

LIEBE GÄSTE,
HERZLICH WILLKOMMEN
IM BAYERISCHEN HOF

KAFFEE

Kännchen Kaffee	9,80
Kännchen Kaffee HAG	9,80
Glas Latte Macchiato	7,30
Tasse Espresso	5,60
Tasse Cappuccino	6,70
Eiskaffee mit Vanilleeis und Sahne	12,00

SCHOKOLADE UND MILCH

Kännchen Schokolade mit Sahne	9,50
Eisschokolade mit Vanilleeis und Sahne	12,80
Glas kalte Milch	5,80
Kännchen heiße Milch	6,40

UNSERE HOFKONDI TOREI VER-
WÖHNT SIE MIT EINER AUSWAHL
VON ...

Portion Teegebäck	11,00
Kuchen	7,50
Torten	9,00
und unserer Bayerischen Hof Torte eine Kreation aus Haselnuss und feinsten Praliné-Mandel-Crème, überzogen mit edler Schokolade	10,50
Portion Schlagsahne	2,30

...AN UNSEREM KUCHENBUFFET.

RONNEFELDT-TEE

Kännchen

Assam Bari 9,80
Extravaganter Broken mit vielen goldenen Tips und höchsten Aromawerten: kräftig, würzig, malzig
Ziehzeit 3-4 Minuten

Earl Grey 9,80
Vollaromatische Herbstpflückung komponiert mit spritzig-frischem Zitrusaroma der Bergamotte
Ziehzeit 3-4 Min

English Breakfast 9,80
Ein weicher Ceylontee mit dem unverwechselbaren Geschmack von der Insel: prickelnd und spritzig
Ziehzeit 3-4 Minuten

Darjeeling Summer Gold 9,80
Blumige Eleganz und ein köstlich rundes Aroma zeichnen diese herausragende Sommerpflückung aus
Ziehzeit 3-4 Min

Kännchen

Darjeeling Spring 9,80
Erste Pflückung von den Südhängen des Himalaya. Spitzentee mit lieblichem, zartblumigem Aroma
Ziehzeit 2-3 Minuten

Green Leaf 9,80
Sorgfältig gearbeiteter Plantagentee aus dem indischen Hochland mit zart-herbem Aroma
Ziehzeit 2-3 Minuten

Morgentau 9,80
Aromatisierter Grüntee – eine faszinierende Teekomposition mit Sencha, Blüten und fein-fruchtigem Mango-Zitrusgeschmack
Ziehzeit 2-3 Minuten

RONNEFELDT-TEE

Kännchen

Jasmine Gold 9,80
Zarte Jasminblüten verteilen ihr weiches Aroma
Ziehzeit 2-3 Minuten

Fruity Camomille 9,80
Ein angenehmer und wohltuender Kräutertee kombiniert mit der leichten Süße von Orangenblüten
Ziehzeit 5-8 Minuten

Verveine 9,80
Die erfrischende Verbene entfaltet eine zarte Zitrusnote
Ziehzeit 5-8 Minuten

Refreshing Mint 9,80
Der typische Geschmack der Pfefferminze mit neuer Frischedimension durch Zitronengras
Ziehzeit 5-8 Minuten

Kännchen

Cream Orange 9,80
Vollmundiger Rooibos aus Südafrika mit cremig-sanftem Vanillearoma und dem Geschmack reifer Orangen
Ziehzeit 5-8 Minuten

Sweet Berries 9,80
Aromatisierter Früchtetee mit Erdbeer-Himbeergeschmack
Ziehzeit 8-10 Minuten

Lemon Fresh 9,80
Ein herrlich fruchtiger und erfrischender Früchtetee mit Zitrusgeschmack
Ziehzeit 8-10 Minuten

Frischer Ingwer Tee 9,80

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

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

KLEINE SALONSPEISEKARTE

Hausgemachte Pita mit Hummus, Burrata und Pesto	28,00
Suppe von sonnengereiften Strauchtomaten* mit knusprigen Brotcroûtons	19,00
Ramen ^l mit Shoyu Tare, Brokkolini, wachswweichem Ei, Ramen-Nudeln, Buchenpilzen, Huhn, Frühlingslauch und geröstetem Sesam	27,00
Caesar Salad Klassisch mit einem Dressing aus Kapern, Sardellen und Parmesan	23,50
... mit gebratenen Putenbruststreifen	32,00
... mit gebratenen Riesengarnelen	38,00
Munich Style Pastrami Sandwich ^l Getoastetes Roggenbrot mit Wagyu Pastrami, Sauerkraut, Gewürzgurken und Meerrettich-Senf	27,00
Grilled Cheese & Kimchi Sandwich Sauerteigbrot, Comté, selbstgemachtes Kimchi und Miso-Mayo	22,50
Clubsandwich ^l mit gebratener Putenbrust, knusprigem Speck und Spiegelei dazu wahlweise Kartoffelecken, Pommes frites oder Kartoffelchips ^{2/3}	27,50
Bayerischer Hof Burger Saftig gebratenes Rindfleisch mit Speck, Käse, Zwiebel, Tomate, Salat und BBQ Sauce ² dazu wahlweise Kartoffelecken, Pommes frites oder Kartoffelchips ^{2/3}	31,00
<i>falhi's</i> Veganer Wrap ^v mit gebratener Avocado, Koriander, gepufftem Quinoa, Zwiebel und Gurke	21,80
Blattsalate der Saison mit gebratener Avocado	27,00

g = glutenfrei

l = laktosefrei

v = vegan

HAUPTGERICHTE

Penne mit Kirschtomatensugo und geschmolzenem Mozzarella* .. mit gebratenen Riesengarnelen .. mit gerösteter Salsiccia	22,00 38,00 29,00
Wiener Schnitzel vom Kalb mit Karotten und Petersilienkartoffeln	36,00
Schottischer Lachs Label Rouge ^g mit Brokkolini und Kichererbsencurry	44,00
Suprême von der Maispoularde mit Brokkolini und Kichererbsencurry	28,50

DESSERT & KÄSE

Crème brûlée mit Erdbeersorbet	16,50
Salat von frischen Früchten ^{g, l, v}	27,00
Lauwarmer Apfel-Streusel-Auflauf	15,50
Erlesene Auswahl an französischem Rohmilchkäse mit Brot und Butter	32,00

BARSNACKS

<i>falhi's</i> Gourmet Currywurst ^l Wählen Sie dazu eines der vier verschiedenen Currys von Ingo Holland von aromatisch mild bis klassisch scharf	17,80
Portion Kartoffelchips	7,80

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.

– KÜCHE VON 11.30 BIS 22.00 UHR, GERNE REICHEN WIR
IHNEN DANACH DIE TRADER VIC'S LOUNGE KARTE –

* vegan bestellbar / ² Konservierungsstoff / ³ Antioxidationsmittel

FRISCH GEPRESSTE

FRUCHTSÄFTE

	0,2 l
Orangensaft	10,80
Grapefruitsaft	10,80

FRUCHTSÄFTE UND

NEKTARE

	0,2 l
Orangensaft	8,20
Apfelsaft	6,90
Roter Traubensaft	8,20
Schwarzer Johannisbeer-Nektar	8,70
Rhabarbersaft	7,60
Tomatensaft	8,20

MINERALWASSER

Plose Gourmet naturale / frizzante	0,25 l	6,50
Plose Gourmet naturale	1,0 l	15,20
San Pellegrino	0,25 l	6,60
San Pellegrino	1,0 l	14,90

ALKOHOLFREIE GETRÄNKE^{0,2 l}

Coca Cola ^{FC}	6,80
Coca Cola light ^{FC}	6,80
Coca Cola Zero ^{FC}	6,80
Schweppes Tonic Water ²	7,20
Schweppes Bitter Lemon ²	7,20
Schweppes Ginger Ale ^F	7,20
Schweppes Sodawasser	3,70
Seven Up	6,80
Orangina	0,25 l 7,70
Red Bull ^{F12}	0,25 l 9,70
Plose Eistee ^F Zitrone oder Pfirsich	0,25 l 8,70
Plose Aranciata	0,25 l 7,70
Plose Pompelmo	0,25 l 7,70

BIERE

Fürstenberg Pils vom Fass 0,3 l	5,90
Fürstenberg Export	6,90
Beck's Gold	6,70
Schneider Weisse	6,30
Beck's alkoholfrei	6,30
Erdinger Weißbier alkoholfrei	6,50

0,33 l

OFFENE WEINE

Weißweine	0,2 l	
2020 Rhône	Chardonnay Ardèche IGP, Maison Louis Latour	13,80
2022 Rheingau	Riesling VDP Gutswein Qualitätswein trocken, Weingut Robert Weil	18,90
2022 Südafrika	Sauvignon Blanc „Du Toitskloof“ WO Western Cape, Du Toitskloof Winery	13,80
2022 Venetien	Lugana „Ca' Vegar“ DOC, Cantina Castelnuovo	16,40
Roséweine	0,2 l	
2022 Penedès	Rosé „Nostrat“ DO, Bodegues Sumarroca	11,20
2022 Loire	Sancerre „Cuvée La Grange Dimière“ Rosé AOP, Jean Max Roger	19,20
Rotweine	0,2 l	
2021 Pfalz	Black Print Qualitätswein trocken, Weingut Markus Schneider	19,20
2021 Chile	Merlot „Valle de Curico Estate“ WOC, Errazuriz Estate	16,40
2017 Südafrika	Shiraz „Private Collection“ WO Stellenbosch, Saxenburg-Estate	19,20
2020 Toskana	Vino Nobile di Montepulciano DOCG, Azienda Agricola Poliziano	21,80

¹ taurinhaltig · ² chininhaltig · ^F mit Farbstoff · ^C koffeinhaltig

CHAMPAGNER · PROSECCO

CRÉMANT 0,1 l

Champagne Veuve Clicquot Brut	27,50
2012er Veuve Clicquot Rosé	36,50
Prosecco DOC Perlit Maximilian I	9,80
Bayerischer Hof Crémant de Limoux Brut	9,60

CHAMPAGNER COCKTAILS

Champagner Cocktail Champagner, Angostura ^f , Zucker	28,00
Kir Royal Champagner, Crème de Cassis ^f	26,50

APERITIFS 5 cl

Martini ^f bianco, rosso oder extra dry	12,50
Tio Pepe Sherry ^f	13,20
Sandeman's „Tawny“ Port ^f	13,20
Sandeman's „White“ Port	13,20

PRE-DINNER DRINKS

Campari ^f Soda	14,90
Campari ^f Orange	17,80
Aperol ^f Prosecco	16,80
Americano Campari ^f , Vermouth ^f rosso, Soda	14,80
Classic Negroni Gordon's Gin, Vermouth ^f rosso, Campari ^f	14,80
Veneziano Aperol ^f , Weißwein, Soda	15,90
Veneto Aperol ^f , Prosecco, Soda	15,90
Hugo Prosecco, Soda, Holunderblütensirup ^f , Minze, Limette	15,80
Milano Spritz Campari ^f , Prosecco, Soda	16,90
San Bitter ^f - alkoholfrei -	7,90

COCKTAILS · LONGDRINKS · SPIRITUOSEN

„A medium dry martini, lemon peel. Shaken, not stirred.“

James Bond

Für unser umfangreiches Cocktail- und Longdrinkangebot sowie unsere erlesene Spirituosenauswahl reichen wir Ihnen sehr gerne unsere falk's Bar Karte.

Wenden Sie sich hierfür jederzeit gerne an unsere Servicemitarbeiter.

CHAMPAGNER

0,75 l

	0,375 l	
Veuve Clicquot Brut		122,00
Veuve Clicquot Brut		205,00
Pierre Gimonnet & Fils „Cuis 1er Cru“		168,00
Laurent-Perrier Brut		189,00
Moët & Chandon Brut Impérial		185,00
Taittinger Brut Réserve		195,00
„R“ de Ruinart		210,00
Louis Roederer Brut Premier		220,00
Moët & Chandon Rosé		220,00
Ruinart Rosé		265,00
Taittinger Brut Prestige Rosé		210,00
Laurent-Perrier Rosé		265,00
Krug Grande Cuvée		575,00
Laurent-Perrier Grand Siècle „La Cuvée“		465,00
Krug Rosé		795,00

JAHRGANGS-CHAMPAGNER

0,75 l

2012 Veuve Clicquot Vintage		290,00
2012 Veuve Clicquot Rosé Vintage		270,00
2013 Dom Pérignon Cuvée		550,00
2008 Veuve Clicquot „La Grande Dame“ Brut		430,00
2014 Louis Roederer Brut Cristal		735,00
2011 Taittinger Comtes de Champagne Blanc de Blancs		465,00
2008 Krug Vintage		870,00
2005 Taittinger Comtes de Champagne Rosé		540,00
2008 Dom Pérignon Cuvée Rosé		795,00

MAGNUM · JÉRABOAM · METHUSALEM

Moët & Chandon Rosé Magnum	1,5 l	495,00
Veuve Clicquot Brut Magnum	1,5 l	465,00
„R“ de Ruinart Magnum	1,5 l	470,00
Ruinart Rosé Magnum	1,5 l	535,00
2010 Dom Pérignon Cuvée Magnum	1,5 l	1350,00
Veuve Clicquot Brut Jéraboam	3 l	945,00
Veuve Clicquot Brut Methusalem	6 l	1850,00

SEKT · PROSECCO · CRÉMANT

0,75 l

Fürst von Metternich Riesling Sekt trocken		75,00
Fürst von Metternich Rosé		82,50
Prosecco DOC Perlit Maximilian I		69,50
Crémant de Loire Brut Vintage		74,00
Bouvet-Ladubay		
Bouvet Brut Blanc 1851	0,375 l	49,50
Vin Mousseux, Bouvet-Ladubay		

JAHRGANGS-SEKT

0,75 l

2018 Cuvée Vaux Brut, Sektmanufaktur Schloss Vaux		84,00
---	--	-------

SEKT · CRÉMANT MAGNUM

1,5 l

Bayerischer Hof Sekt trocken		115,00
2017 Saphir Brut Vintage A.C., Bouvet-Ladubay		150,00

HERZLICH WILLKOMMEN IN UNSEREN RESTAURANTS.

ATELIER

Auf dem bewährten Fundament der Haute Cuisine (Auszeichnungen Stand 2023: Zwei Sterne im Guide Michelin, 3 Hauben mit Prädikat 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, 18.30 bis 23.00 Uhr

Ihre Menüauswahl nehmen wir gerne bis 20.15 Uhr entgegen.*

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 2023: 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: Montag bis Samstag, mittags 12.00 bis 15.00 Uhr und abends 18.00 bis 23.00 Uhr

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

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 Uhr bis 22.00 Uhr*

Palais Keller Schwemme: Küche von 11.00 Uhr bis 23.00 Uhr*

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: Sonntag bis Mittwoch, 18.00 bis 01.00 Uhr

Donnerstag bis Samstag 18.00 bis 02.00 Uhr

BLUE SPA BAR & LOUNGE

Der perfekte Ort, um den Tag unbeschwert auf unserer Sonnenterrasse oder vor dem freistehenden Kamin ausklingen zu lassen. Erleben Sie dabei einen faszinierenden Blick über die Dächer Münchens. Genießen Sie erfrischende Cocktails und leichte Wellness-Küche. In der warmen Jahreszeit servieren wir Ihnen gerne einen Drink in unserer Blue Spa Summer Lounge und im Winter lockt die Polar Bar mit heißen Cocktails (Unter der Woche von 15.00 bis 22.00 Uhr, am Wochenende sowie Feiertags 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 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*

*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.

