staff. They will be happy to provide you with our separate list of additives for your information.



SÄFTE 0,2 l

Orangensaft	9,40
Apfelsaft	7,60
Maracujanektar	9,40
Schwarzer Johannisbeer-Nektar	9,40
Cranberrynektar	9,40
Rhabarbernektar	8,30
Orangensaft frisch gepresst	11,90
Grapefruitsaft frisch gepresst	11,90

MINERALWASSER

Plose Gourmet frizzante / naturale	0,25 l	6,90
San Pellegrino	0,25 l	7,20
Staatlich Fachingen still	0,25 l	7,60
Plose naturale	1 l	14,40
San Pellegrino	1 l	14,40

ALKOHOLFREIE GETRÄNKE 0,2 l

Coca Cola/Coca Cola light	7,30
Coca Cola Zero	7,30
Orangina	0,25 l 8,30
Seven Up	7,30
Mezzo Mix	7,30
Schwepes Tonic Water	7,90
Schwepes Dry Tonic Water	7,90
Schwepes Bitter Lemon	7,90
Schwepes Ginger Ale	7,90
Schwepes Sodawasser	3,40
Thomas Henry Spicy Ginger	9,10
Thomas Henry Tonic Water	9,10
Fever Tree Tonic	10,80
Red Bull/Red Bull sugarfree	9,90

Sofern Sie sich über die in den Getränken enthaltenen Zusatzstoffe informieren möchten, bitten wir Sie, sich bei unseren Servicemitarbeitern zu melden. Gerne händigen Ihnen diese unser separates Verzeichnis der Zusatzstoffe zur Information aus.

If you would like to find out about the additives contained in the drinks, please contact our service staff. They will be happy to provide you with our separate list of additives for your information.



HEISSGETRÄNKE

Tasse Kaffee	6,30
Tasse Espresso	6,40
Tasse Cappuccino	7,50
Glas Latte Macchiato	8,60
Irish Coffee	17,70

RONNEFELDT – TEE



Verschiedene Sorten – serviert im Kännchen	10,30
--	-------

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.

Sofern Sie sich über die in den Getränken enthaltenen Zusatzstoffe informieren möchten,
bitten wir Sie, sich bei unseren Servicemitarbeitern zu melden. Gerne händigen Ihnen
diese unser separates Verzeichnis der Zusatzstoffe zur Information aus.

If you would like to find out about the additives contained in the drinks, please contact
our service staff. They will be happy to provide you with our separate list of additives
for your information.



SPEISEN ¹

falk's Gourmet Currywurst ¹ 19,30

Wählen Sie dazu eines der vier verschiedenen Currys von Ingo Holland von aromatisch mild bis klassisch scharf dazu wahlweise Pommes frites oder Brot

Grilled Cheese & Trüffelschinken Sandwich 32,50

Sauerteigbrot, Comté, getrüffelter Kochschinken und Miso-Mayo

Grilled Cheese & Kimchi Sandwich 24,50

Sauerteigbrot, Comté, hausgemachtes Kimchi, Miso-Mayo

Munich Style Pastrami Sandwich ¹ 29,50

Getoastetes Roggenbrot mit Wagyu Pastrami, Sauerkraut, Gewürzgurke und Meerrettich-Senf

Chicken Hot Dog Typhoon Shelter Style 23,20

Kikok Maishähnchenbratwurst mit eingelegten Karotten & Rettich, Japanischer Mayonnaise & Fried Garlic

Rindercarpaccio 32,00

mit Cipriani Sauce und Ratatouillesalat

Penne*

mit Kirschtomatensugo und geschmolzenem Mozzarella 23,00

... mit gebratenen Riesengarnelen 39,50

... mit gerösteter Salsiccia 32,00

falk's Veganer Wrap ^{1, v} 23,80

mit gebratener Avocado, Koriander, gepufftem Quinoa, Zwiebeln und Gurke

Erlesene Auswahl an französischem Rohmilchkäse 33,50

mit frischem Brot und Butter

* vegan bestellbar

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



CLASSICS

Wiener Schnitzel vom Kalb mit Karotten und Petersilienkartoffeln	38,00
Caesar Salad Klassisch mit einem Dressing aus Kapern, Sardellen und Parmesan	25,50
... mit gebratenen Putenbruststreifen	34,50
... mit gebratenen Riesengarnelen	41,00
Clubsandwich ¹ mit gebratener Putenbrust, knusprigem Speck, Spiegelei, dazu wahlweise Kartoffelecken, Pommes frites oder Kartoffelchips	31,00
Bayerischer Hof Burger Rindfleisch vom Murnau-Werdenfelser BIO Rind mit Speck, Käse, Zwiebel, Tomate, Salat und BBQ Sauce, dazu wahlweise Kartoffelecken, Pommes frites oder Kartoffelchips	33,50
N25 Golden Selection Osietra Kaviar auf Eis, 50g Dose mit Kartoffelschaum, Crème fraîche und Toast	Tagespreis
Lauwarmer Apfel-Streusel-Auflauf	16,50
Crème brûlée mit Erdbeersorbet	17,50
Salat von frischen Früchten ^{g, l, v}	29,50

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 ^l choose one of the four different curries by Ingo Holland from aromatic mild to classic spicy ^{2/3/7} with your choice of French fries or bread	19,30
Grilled Cheese & Truffle Ham Sandwich Sourdough bread, Comté cheese, truffled cooked ham and miso mayo	32,50
Grilled Cheese & Kimchi Sandwich Sourdough bread, Comté, homemade kimchi and miso mayonnaise	24,50
Munich Style Pastrami Sandwich ^l Toasted rye bread with wagyu pastrami, sauerkraut, pickled gherkins and horseradish mustard	29,50
Chicken Hot Dog Typhoon Shelter Style Kikok corn-fed chicken sausage with pickled carrots & radish, Japanese mayonnaise & fried garlic	23,20
Carpaccio of beef with cipriani sauce and ratatouille salad	32,00
Penne pasta*	
with tomato sugo and melted mozzarella	23,00
... with roasted king prawns	39,50
... with roasted salsiccia	32,00
<i>falk's</i> Vegan wrap ^{l, v} with roasted avocado, coriander, quinoa, onion and cucumber	23,80
Selection of French raw milk cheese with bread and butter	33,50

* vegan orderable

Available until 10.00 p.m.

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



CLASSICS

Wiener Schnitzel	38,00
Veal escalope Viennese style with carrots and parsley potatoe	
Caesar salad	25,50
Classic style with a dressing made of capers, anchovies and parmesan cheese	
... with roasted stripes of turkey breast	34,50
... with roasted king prawns	41,00
Clubsandwich ¹	31,00
with roasted turkey breast, crispy bacon and fried egg	
with your choice of potato wedges, French fries or potato crisps	
Bayerischer Hof Burger	33,50
Beef from organic Murnau-Werdenfels cattle with bacon, cheese, onions, tomato, lettuce and BBQ sauce with your choice of potato wedges, French fries or potato crisps	
N25 Golden Selection Osietra caviar	daily market price
on ice, 50g served with potato foam, Crème fraîche and toast	
Lukewarm apple crumble	16,50
Crème brûlée	17,50
with strawberry sorbet	
Fresh fruit salad ^{g,l,v}	29,50

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 zeigt Küchenchef Anton Gschwendtner, ausgezeichnet mit 2 Sternen im Guide Michelin, dass Genuss auch auf dem Teller zum Kunstwerk wird. Mit seiner puristischen, französischen Küche mit asiatischen Einflüssen und dem Einsatz von saisonalen sowie regionalen Produkten, erfährt die Definition von Hochgenuss eine ganz eigene Note. 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, 18.30 bis 23.00 Uhr. Ihre Menüauswahl nehmen wir gerne bis 20.15 Uhr entgegen.*

Watch as pleasure becomes a work of art on a plate, created by head chef Anton Gschwendtner, awarded with 2 stars in the Guide Michelin, on the foundation of haute cuisine. 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 11.00 p.m.. We will be happy to take your orders until 08.15 p.m.**

GARDEN

Im mit 1 Haube mit Prädikat vom Gault Millau ausgezeichneten Garden zelebrieren wir Genuss, der weit über die phantasievolle Kombination erlesenster Zutaten und ihre kunstvolle Zubereitung hinausgeht. Gestaltet vom belgischen Interior Designer und Kunsthändler Axel Vervoordt, wirken die Räume mit ihrem raffinierten Wechselspiel von gekonnt gesetztem Licht und natürlichen Materialien wie ein Künstleratelier. In unserem Restaurant mit Wintergarten, Sonnenterrasse, Garden Salon und offenem Kamin erwartet Sie eine inspirierende Mischung aus bewährten Klassikern und einer zeitgenössisch interpretierten Küche, gerne auch zum Business Lunch. Mit „Green Gusto“ wurde die Karte zudem um frische und leicht bekömmliche Speisen erweitert. Der kreative und vielfältige Einsatz von Gemüse und Kräutern umrahmt dieses kulinarische Konzept.

Öffnungszeiten: Montag bis Samstag, mittags 12.00 Uhr bis 15.00 Uhr und
 abends 18.00 Uhr bis 23.00 Uhr

Ihre Bestellung nehmen wir gerne mittags bis 14.00 Uhr und abends bis 22.00 Uhr entgegen.*

In the restaurant Garden, awarded with 1 toque with predicate by French restaurant guide Gault Millau, we celebrate pleasure that goes far beyond the imaginative combination of exquisite ingredients, artistically prepared. Designed by the Belgian interior designer and art dealer Axel Vervoordt, the rooms feel like an artist's studio with their ingenious interaction of clever lighting and natural materials. In our restaurant, which includes a winter garden, a sun terrace, the Garden Parlour and a cosy fireplace, an inspiring mixture of tried-and-tested Grand Hotel classics and cuisine with a contemporary twist awaits you. Why not try it for a business lunch? With „Green Gusto“, the menu has also been expanded to include fresh and easily digestible dishes. The creative and varied use of vegetables and herbs frames this culinary concept.

Opening hours: Monday to Saturday from noon to 03.00 p.m. and 06.00 p.m. to 11.00 p.m.

*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 nachweislich aus dem Jahr 1443 stammende Gewölbe wurde 2019 vom belgischen Interior Designer Axel Vervoordt komplett renoviert. Dank seines Feingefühls für mittelalterliche Bausubstanzen sowie Formen und Farben, ist es ihm gelungen den ursprünglichen Charme des mittelalterlichen Gewölbes zu erhalten und gleichzeitig einen Ort zu schaffen, der Ruhe und Behaglichkeit ausstrahlt. Die modern interpretierten bayerischen Spezialitäten sind nicht nur ein wahrer Gaumenschmaus für echte Bayern, sondern zeigen auch unseren Gästen aus aller Welt, wie gelebte Tradition auf dem Teller aussehen kann. Freuen Sie sich auf gepflegte Gastlichkeit und ein herzliches „Grüß Gott“ in einer Umgebung, die einfach zum Verweilen einlädt.

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 vault, which is proven to date from 1443, was completely renovated in 2019 by the Belgian interior designer Axel Vervoordt. Thanks to his sensitivity for medieval building materials, shapes and colours, he has succeeded in preserving the original charm of the medieval vault and at the same time creating a place that radiates peace and comfort. The modernly interpreted Bavarian specialties are not only a real culinary treat for true Bavarians, but also show our guests from all over the world, what living tradition can look like on a plate. Look forward to warm hospitality and a hearty Bavarian „Grüß Gott“ in an environment that simply invites you to stay.

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

Das Trader Vic's hat 1971 Südseefeeling nach München gebracht. Seitdem können Sie mitten in Bayern polynesishe Exotik und wunderbar entspannte Urlaubsatmosphäre genießen. Vor allem aber erlesene Köstlichkeiten nach Originalrezepturen, wie Lomi-Lomi-Lachs, scharfe Thai Currys und saftiges Fleisch aus dem traditionellen Buchenholzofen. Dazu reichen wir unsere legendären Südsee-Cocktails. Stoßen Sie an, auf Ihren kleinen Südsee-Ausflug zwischendurch. Öffnungszeiten Trader Vic's: Täglich von 18.00 bis 02.00 Uhr

Trader Vic's brought that South Sea feeling to Munich in 1971. Since then our guests have enjoyed Polynesian exoticism and a wonderfully relaxing holiday atmosphere in the heart of Bavaria. Most importantly, you can savour exquisite delicacies made from authentic recipes, such as lomi-lomi salmon, spicy Thai curries and succulent meat from the traditional beech oven. Alongside we serve our legendary South Sea cocktails. Raise your glasses to a little trip to the South Sea!

Opening hours Trader Vic's: From 06.00 p.m. to 02.00 a.m. daily

BLUE SPA BAR & LOUNGE

Die Blue Spa Lounge ist nicht nur für Spa-Besucher der perfekte Ort, um den Tag unbeschwert zu zelebrieren. Erleben Sie den faszinierenden Blick über die Dächer Münchens oder genießen Sie an einem Platz vor dem Kamin kleine Köstlichkeiten aus unserer Blue Spa Küche. Freuen Sie sich auf leichte Wellnessgerichte, gesunde Wellness-Drinks und erfrischende Cocktails.

Öffnungszeiten: Täglich von 11.00 bis 23.00 Uhr

Öffnungszeiten der Küche: Täglich von 12.00 bis 15.00 Uhr und von 18.00 bis 22.00 Uhr*

The Blue Spa Lounge is the perfect place for a light-hearted celebration, and not just for spa guests. The fascinating view over Munich's rooftops is an experience not to be missed. Or take a seat beside the fireplace and enjoy small delicacies from our Blue Spa kitchen. Look forward to light wellness dishes from our spa menu, as well as healthy wellness drinks and refreshing cocktails.

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

*Kitchen opening hours: Daily from 12.00 p.m. to 03.00 p.m. and from 06.00 p.m. to 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 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
info@bayerischerhof.de

