



HERZLICH WILLKOMMEN IM NIGHT CLUB

PRE-DINNER DRINKS

Martini ^F bianco, rosso oder extra dry	13,00
Americano	15,30
Campari ^F , roter Wermut ^F , Soda	
Classic Negroni	15,30
Gin, roter Wermut ^F , Campari ^F , Soda	
Pimm's Cup	16,80
Pimm's No.1 ^F , Ginger Ale ^F , Gurke, Orange, Zitrone	
Veneziano	16,40
Aperol ^F , Weißwein, Soda	
Lillet Wild Berry	16,30
Lillet Blanc ^F , Russian Wild Berry ^F	
Campari ^F Soda	15,40
Campari ^F Orange	18,30
San Bitter ^F	8,40
– alkoholfrei –	

CHAMPAGNER & PROSECCO	0,1 l
Moët & Chandon Brut Impérial	26,00
Moët & Chandon Rosé	29,50
Prosecco DOC Perlit Maximilian I	11,00

CHAMPAGNER COCKTAILS

Kir Royal	27,00
Champagner, Crème de Cassis ^F	
Pornstar Martini	24,50
Champagner, Moskovskaya Vodka, Vanillesirup, Passionsfrucht	

PROSECCO COCKTAILS

Hugo	16,30
Prosecco, Holunderblütensirup ^F , Minze, Limette, Soda	
Bellini	16,30
Pfirsichmark, Prosecco	
Rossini	16,60
Erdbeermark, Prosecco	
Veneto	16,40
Aperol ^F , Prosecco, Soda	
Milano Spritz	17,40
Campari ^F , Prosecco, Soda	

CRÉMANT COCKTAILS

Tropical Champagne	16,90
Crémant, Rum, Maracujasirup, Zitronensaft	
Bayerischer Hof Spezial	16,70
Crémant, Lantehammer Marille, Honigsirup, Zitronensaft	
Prince of Wales	22,00
Crémant, Hennessy V.S. Cognac, D.O.M. Bénédicte, Triple Sec ^F , Angostura ^F	

MARTINIS

Vodka Martini Cocktail	19,80
Moskovskaya Vodka, Noilly Prat ^F , Olive	
Gin Martini Cocktail	18,30
Gordon's Gin, Noilly Prat ^F , Olive	
Vesper Martini	19,80
Moskovskaya Vodka, Tanqueray Gin, Lillet Blanc ^F	
Apple Martini	17,30
Moskovskaya Vodka, De Kuyper Apfellikör ^F , Apfelsaft	

VODKA DRINKS

White Russian	15,20
Moskovskaya Vodka, Kahlúa ^{F1} , Sahne	
Moscow Mule	16,30
Moskovskaya Vodka, Limettensaft, Spicy Ginger ^F , Gurke	
Cosmopolitan	16,30
Moskovskaya Vodka, Cointreau ^F , Cranberrysaft, Limettensaft	
Bloody Mary	16,80
Moskovskaya Vodka, Tabasco, Worcestershiresauce ^F , Tomatensaft, Zitronensaft	
Melon Man	16,80
Moskovskaya Vodka, Midori Melone ^F , Limettensaft, Maracujasaft, Orangensaft	
Sex on the beach	19,40
Moskovskaya Vodka, Pfirsichlikör ^F , Zitonen-, Ananas- und Cranberrysaft	
Touchdown	16,50
Moskovskaya Vodka, Apricot Brandy ^F , Grenadine ^F , Zitronensaft, Ananassaft	

TEQUILA DRINKS

Margarita	17,90
El Jimador Blanco, Cointreau, Limettensaft, Salzrand	
Frozen Margarita	17,90
... mit Erdbeere, Pfirsich, Himbeere oder Mango	18,30
Tequila Sunrise	17,80
El Jimador Blanco, Zitronensaft, Orangensaft, Grenadine ^F	
Long Island Iced Tea	19,40
Havana Club 3 years, Gordon's Gin, El Jimador Blanco, Moskovskaya Vodka, Triple Sec ^F , Zitronensaft, Coca Cola ^{F1}	

WHISKY DRINKS

Manhattan	15,30
Canadian Club, Martini Rosso, Angostura ^F	
Old Fashioned	15,30
Jim Beam, Angostura ^F , Zuckerwürfel, Soda	
Whisky Sour	16,80
Jim Beam, Zitronensaft, Orangensaft, Zuckersirup	
Smokey Sour	21,00
Laphroig 10 years, Dewar's White Label, Zitronensaft, Ahornsirup	

RUM DRINKS

Daiquiri	17,40
Havana Club 3 years, Limettensaft, Zuckersirup	
Frozen Daiquiri	17,40
... mit Erdbeere, Pfirsich, Himbeere oder Mango	17,80
Classic Mojito	17,50
Havana Club 3 years, Lime Cordial ^F , Limette, Minze, Rohrzucker, Soda	
Piña Colada	17,90
Havana Club 3 Jahre, Myers's Rum, Kokoscrème, Ananassaft, Sahne	
Planters Punch	18,30
Myers's Rum, Grenadine ^F , Orangensaft, Ananassaft, Zitronensaft	
Hurricane	18,70
Havana Club 7 years, Maracujasirup ^F , Lime Cordial ^F , Ananassaft	
Mai Tai	17,80
Myers's Rum, Dry Orange ^F , Mandelsirup ^F , Limettensaft	
Zombie	19,90
Havana Club 3 years, Pusser's Overproof Rum ^F , Triple Sec, Grenadine ^F , Orangensaft, Zitronensaft	

CAIPIRINHAS

Caipirinha	15,80
Cachaça, Lime Cordial ^F , Limetten, brauner Rohrzucker	
Caipirinha mit Frucht	17,80
Wahlweise mit Erdbeere, Pfirsich, Himbeere oder Maracujasaft	
Caipiroska	15,80
Moskovskaya Vodka, Lime Cordial ^F , Limetten, brauner Rohrzucker	

GIN DRINKS

Gin Gimlet	14,70
Gordon's Gin, Lime Cordial ^F , Limettensaft	
French 69	15,30
Gordon's Gin, Cherry Heering, Zitronensaft, Thomas Henry Tonic Water*	
Gin Fizz	16,30
Gordon's Gin, Zitronensaft, Soda, Zucker	
Alabama Slamo	16,90
Gordon's Gin, Amaretto, Southern Comfort, Orangensaft, Zitronensaft	
Cucumber Fizz	18,30
Hendrick's Gin, Zitronensaft, Gurke, Zucker, Soda	
Singapore Sling	17,30
Gordon's Gin, DOM Bénédictine ^F , Cherry Brandy, Grenadine ^F , Limettensaft, Zitronensaft, Angostura ^F , Soda	
Munich Mule	19,90
Duke Gin, Limettensaft, Angostura ^F , Gurke, Spicy Ginger ^F	

AFTER DINNER DRINKS

Brandy Alexander	14,70
Hennesy V.S. Cognac, Crème de Cacao ^F , Sahne	
White Cloud	15,70
Moskovskaya Vodka, Crème de Cacao ^F , Kokoscrème, Sahne	

LONG DRINKS

Scotch Cola	18,70
Johnnie Walker Red Label, Coca Cola ^{F1}	
Bourbon Cola	18,70
Jim Beam, Coca Cola ^{F1}	
Jack Daniel's Cola	20,70
Jack Daniel's, Coca Cola ^{F1}	
Vodka Cranberry	18,70
Moskovskaya Vodka, Cranberrysaft	
Vodka Tonic/Lemon	18,10
Moskovskaya Vodka wahlweise mit Tonic Water* oder Bitter Lemon*	
Screw Driver	18,70
Moskovskaya Vodka, Orangensaft	
Vodka Red Bull	20,60
Moskovskaya Vodka, Red Bull ^{F12}	
Cuba Libre	17,90
Havana Club 3 years, Coca Cola ^{F1} , Limette	
Havana Coke	19,90
Havana Club 7 years, Coca Cola ^{F1}	
Bacardi Coke	20,90
Bacardi Rum 8 years, Coca Cola ^{F1} , Limette	
Gin Tonic/Lemon	17,90
Gordon's Gin wahlweise mit Tonic Water* oder Bitter Lemon*	
Bombay Tonic	19,30
Bombay Sapphire Gin, Tonic Water*	
Tanqueray Tonic	19,00
Tanqueray Gin, Tonic Water*	
Tanqueray Ten Tonic	20,40
Tanqueray No. Ten Gin, Tonic Water*	
Hendrick's Tonic	22,40
Hendrick's Gin, Tonic Water*	
Monkey 47 Tonic	27,70
Monkey 47 Gin, Tonic Water*	
Gin Tonic/Lemon -alkoholfrei-	22,60
Siegfried Wonderleaf alkoholfrei wahlweise mit Tonic Water* oder Bitter Lemon*	

ALKOHOLFREIE COCKTAILS

Mint Light	12,80
Orangina, Ananassaft, Lime Cordial ^F , brauner Rohrzucker, Minze, Limette	
Tropicana	13,80
Ananas-, Mango-, Maracuja- und Zitronensaft	
Coconut Kiss	13,80
Kokoscrème, Ananassaft, Orangensaft	
Ipanema-Caipirinha	12,80
Ginger Ale ^F , Limette, brauner Rohrzucker, Lime Cordial ^F	
Ipanema-Mojito	12,80
Ginger Ale ^F , Limette, brauner Rohrzucker, Lime Cordial ^F , Minze	
Paradise Punch	13,80
Mandelsirup ^F , Orangen-, Grapefruit- und Cranberrysaft	

MINERALWASSER

Plose Gourmet naturale / frizzante	0,25 l	7,50
San Pellegrino	1,0 l	15,90
Plose Gourmet naturale	1,0 l	16,20

ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

	0,2 l	
Coca Cola ^{F1}		7,80
Coca Cola light ^{F1}		7,80
Schweppes Tonic Water*		8,20
Schweppes Bitter Lemon*		8,20
Schweppes Ginger Ale ^F		8,20
Schweppes Wild Berry ^F		8,20
Red Bull ^{F12}	0,25 l	10,70

VODKA

	4 cl
Moskovskaya	13,50
Absolut	14,50
Ketel One	16,00
Grey Goose	19,50
Belvedere	21,00
Beluga	21,00

GIN

Gordon's	13,30
Tanqueray	14,40
Tanqueray No. Ten	15,80
Bombay Sapphire	14,70
Duke Gin	15,80
Hendrick's	17,80
Gin Mare	20,30
Monkey 47	23,00
Ferdinand's Saar Dry Gin	22,00
Siegfried Wonderleaf -alkoholfrei-	18,00

RUM

Havana Club 3 years	13,50
Havana Club 7 years	15,50
-Cuba -	
Bacardi Light	13,30
Bacardi 8 years	16,50
- Bahamas -	
Gosling Rum	17,00
- Bermuda -	
Ron Zacapa 23 years	25,50
Ron Zacapa XO	32,00
- Guatemala -	

TEQUILA	4 cl
Jose Cuervo White	16,00
1800 Reserva Antigua	19,00
Don Julio Blanco	23,00
Don Julio Reposado	24,50

AQUAVIT	
Linie Aquavit	14,40

GRAPPA	
Grappa di Brunello, Altesino	21,50

OBSTBRÄNDE	
Williamsbrand, Lantenhammer	21,00
Ziegler Quitten Edelbrand	28,50

BITTERS^F	
Underberg	2cl 10,70
Jägermeister	12,70
Fernet Branca	12,70
Ramazzotti	12,70
Averna	12,70

SCOTCH	
Johnnie Walker Red Label	14,30
Johnnie Walker Blue Label	45,50
Ballantine's 12 years	19,00
Chivas Regal 12 years	18,00
Dewar's White Label	13,30

CANADIAN	
Canadian Club	14,30
Crown Royal	17,80

BOURBON	4 CL
Jim Beam	14,30
Jim Beam Rye	16,30
Jack Daniel's	16,30
Wild Turkey	17,90
Maker's Mark	18,30
Knob Creek 9 years, 50%	19,90

MALT	
Glenfiddich 12 years Special Reserve Single Malt, 40%	16,80
Laphroaig 10 years Isle of Islay, 40%	19,50
Balvenie 12 years Single Highland Malt, 40 %	25,50
Talisker Skye Isle of Skye, 45,8%	22,00
Lagavulin 16 years Isle of Islay, 43%	37,00
Glenmorangie Extremely Rare 18 years Single Highland Malt, 43 %	43,50
Macallan Double Cask 12 years Speyside, 40%	36,00
Slyrs Bavarian Single Malt, 43%	21,50

IRISH	
John Jameson	14,10
Tullamore Dew	14,30

COGNAC

	4 cl
Hennessy V.S.O.P.	23,00
Rémy Martin V.S.O.P. „Mature Cask“	20,50
Hine Antique	42,50
Très Rare Fine Champagne	
Remy Martin X.O.	44,50

ARMAGNAC

Comtal V.S.	15,00
-------------	-------

CALVADOS

Père Magloire	19,00
Fine de Calvados	

BRANDY

Vecchia Romagna	14,50
Etichetta Nera	
Carlos Primero	16,30

LIKÖRE^F

Baileys Irish Cream	14,30
Amaretto Disaronno	13,80
Limoncello Luigi Francoli	14,90
Drambuie	15,50
Grand Marnier Cordon Rouge	15,20
Sambuca Molinari	14,20
Frangelico	11,50

IHRE PERSÖNLICHE FLASCHE

Ein ganz besonderer Service. Wir bieten Ihnen die Möglichkeit, Ihre Flasche bis zu 12 Monate in Ihrem persönlichen Safe aufzubewahren.

Gerne beraten Sie unsere Mitarbeiter auch bezüglich weiterer Produkte.

VODKA

		0,7 l
Absolut	0,5 l	144,00
– Schweden –		
Grey Goose		255,00
– Frankreich –	1,5 l	490,00
Belvedere		255,00
– Polen –	1,75 l	615,00

GIN

Gordon's		187,00
Bombay Sapphire		204,00
Tanqueray		210,00
Tanqueray No. Ten		235,00
Hendrick's		245,00
Monkey 47	0,5 l	250,00

RUM

Havana Club 3 years		175,00
Havana Club 7 years		213,00
– Cuba –		
Bacardi Light		173,00
Bacardi 8 years		235,00
– Bahamas –		

BOURBON & MALT

Jim Beam		190,00
Jack Daniel's		235,00
Glenfiddich 12 years		255,00
Pure Single Highland Malt 40 %		

WEISSWEINE 0,2 l 0,75 l

2022	Sauvignon Blanc „Du Toitskloof“	14,80	53,50
SÜDAFRIKA	WO Western Cape, Du Toitskloof Winery		
2021	Riesling	18,80	68,50
MOSEL	VDP Gutswein Qualitätswein trocken, Weingut Fritz Haag		
2022	Lugana „Ca‘ Vegar“	17,40	63,50
VENETIEN	DOC, Cantina Castelnuovo		

ROSÉWEINE

2022	Rosé „Nostrat“	12,20	43,50
PENEDÈS	DO, Bodegues Sumarroca		
2022	Sancerre „Cuvée La Grange Dimière“ Rosé	20,20	73,50
LOIRE	AOP, Jean Max Roger		

ROTWEINE

2021	Merlot „Valle de Curico Estate“	17,40	63,50
Chile	WOC, Errazuriz Estate		
2021	Black Print	20,20	73,50
Pfalz	Qualitätswein trocken, Weingut Markus Schneider		
2017	Shiraz „Private Collection“	20,20	73,50
Südafrika	WO Stellenbosch, Saxenburg-Estate		

WEISSWEINE 0,75 l

2022	Custoza „Val dei Molini“	46,50
VENETIEN	DOC, Cantina di Custoza	
2022	Grauer Burgunder	53,50
RHEINHESSEN	Qualitätswein trocken, Weingut Rudolf Geil	
2021	Riesling „Unplugged“	66,50
NAHE	Kabinett trocken, Weingut Tesch	
2022	Lugana „I Frati“	73,50
VENETIEN	DOC, Cà dei Frati	
2022	Chablis „La Chanfleure“	82,50
BURGUND	AOP, Louis Latour	

ROSÉWEIN 0,75 l

2021	Rosa dei Frati	73,50
VENETIEN	DOC, Cà dei Frati	

ROTWEINE 0,75 l

2021	Côtes du Rhône Villages	52,00
RHÔNE	„Le Chêne Noir“ AOP, Cave de Cairanne	
2019	Château Pey La Tour	53,50
BORDEAUX	AOP Bordeaux Supérieur, Vins et Vignobles Dourthe	
2020	Bourgogne Pinot Noir	73,50
BURGUND	AOP, Louis Latour	
2019	Rosso di Montepulciano	63,50
TOSKANA	DOC, Azienda Agricola Poliziano	

Weitere Weine finden Sie in unserer ausführlichen Weinkarte.
– Jahrgangsänderungen vorbehalten –

CHAMPAGNER		0,75 l
Moët & Chandon Brut Impérial		189,00
Moët & Chandon Brut Impérial	0,375 l	114,00
Moët & Chandon Rosé		224,00
Taittinger Brut Réserve		199,00
Taittinger Brut Prestige Rosé		214,00
„R“ de Ruinart		214,00
Ruinart Rosé		269,00
Veuve Clicquot Brut		209,00
Veuve Clicquot Brut	0,375 l	126,00
Louis Roederer Brut Premier		224,00
Laurent-Perrier Rosé		269,00
Krug Grande Cuvée		579,00
Krug Rosé		799,00

JAHRGANGS-CHAMPAGNER		0,75 l
2012	Veuve Clicquot Vintage	294,00
2012	Veuve Clicquot Rosé Vintage	274,00
2008	Veuve Clicquot „La Grande Dame“ Brut	434,00
2014	Louis Roederer Brut Cristal	739,00
2011	Taittinger Comtes de Champagne Blanc de Blancs	469,00
2005	Taittinger Comtes de Champagne Rosé	544,00
2008	Krug Vintage	874,00
2013	Dom Pérignon Cuvée	554,00
2008	Dom Pérignon Cuvée Rosé	799,00

PICCOLO CHAMPAGNER · SEKT		0,2 l
	Bayerischer Hof Sekt trocken	23,50
	Moët & Chandon Brut Impérial	67,50

MAGNUM · DOPPELMAGNUM · METHUSALEM		
Moët & Chandon Rosé Magnum	1,5 l	499,00
Ruinart Magnum	1,5 l	474,00
Moët & Chandon Brut Magnum	1,5 l	419,00
Ruinart Rosé Magnum	1,5 l	539,00
Veuve Clicquot Brut Magnum	1,5 l	469,00
2010 Dom Pérignon Cuvée Magnum	1,5 l	1354,00
Veuve Clicquot Brut Doppelmagnum	3 l	949,00
Veuve Clicquot Brut Methusalem	6 l	1854,00

SEKT · PROSECCO · CRÉMANT		0,75 l
Bayerischer Hof Crémant de Limoux AOC Brut	Sieur d'Arques, Limoux	60,00
Prosecco DOC Perlit Maximilian I		73,50
Fürst von Metternich Riesling Sekt trocken		79,00
Fürst von Metternich Rosé		86,50
Fürst von Metternich Riesling Sekt trocken	0,375 l	53,50
Crémant de Loire Brut Vintage		78,00
	Bouvet-Ladubay	
Bayerischer Hof Sekt trocken Magnum	1,5 l	119,00

JAHRGANGS-SEKT		0,75 l
2018 Cuvée Vaux Brut, Sekt Manufaktur Vaux		88,00

- Alle Preise sind Inklusivpreise in Euro, Jahrgangsänderungen vorbehalten -

^f mit Farbstoff, ^{*} chininhaltig, ¹ koffeinhaltig, ² taurinhaltig

Butt/100/01.09.2023

ENJOY TRADER VIC'S



BARBECUED SPARERIBS aus dem chinesischen Ofen ^{2/4}	17,80
CRAB RANGOON Krabbenmousse in knusprigem Teig	17,80
SALMON STICKS Lachsspießchen in Hummer-Koriander-Sauce	23,50
FRIED PRAWNS ¹ Gebackene Tiger prawns	25,50
CHO CHO ¹ Rindfleischspießchen in Sojasauce mariniert zum Selbstzubereiten über dem Hibachifeuer	16,80
ALMOND DUCK ¹ Gebackene Entenfleischwürfel mit exotischen Gewürzen und Pflaumensauce ^F	23,80
CHICKEN WINGS ¹ Knusprige Hähnchenflügel	14,70
HAM AND CHEESE BINGS Gebackene Schinken-Käse-Bällchen	17,80
THAI SATAY ^{g,1} Geflügelspießchen vom Grill in Kokosmilch und Curry mariniert mit würziger Erdnussauce und süß-sauren Salatgurken ⁴	16,80
VEGETABLES TEMPURA ^{1,v} Verschiedene Gemüse im Tempurateig mit Chili- und Wasabi Dip ¹	17,80
FIVE CHINESE SPOONS ¹ bestellbar bis 23.00 Uhr Würzige Garnelen, gegrillte Jakobsmuschel, gebackener Won Ton, Palmherzen mit Heringskaviar, grüner Papaya Salat	24,50
SPRING ROLLS ¹ Hausgemachte, knusprige Frühlingsröllchen mit Gemüsefüllung und würziger Chilisauce – vegetarisch	15,80
COSMO TIDBITS Eine kleine Vorspeisenauswahl mit Crab Rangoon, Spareribs, Tiger prawns und Schweinefleisch mit Sesam ^{2/4}	27,50
FRIED WON TON ¹ Gebackene polynesishe Nudeltaschen	16,50

g = glutenfrei l = laktosefrei v = vegan

¹ Farbstoff / ² Konservierungsstoff / ³ Antioxidationsmittel / ⁴ Geschmacksverstärker

NIGHT CLUB SNACKS

BAH-MEE „MALAYAN“ ¹ Hühnerbrust, Tiger prawns, Crevetten, Sojasprossen und Eiernudeln mit malaysischen Gewürzen ⁴	29,50
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
TRADER VIC'S SPICY CHICKEN BURGER ¹ Würzig gegrillte Hähnchenbrust im Sesamburger mit Kartoffelecken oder Süßkartoffelpommes, zweierlei Dip und kleinem Salat ²	23,00

TRADER VIC'S SALAD

GREEN GODDESS ^{g,1} Gemischte Blattsalate mit Green Goddess Dressing und gegrillten Hühnerbruststreifen	18,20
GREEN PAPAYA SALAD ^{g,1} Würziger, grüner Thai-Papaya Salat mit Crevetten, gerösteten Erdnüssen, Tomaten, Gurken und Limettensaft ²	26,50

POLYNESISCHE SUPPEN

TOM KHA GAI ^{g,1} Kokosmilch-Hühnersuppe mit wildem Ingwer, Zitronengras und Champignons ⁴	19,50
PEKING SOUP ¹ Säuerlich-scharfe Suppe mit Hühnerbrust, Glasnudeln, Surimi-Crabmeat und Shiitake-Pilzen ⁴	16,50



DIM SUM

Sechs Dim Sum¹
gefüllt mit Meeresfrüchten im asiatischen
Dampfkorbchen gegart mit zweierlei Dip-Saucen
21,00

DESSERTS

TRADER VIC'S OWN CHEESE CAKE „Unser“ Käsekuchen wie Sie ihn noch nicht kennen	14,00
ROYAL TROPICAL FRUIT ^{g,1,v} Tropische Früchte auf gestoßenem Eis	28,00

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 täglich bis 00.30 Uhr

HERZLICH WILLKOMMEN IN UNSEREN RESTAURANTS. WELCOME TO OUR RESTAURANTS.

ATELIER

Auf dem bewährten Fundament der Haute Cuisine 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-schlichem Design erleben Sie das Flair eines Künstlerateliers mit intimer Atmosphäre. Genießen Sie exzellenten Service sowie perfekt abgestimmte Weine. Öffnungszeiten: Dienstag bis Samstag, 18.30 bis 23.00 Uhr. Ihre Menüauswahl nehmen wir gerne bis 20.15 Uhr entgegen.*

Art on the wall - and on your plate, created by head chef Anton Gschwendtner on the foundation of haute cuisine. 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: 06.30 p.m. to 11.00 p.m.. We will be happy to take your orders until 08.15 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. 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 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.*

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

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

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

The solid vaults of the Palais Keller date back to 1443. Originally a salt store, the cellar now plays host to locals and guests from all over the world who value genuine modern interpreted Bavarian specialities. Opening hours: 11.00 a.m. to 01.00 a.m., Sunday 11.00 a.m. to midnight.

*Palais Keller: kitchen open noon to 02.30 p.m. and 06.00 p.m. to 10.00 p.m. | Palais Keller Schwemme: kitchen open 11.00 a.m. to 11.00 p.m.**

TRADER VIC'S

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

Sonntag bis Mittwoch: 18.00 bis 01.00 Uhr

Donnerstag bis Sonntag: 18.00 bis 02.00 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: Sunday to Wednesday 06.00 p.m. to 01.00 a.m.

Thursday to Saturday 06 p.m. to 02.00 a.m.

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 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*

The perfect place to end the day carefree on our sun terrace or in front of the free-standing fireplace. Experience a fascinating view over the roofs of Munich. Enjoy refreshing cocktails and light wellness cuisine. In the warm season we are happy to serve you a drink in our Blue Spa Summer Lounge and in winter the Polar Bar tempts you with hot cocktails 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 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

