

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" –

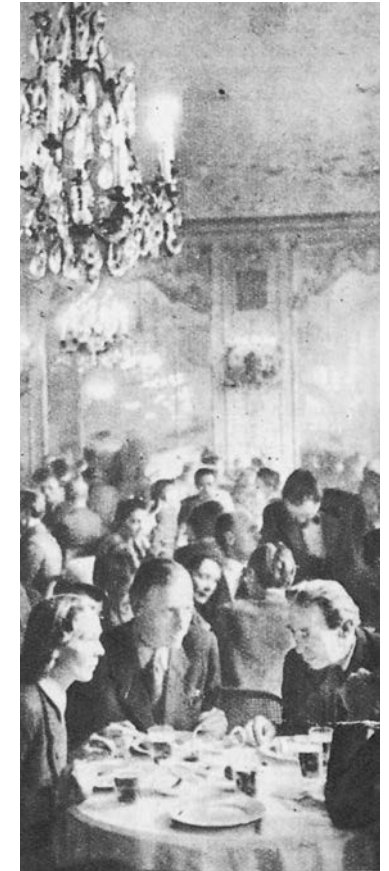
In October 2002, 57 years later, the new *falk's* bar was built here, named in honor of our father and husband, Falk Volkhardt, who passed away in 2001.



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

falk's

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

falk's

PREISGEKRÖNTE *falk's* BAR
KREATIONEN

Pour Toi	24,50
Belvedere, Pflaumenwein, Lime Cordial ^F , Cranberrysaft, Zitronensaft, Rosemary Bitters, Himbeerstaub	
Skyfall	17,80
Siegercocktail Champagner – Competition Skyy Vodka, Cointreau ^F , Vanillesirup ^F , Grapefruitsaft, Bitters ^F , Crémant, Vanillezuckerrand	
Remmy Demmy	26,00
Erster Platz Rémy Martin Cup Rémy Martin „Mature Cask“, schwarzer Holunderblütensirup ^F , Grapefruitsaft, Ginger Ale ^F , Crémant	
Mediterranean Flair	23,50
2. Platz Gin Mare Competition 2015 Gin Mare, hausgemachter Rosé-Champagner-Sirup, Zitronensaft, Himbeeren, Rosmarin, Tonic Water ²	
Drago's Punch	16,50
175 Jahre Hotel Bayerischer Hof – Jubiläum Myers's Rum, Pfirsichlikör, Blue Curaçao ^F , Mandelsirup ^F , Ananas-, Mango- und Zitronensaft	
El Antiguo	25,50
Finale Havana Competition Havana Club Selección de Maestros, Minze, Bitters ^F , Palmensirup-Eiswürfel	
<i>falk's</i> Seelbach	28,00
Kreiert für Finest Spirits Buffalo Trace Bourbon, Cointreau ^F , Orangenmarmelade, Orangen & Chartreuse Bitters ^F , Champagner	
Promenade (alkoholfrei)	12,50
175 Jahre Hotel Bayerischer Hof – Jubiläum Gelbe Paprika, Zitronengras, Vanillesirup ^F , Zitronen-, Maracuja- und Ananassaft	
Nullpromille (alkoholfrei)	12,50
Riemerschmid Nullpromille Wettbewerb 2014 Blutorangensirup, Zitronen- und Mangosaft, Kiwi, Salatgurke, Spicy Ginger ²	

falk's

CHAMPAGNER · PROSECCO ·
CRÉMANT 0,1 l

Champagner 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

APERITIFS 5 cl

Martini ^F bianco, rosso, extra dry	12,50
Lillet Blanc ^F	14,30
Antica Formula ^F	16,80
Lillet Rosé ^{F2}	14,70

CLASSIC PORTS & SHERRYS 5 cl

Port „Tawny“ Sandeman ^F	13,20
Port „White“ Sandeman	13,20
Rozès 10 years Infanta Isabel	19,40
Graham's 20 years old Tawny Port	21,00
Sherry Tio Pepe ^F	13,20

PRE-DINNER DRINKS

Americano	14,80
Campari ^F , roter Wermut ^F , Soda	
Classic Negroni	14,80
Campari ^F , Gordon's Gin, roter Wermut ^F	
Noirgroni	17,80
Vida Mezcal, Campari ^F , Punt e Mes, Antica Formula ^F , Crème de Cacao White	
Paper Plane	13,20
Bulleit Bourbon, Aperol ^F , Amaro Montenegro, Zitronensaft	

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

*falk's***CHAMPAGNER COCKTAILS**

Kir Royal	26,50
Champagner, Crème de Cassis ^F	
<i>falk's</i> Royal	28,30
Champagner, Moskovskaya Vodka, Erdbeerpüree, Erdbeersirup ^F , Balsamico	
Old Cuban	36,00
Champagner, Bacardi 8 Años Reserva, Limettensaft, Bitters ^F , Zuckersirup, Minze	
Serendipity	24,00
Champagner, Calvados Boulard, Apfelsaft, Minze	
Pornstar Martini	24,00
Champagner, Moskovskaya Vodka, Vanillesirup, Passionsfrucht	

CRÉMANT COCKTAILS

Bayerischer Hof Spezial	16,20
Crémant, Lantenhammer Marille, Honigsirup, Zitronensaft	
Sun goes down	18,50
Crémant, Lillet Rosé ^{F2} , Erdbeerpüree, Erdbeersirup ^F , Zitronen-, Rhabarbersaft	
French 75	17,80
Crémant, Gordon's Gin, Zitronensaft	
Prince of Wales	21,50
Crémant, Hennessy V.S. Cognac, D.O.M. Bénédicte, Triple Sec ^F , Angostura ^F	

Alle Crémant Cocktails auch mit Champagner Veuve Clicquot gegen einen Aufpreis von 15,00 € erhältlich.

*falk's***PROSECCO COCKTAILS 0,1 l**

Bellini	15,30
Pfersichmark, Prosecco	
Testarossa	15,80
Himbeermark, Prosecco	
Rossini	15,60
Erdbeermark, Prosecco	
Heartbeat	15,60
Hausgemachter Rotwein-Waldbeeren Sirup, Erdbeere, Blaubeere, Brombeere, Minze, Prosecco	

Alle Prosecco Cocktails auch mit Champagner Veuve Clicquot gegen einen Aufpreis von 15,00 € erhältlich.

SPRITZ/APEROS

Campari ^F Soda	14,90
Campari ^F Orange	17,80
Hugo	15,80
Holunderblütensirup ^F , Prosecco, Minze, Limette, Soda	
Veneto	15,90
Aperol ^F , Prosecco, Soda	
Veneziano	15,90
Aperol ^F , Weißwein, Soda	
Italicus Spritz	23,50
Italicus Rosolio di Bergamotto, Zitronensaft, Prosecco	
Milano Spritz	16,90
Campari ^F , Prosecco, Soda	
San Bitter ^F	7,90
– alkoholfrei –	

*falk's***LIGHT & FRESH**

Calimero	14,80
Aperol ^F , Lime Cordial ^F , Orangensaft, Zitronensaft, brauner Rohrzucker	
Tocco Rosso	16,80
Campari ^F , Holunderblütensirup ^F , Minze, Prosecco	
Antica Torino Smash	21,00
Antica Formula ^F , Zuckersirup, Zitronensaft, Minze	

CAIPIRINHAS/MOJITOS

Caipirinha	14,80
Cachaça, Limetten, Lime Cordial ^F , brauner Rohrzucker wahlweise mit Erdbeere, Pfirsich, Himbeere oder Mango	
Caipiroska	15,30
Moskovskaya Vodka, Limetten, Lime Cordial ^F , brauner Rohrzucker	
Mojito	16,50
Havana Club 3 Jahre, Lime Cordial ^F , Limette, Minze, weißer Rohrzucker, Soda wahlweise mit Erdbeere, Pfirsich, Himbeere oder Mango	
Ipanema Caipi/Ipanema Mojito – alkoholfrei –	11,80
Ginger Ale ^F , Limette, brauner Rohrzucker, (Minze)	

*falk's***MARTINIS**

Gin Martini Cocktail	17,80
Gordon's Gin, Noilly Prat ^F , Olive wahlweise auch mit Beefeater, Tanqueray oder Bombay Sapphire Gin	
Vodka Martini Cocktail	17,80
Moskovskaya Vodka, Noilly Prat ^F , Olive wahlweise auch mit Absolut, Ketel One oder Skyy Vodka	
Espresso Martini	13,80
Moskovskaya Vodka, Kahlúa ^{FC} , Espresso	
Dirty Martini	17,80
Moskovskaya Vodka, Noilly Prat ^F , Olivenlake, Olive	
Vesper Martini	18,80
Cîroc Vodka, Tanqueray Gin, Lillet Blanc ²	

VODKA DRINKS

Moscow Mule	15,30
Moskovskaya Vodka, Limettensaft, Spicy Ginger ^F , Gurke	
Cosmopolitan	15,30
Moskovskaya Vodka, Cointreau ^F , Limettensaft, Cranberrysaft	
Bloody Mary	15,80
Moskovskaya Vodka, Tabasco, Worcestershiresauce ^F , Tomatensaft, Zitronensaft	
Sex and the city	17,80
Moskovskaya Vodka, Gordon's Gin, Vanillesirup ^F , Maracujasaft, Zitronensaft, Erdbeerpüree	
Sea Breeze	17,80
Grey Goose Vodka, Grapefruitsaft, Cranberrysaft, Limettensaft, Meersalz	
Dutch Raspberry Mule	17,80
Ketel One Vodka, Limettensaft, Himbeerpüree, Spicy Ginger ^F	

*falk's***RUM DRINKS**

Piña Colada	16,40
Havana Club 3 Jahre, Myers's Rum, Kokoscrème, Ananassaft, Sahne	
Daiquiri	16,40
Havana Club 3 Jahre, Limettensaft, Zuckersirup	
wahlweise mit Erdbeere, Pfirsich, Himbeere oder Mango	16,80
Planter's Punch	17,80
Myers's Rum, Grenadine ^F , Orangensaft, Ananassaft, Zitronensaft	
<i>falk's</i> Mai Tai	16,80
Myers's Rum, Dry Orange ^F , Mandelsirup, Limettensaft	
Hemingway Special	16,30
Havana Club 3 Jahre, Myers's Rum, Maraschino ^F , Grapefruitsaft, Limettensaft	
Sehnsucht nach Afrika	22,80
Eminente Reserva 7 Jahre, Amarula Cream ^F , Karamellsirup, Chocolate Bitters	
Spiced Manhattan	15,80
Sailor Jerry Spiced Rum, Antica Formula ^F , Bitters ^F	
El Presidente	17,80
Bacardi 8 Años Reserva, Martini Bianco, Martini Rosso, Dry Orange ^F , Grenadine	
Dark & Stormy	16,80
Goslings Rum, Limettensaft, Spicy Ginger ^F	
<i>falk's</i> Zombie	19,40
Havana Club 3 Jahre, Pusser's Overproof Rum, Triple Sec, Grenadine ^F , Orangensaft, Zitronensaft	
Philadelphia Fish House Punch	18,20
Mount Gay Eclipse, Remy Martin VSOP, Pfirsichlikör, Zitronensaft, hausgemachter Demarara-Sirup	
Lemon Leaf	17,80
St. James Rum, Cointreau ^F , Lime Cordial, Limettensaft, Zitronengras, Zitronenblätter, brauner Rohrzucker, Soda	

*falk's***GIN DRINKS**

White Lady	14,50
Gordon's Gin, Cointreau ^F , Zitronensaft	
Gin Gimlet	14,20
Gordon's Gin, Limette, Lime Cordial ^F	
Gin Fizz	15,80
Gordon's Gin, Zitronensaft, Zucker, Soda	
Singapore Sling	16,80
Gordon's Gin, Cherry Brandy ^F , DOM Bénédicte, Angostura ^F , Zitronensaft, Grenadine ^F , Soda	
Bombay Crushed	18,50
Bombay Sapphire, brauner Rohrzucker, Kumquats, Lime Cordial ^F	
Lemongrass Mojito	19,80
Duke Gin, brauner Rohrzucker, Zitronen, Zitronengras, Soda, Lime Cordial ^F	
Rhubarb Collins	16,40
Gordon's Gin, Soda, Holundersirup, Rhubarbersaft, Zitronensaft, Eiweiß, Blaubeeren	
Vitos Garden	15,80
Tanqueray Gin, Spicy Ginger ^F , Zuckersirup, Limettensaft, Basilikum	
Munich Mule	19,40
Duke Gin, Gurke, Spicy Ginger ² , Limettensaft, Angostura ^F	
Victorias	19,40
Gordon's Gin, Tonic Water, Holunderblütensirup, Limettensaft, Zitronensaft, Minze, Gurke	
Red and Stormy	19,40
Duke Gin, Rhubarb Bitter, Spicy Ginger ² , Cherry Heering, Zitronensaft	

falk's

TEQUILA & MEZCAL DRINKS

Margarita	16,40
El Jimador Blanco, Cointreau ^F , Limettensaft, Salzrand wahlweise mit Erdbeere, Pfirsich, Himbeere oder Mango	16,80
Buttermilk Margarita	19,80
Reserva Antigua 1800, Buttermilch, Agavensirup, Quittengelee, Zitronensaft, Limettensaft	
Long Island Iced Tea	18,90
Havana Club 3 Jahre, Gordon's Gin, El Jimador Blanco, Moskovskaya Vodka, Triple Sec ^F , Zitronensaft, Coca Cola ^{FC}	
Reposado Symphony	19,80
Reserva Antigua 1800, Chambord, Lime Cordial, Himbeerpüree, Sahne	
Tasteful Nudes	16,80
El Jimador Blanco, Aperol ^F , hausgemachter Rosmarinsirup, Grapefruitbitters, Grapefruitsaft, Limettensaft	

SOURS

<i>falk's</i> Sour	17,60
Johnnie Walker Black Label, Black Walnut Bitters ^F , Zuckersirup, Zitronensaft	
Whiskey Sour	15,80
Jim Beam, Orangensaft, Zitronensaft, Zuckersirup	
New York Sour	15,80
Jim Beam, Merlot, Zitronensaft, Zuckersirup, Eiweiß	
Continental Sour	16,80
Jim Beam, Portwein, Zuckersirup, Zitronensaft, Eiweiß	
Aperol Sour	15,80
Aperol ^F , Zuckersirup, Zitronensaft, Orangensaft, Grapefruitsaft	
Amaretto Sour	17,80
Amaretto, Orangensaft, Zitronensaft, Zuckersirup	
Pisco Sour	15,80
Pisco, Limettensaft, Zuckersirup, Eiweiß, Angostura ^F	

falk's

WHISK(E)Y DRINKS

Manhattan	14,80
Canadian Club, Martini Rosso, Angostura ^F	
Old Fashioned	14,80
Jim Beam, Angostura ^F , Zuckerwürfel, Soda	
Blood & Sand	19,80
Bowmore 12y, Punt e Mes ^F , Cherry Heering ^F , Orangensaft	
Penicillin	16,80
Johnnie Walker Red Label, Ardbeg 10y, Honigsirup, Ingwersirup, Limettensaft, Zitronensaft	
Mint Julep	19,60
Maker's Mark, Zuckersirup, Minze, Soda	
Sazerac	27,50
Sazerac Rye Whiskey, Pernod Absinth, Psychaud's Bitters, Zuckerwürfel	
Lions Tail	25,00
Michter's Bourbon, Pimento Dram, Zuckersirup, Limettensaft, Angostura ^F	
Rye me a River	23,00
Woodford Reserve Rye, Martini Rosso, Chambord, Absinth	

BRANDY DRINKS

Vieux Carré	19,80
Remy Martin V.S.O.P., Michter's Rye, Martini Rosso, D.O.M. Benedictine, Psychaud's Bitter, Angostura ^F	
Wind of Change	16,40
Courvoisier V.S.O.P., Black Walnut Bitters ^F , Ahornsirup	
Remy Old Fashioned	22,50
Remy Martin V.S.O.P., Angostura, Zuckerwürfel	

falk's

LIQUID KITCHEN

Gin Basil Smash	16,80
Tanqueray Gin, Zitronensaft, Zuckersirup, Basilikum	
Blueberry Bridge	17,80
Moskovskaya Vodka, Crème de Mûre, Vanillesirup ^F , Cranberrysaft, Zitronensaft, brauner Rohrzucker, Blaubeeren ^F , Thymian	
The Alps	14,80
Gordon's Gin, Licor 43 ^F , Zitronen-, Ananassaft, Orangenmarmelade, Salbei	
Mama Said	14,80
Haferflocken Jim Beam (infundiert), Drambuie ^F , Vanillesirup ^F , Zitronen- und Limettensaft, Eiweiß	

AFTER-DINNER DRINKS

White Russian	14,20
Moskovskaya Vodka, Kahlúa ^{FC} , Sahne	
Grasshopper	14,20
Crème de Cacao white, Crème de Menthe ^F , Sahne	
Rusty Nail	15,80
Johnnie Walker Red Label, Drambuie ^F	
Liquid Raffaello	16,40
Havana Club 3 Jahre, Dirker Haselnussgeist, Mozart dry ^F , Mandelsirup, Kokoscrème, Sahne	
Brandy Alexander	14,20
Hennessy V.S. Cognac, Crème de Cacao ^F , Sahne	

falk's

ALKOHOLFREIE COCKTAILS

<i>falk's</i> blossom tea	14,50
Earl Grey, Himbeer-Lavendel Cordial, Cranberrysaft, Zitronensaft, Himbeeren	
Tropicana	12,80
Ananas-, Mango-, Maracuja-, Zitronensaft	
Big Boss	12,80
Tonic Water ² , Angostura ^F , Ahornsirup ^F , Lime Cordial ^F , Limette	
Virgin Mary	11,80
Tomatensaft, Worcestershiresauce ^F , Tabasco, Gewürze	
Coconut Kiss	12,80
Ananas-, Orangensaft, Kokoscrème	
Papagei	12,80
Rhabarbersaft, Erdbeersirup, Erdbeerpüree, Ananassaft	
Garden of Paradise	12,80
San Bitter ^F , Grenadine ^F , Orangen-, Grapefruit-, Zitronensaft	
Mint Light	11,80
Orangina, Ananassaft, Lime Cordial ^F , brauner Rohrzucker, Minze, Limette	
<i>falk's</i> Rotweiß	12,80
Erdbeersirup ^F , Erdbeermark, Johannisbeer-, Preiselbeersaft, Vanillesirup ^F , Sahne, Zitronensaft	
Karl Only	14,80
Kumquats, brauner Rohrzucker, Lime Cordial ^F , wahlweise mit Ginger Ale ^F oder Seven Up	
Wunderkind	12,80
Thymian, Limettensaft, Lime Cordial ^F , Himbeerpüree, Spicy Ginger ^F	

*falk's***LONG DRINKS**

Scotch Cola	17,20
Johnnie Walker Red Label, Coca Cola ^{FC}	
Bourbon Cola	17,20
Jim Beam, Coca Cola ^{FC}	
Vodka Cranberry	17,20
Moskovskaya Vodka, Cranberrysaft	
Vodka Lemon/Vodka Tonic	16,60
Moskovskaya Vodka mit Tonic Water ² oder Bitter Lemon ²	
Gin Tonic/Gin Lemon	16,40
Gordon's Gin mit Tonic Water ² oder Bitter Lemon ²	
Hendrick's Tonic	20,90
Hendrick's Gin, Tonic Water ²	
Tanqueray Ten Tonic	18,90
Tanqueray No. Ten, Tonic Water ²	
Cuba Libre	16,40
Havana Club 3 Jahre, Limette, Coca Cola ^{FC}	
Havana Coke	18,40
Havana Club 7 Jahre, Coca Cola ^{FC}	
Monkey Tonic	26,20
Monkey 47, Tonic Water ²	
Duke Tonic	18,90
Duke Gin, Tonic Water ²	
Vodka Red Bull	19,10
Moskovskaya Vodka, Red Bull ^{FC1}	
Grey Goose Tonic	22,60
Grey Goose Vodka, Tonic Water ²	
Gin Tonic / Gin Lemon -alkoholfrei-	21,10
Siegfried Wonderleaf alkoholfrei mit Tonic Water oder Bitter Lemon ²	

*falk's***WHISK(E)Y 4 cl****Scotch**

Johnnie Walker Red Label	13,80
Johnnie Walker Black Label 12 years	16,80
Johnnie Walker Blue Label	45,00
Ballantine's 12 years	18,50
Chivas Regal 12 years	17,50
Chivas Royal Salute 21 years	47,00
Famous Grouse	12,50

Bourbon

Jim Beam	13,80
Booker's 8 years	24,00
Maker's Mark	17,80
Michter's Bourbon	22,00
Wild Turkey	17,40
Woodford Reserve	17,80
Basil Hayden's Straight Bourbon 8 years	17,40
Knob Creek 9 years	19,40
Jack Daniel's	15,80

Rye

Jim Beam Rye	15,80
Bulleit Rye	15,50
Woodford Reserve Rye	18,90
Sazerac Rye	27,00
Michter's Rye	22,00
Wild Turkey Rye	18,90

Canadian

Canadian Club	13,80
Crown Royal	17,30

Irish

Tullamore Dew	13,80
John Jameson	13,60
Redbreast 12 years	20,50

*falk's***SINGLE MALTS****Japan** – leicht, floral, Sherrynoten

Nikka from the Barrel	23,50
Nikka 12 years	39,50
Suntory Yamazaki 12 years	43,00
Suntory Yamazaki 18 years	72,50
Hibiki Harmony	31,50

Schottland

Speyside – süßlich, elegant, leichter Torf

Glenfiddich 12 years	15,80
Glenfiddich 15 years Distillery Edition	23,50
Glenfiddich 21 years	47,50
The Glenlivet 18 years	29,50
Macallan Rare Cask	67,00
Macallan Double Cask 12 years	35,00
Balvenie 12 years	24,50
Balvenie Caribbean Cask 14 years	34,50

Highlands – kräftig, würzig, leichter Torf

Glenmorangie Original 10 years	18,40
Glenmorangie Quinta Ruban 12 years	29,00
Glenmorangie Extremely Rare 18 years	42,50
Glenmorangie Signet	52,00
Dalwhinnie 15 years	23,00
Oban 14 years	28,00
Dalmore 12 years	26,50
Dalmore 15 years	35,00

Islay – kräftiger Torf, würzig, rauchig

Ardbeg Uigeadail	32,00
Laphroaig Quarter Cask	23,50
Laphroaig 10 years	18,50
Bowmore 25 years	78,00
Bowmore darkest 15 years	29,50
Lagavulin 16 years	36,00
Bowmore 12 years	21,00

*falk's***Islands** – salzig, rund, Zitrusnoten

Talisker Skye	21,00
Talisker Port Ruighe	23,50
Highland Park 12 years	22,00

Deutschland

Oberbayern – mild, fruchtig

Slyrs Bavarian Single Malt	20,50
----------------------------	-------

SPIRITUOSEN 4 cl**Vodka**

Moskovskaya	13,00
Russian Standard Platinum	18,50
Stolichnaya Elit	22,00
Kauffman Vintage Vodka	27,50
Beluga Vodka	20,50
– Russland –	
Absolut	14,00
– Schweden –	
Grey Goose	19,00
– Frankreich –	
Belvedere	20,50
– Polen –	
Ketel One	15,50
– Niederlande –	

Tequila

Patrón Añejo	21,50
Patrón Silver	24,00
El Jimador Blanco	14,50
1800 Reserva Antigua	18,50
Don Julio Blanco	22,50
Don Julio Reposado	24,00
Del Maguey Vida Mezcal	19,50

falk's

Gin

Gordon's	12,80
Plymouth	16,30
Bombay Sapphire	14,20
Tanqueray	13,90
Tanqueray No. Ten	15,30
Tanqueray Sevilla	14,80
The Duke Munich Dry	15,30
Hendrick's	17,30
Beefeater	15,30
Gin Mare	19,80
Ferdinands Gin	21,50
Monkey 47	22,50
Sipsmith	19,30
Sipsmith Sloe Gin	21,00
Botanist Gin	18,70
Gin Sul	21,00
Nordes Atlantic Galician Gin	18,70
Elephant Gin	21,50
Windspiel Gin	22,50
Roku Gin	18,50
Siegfried Wonderleaf -alkoholfrei-	17,50

Grappa

Grappa di Brunello, Altesino	21,00
Elisi 43%	23,50
Tre Soli Tre, Berta	41,00
Grappa Tignanella	24,00

falk's

Rum

Bacardi 8 Años Reserva	16,00
Facundo NEO	25,50
- Bahamas -	
Havana Club 3 years	13,00
Havana Club 7 years	15,00
Havana - Seleccion de Maestros	25,00
Eminente Reserva 7 years	24,50
- Cuba -	
Goslings Rum	16,50
- Bermuda -	
Brugal Anejo	14,80
Brugal Siglo de Oro	36,50
Matusalem Grand Reserva 15 years	23,50
- Dominikanische Republik -	
Ron Zacapa 23	25,00
Ron Zacapa XO	31,50
- Guatemala -	
Mount Gay Eclipse Rum	15,00
- Karibik -	
Myers's Rum	13,50
Appleton 21 years	36,50
- Jamaica -	
Angostura 1919 8 years	24,50
- Trinidad -	
Don Papa	26,00
- Philippinen -	
Botucal	22,50
- Venezuela -	

*falk's***COGNAC 4 cl**

Rémy Martin V.S.O.P. „Mature Cask“	19,50
Rémy Martin X.O.	43,50
Hine Antique	41,50
Très Rare Fine Champagne	
Hennessy V.S.O.P.	22,00
Hennessy X.O.	54,50
Hennessy Paradis	140,00
Louis XIII	295,00
Louis XIII	2cl 150,00

OBSTBRÄNDE 4 cl**Kirsche**

Wildkirschbrand, Lantenhammer	30,50
Wildkirsche No. 1, Ziegler	38,00

Birne

Williamsbrand, Lantenhammer	20,50
Williamsbrand, Ziegler	23,50

Apfel & Birne

Apfel-Birnenbrand, Ziegler	17,40
----------------------------	-------

Himbeere

Framboise, Theo Preiss	15,50
Himbeergeist, Fassbind	22,00

Mirabelle

Mirabellenbrand, Lantenhammer	21,20
-------------------------------	-------

Marille

Marillenbrand, Lantenhammer	23,00
Wachauer Marille, Rochelt	67,00

Quitte

Quitte, Rochelt	51,00
Quitte Edelbrand, Ziegler	28,00

Haselnuss

Haselnussgeist, Dirker	21,50
------------------------	-------

Vogelbeere

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

*falk's***AQUAVIT 4 cl**

Malteser Aquavit	12,50
Linie Aquavit	13,90
Jubiläums Aquavit	13,90

ARMAGNAC 4 cl

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

CALVADOS 4 cl

Calvados Boulard	18,70
Père Magloire Fine de Calvados	18,50

BRANDY · WEINBRAND 4 cl

Carlos Primero	15,80
Asbach 8 Jahre	18,70
Cardenal Mendoza	18,20

BITTERS^F 4 cl

Underberg 2 cl	9,70
Jägermeister	11,70
Fernet Branca	11,70
Fernet Menta	12,20
Averna	11,70
Ramazotti	11,70
Amaro Montenegro	12,20

ANISETTE 4 cl

Ricard	13,00
Sambuca Molinari	13,70
Pernod	15,20

*falk's***LIKÖRE^F 4 cl**

Frangelico – Haselnusslikör	11,00
Bénédictine D.O.M.	13,90
Amaretto Disaronno	13,30
Baileys Irish Cream	13,80
Cointreau	13,90
Grand Marnier Cordon Rouge	14,70
Drambuie	15,00
Southern Comfort	14,90
Kahlúa	15,40
Chambord	14,40
Licor 43	14,90
St. Germain Holunderblüte	16,00
Mozart dry	18,00
Italicus Rosolio di Bergamotto	18,00
Limoncello Luigi Francoli	14,40

BIERE

Fürstenberg Pils vom Fass	0,3 l	5,90
Schneider Weisse vom Fass	0,3 l	5,90
Augustiner Helles	0,33 l	6,00
Fürstenberg Export	0,33 l	6,90
Beck's alkoholfrei	0,33 l	6,30
Erdinger Weißbier alkoholfrei	0,33 l	6,50
Erdinger Radler natur	0,33 l	6,50

*falk's***WEISSWEINE 0,2 l**

2020	Chardonnay Ardèche	13,80
Rhône	IGP, Maison Louis Latour	
2022	Sauvignon Blanc „Du Toitskloof“	13,80
Südafrika	WO Western Cape Du Toitskloof Winery	
2022	Riesling	18,90
Rheingau	VDP Gutswein Qualitätswein trocken Weingut Robert Weil	
2022	Lugana „Ca' Vegar“	16,40
Venezien	DOC, Cantina Castelnuovo	
2021	Weißburgunder	16,40
Pfalz	Qualitätswein trocken, Weingut Markus Schneider	

ROSÉWEINE 0,2 l

2022	Rosé „Nostrat“	11,20
Penedès	DO, Bodegues Sumarroca	
2022	Sancerre	19,20
Loire	„Cuvée La Grange Dimière“ Rosé AOP, Jean Max Roger	

ROTWEINE 0,2 l

2021	Merlot „Valle de Curico Estate“	16,40
Chile	WOC, Errazuriz Estate	
2021	Black Print	19,20
Pfalz	Qualitätswein trocken, Weingut Markus Schneider	
2017	Shiraz	19,20
Südafrika	„Private Collection“ WO Stellenbosch, Saxenburg-Estate	
2020	Vino Nobile di Montepulciano	21,80
Toskana	DOCG, Azienda Agricola Poliziano	

*falk's***CHAMPAGNER**

Pierre Gimonnet & Fils „Cuis 1er Cru“		168,00
Laurent-Perrier Brut		189,00
Moët & Chandon Brut Impérial		185,00
Moët & Chandon Brut Impérial	0,375 l	110,00
Taittinger Brut Réserve		195,00
„R“ de Ruinart		210,00
Veuve Clicquot Brut		205,00
Veuve Clicquot Brut	0,375 l	122,00
Perrier-Jouët Grand Brut		215,00
Louis Roederer Brut Premier		220,00
Moët & Chandon Rosé		220,00
Ruinart Rosé		265,00
Taittinger Brut Prestige Rosé		210,00
Laurent-Perrier Rosé Brut		265,00
Krug Grande Cuvée		575,00
Laurent-Perrier Grand Siècle „La Cuvée“		465,00
Krug Rosé		795,00

JAHRGANGS-CHAMPAGNER

2012	Veuve Clicquot Vintage	290,00
2012	Veuve Clicquot Rosé Vintage	270,00
2011	Taittinger Comtes de Champagne Blanc de Blancs	465,00
2014	Louis Roederer Brut Cristal	735,00
2013	Dom Pérignon Cuvée	550,00
2008	Dom Pérignon Rosé	795,00

MAGNUM CHAMPAGNER · CRÉMANT

„R“ de Ruinart Magnum	470,00
Moët & Chandon Brut Impérial	415,00
Moët & Chandon Brut Rosé	495,00
Veuve Clicquot Brut	465,00
2018 Saphir Brut Vintage A.C., Bouvet-Ladubay	150,00

*falk's***PICCOLO CHAMPAGNER · SEKT**

Moët & Chandon Brut Impérial	63,50
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		56,00
Klass. Flaschengärung - Sieur d'Arques, Limoux		
Prosecco Perlit Maximilian I		69,50
Fürst von Metternich		75,00
Riesling Sekt trocken		
Fürst von Metternich	0,375 l	49,50
Riesling Sekt trocken		
Fürst von Metternich Rosé		82,50
Crémant de Loire Brut Vintage		74,00
Bouvet-Ladubay		
Bouvet Brut Blanc 1851	0,375 l	49,50
Vin Mousseux, Bouvet-Ladubay		
Rosé Excellence Brut		75,00
Bouvet-Ladubay		

JAHRGANGS-SEKT

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

falk's

SÄFTE 0,2 l

Orangensaft	8,20
Apfelsaft	6,90
Maracujasaft	8,70
Schwarzer Johannisbeer-Nektar	8,70
Cranberrysaft	8,20
Rhabarbersaft	7,60
Orangensaft frisch gepresst	10,80
Grapefruitsaft frisch gepresst	10,80

MINERALWASSER 0,25 l

Plose Gourmet frizzante / naturale	6,50
San Pellegrino	6,60
Staatlich Fachingen still	6,90
Plose Gourmet naturale	11 15,20
San Pellegrino	11 14,90

ALKOHOLFREIE GETRÄNKE 0,2 l

Coca Cola ^{FC} /Coca Cola light ^{FC}	6,80
Coca Cola Zero ^{FC}	6,80
Orangina	0,25 l 7,70
Seven Up	6,80
Mezzo Mix	6,80
Schweppes Tonic Water ^{FC}	7,20
Schweppes Dry Tonic Water ^{FC}	7,20
Schweppes Bitter Lemon ^{FC}	7,20
Schweppes Ginger Ale ^F	7,20
Schweppes Sodawasser	3,70
Thomas Henry Spicy Ginger ^F	8,40
Thomas Henry Tonic Water ²	8,40
Red Bull/Red Bull sugarfree ^{FC1}	9,70

falk's

HEISSGETRÄNKE

Tasse Kaffee	5,50
Tasse Espresso	5,60
Tasse Cappuccino	6,70
Glas Latte Macchiato	7,30
Irish Coffee	16,20

RONNEFELDT – TEE

Verschiedene Sorten – serviert im Kännchen	9,80
--	------

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.

falk's

SPEISEN¹

<i>falk's</i> Gourmet Currywurst	17,80
Wählen Sie dazu eines der vier verschiedenen Currys von Ingo Holland von aromatisch mild bis klassisch scharf ^{2/3/7}	
Grilled Cheese & Kimchi Sandwich	22,50
Sauerteigbrot, Comté, hausgemachtes Kimchi, Miso-Mayo	
Rindercarpaccio	29,50
mit Cipriani Sauce und Ratatouillesalat	
Munich Style Pastrami Sandwich ¹	27,00
Getoastetes Roggenbrot mit Wagyu Pastrami, Sauerkraut, Gewürzgurke und Meerrettich-Senf	
Penne*	
mit Kirschtomatensugo und geschmolzenem Mozzarella	22,00
... mit gebratenen Riesengarnelen	38,00
... mit gerösteter Salsiccia	29,00
<i>falk's</i> Veganer Wrap ^v	21,80
mit gebratener Avocado, Koriander, gepufftem Quinoa, Zwiebeln und Gurke	
Hausgemachte Pita	28,00
mit Hummus, Burrata und Pesto	
Erlesene Auswahl an französischem Rohmilchkäse	32,00
mit frischem Brot und Butter	

* vegan bestellbar

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

falk's

CLASSICS

Wiener Schnitzel vom Kalb	36,00
mit Karotten und Petersilienkartoffeln	
Caesar Salad	23,50
Klassisch mit einem Dressing aus Kapern, Sardellen und Parmesan	
... mit gebratenen Putenbruststreifen	32,00
... mit gebratenen Riesengarnelen	38,00
Clubsandwich ¹	27,50
mit gebratener Putenbrust, knusprigem Speck, Spiegelei, dazu wahlweise Kartoffelecken, Pommes frites oder Kartoffelchips ^{2/3}	
Bayerischer Hof Burger	31,00
Saftig gebratenes Rindfleisch mit Speck, Käse, Zwiebel, Tomate, Salat und BBQ Sauce ² , dazu wahlweise Kartoffelecken, Pommes frites oder Kartoffelchips ^{2/3}	
N25 Golden Selection Osietra Kaviar	Tagespreis
auf Eis, 50g Dose mit Kartoffelschaum, Crème fraîche und Toast	
Lauwarmer Apfel-Streusel-Auflauf	15,50
Crème brûlée	16,50
mit Erdbeersorbet	
Salat von frischen Früchten ^{g-1, v}	27,00

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.

falk's

FOOD

<i>falk's</i> Gourmet curried sausage ¹ choose one of the four different curries by Ingo Holland from aromatic mild to classic spicy ^{2/3/7}	17,80
Grilled Cheese & Kimchi Sandwich Sourdough bread, Comté, homemade kimchi and miso mayonnaise	22,50
Carpaccio of beef with cipriani sauce and ratatouille salad	29,50
Munich Style Pastrami Sandwich ¹ Toasted rye bread with wagyu pastrami, sauerkraut, pickles, gherkins and horseradish mustard	27,00
Penne pasta*	
with tomato sugo and melted mozzarella	22,00
... with roasted king prawns	38,00
... with roasted salsiccia	29,00
<i>falk's</i> Vegan wrap ^v with roasted avocado, coriander, quinoa, onion and cucumber	21,80
Homemade pita with hummus, burrata and pesto	28,00
Selection of French raw milk cheese with bread and butter	32,00

* 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.

falk's

CLASSICS

Wiener Schnitzel Veal escalope Viennese style with carrots and parsley potatoe	36,00
Caesar salad Classic style with a dressing made of capers, anchovies and parmesan cheese	23,50
... with roasted stripes of turkey breast	32,00
... with roasted king prawns	38,00
Clubsandwich ¹ with roasted turkey breast, crispy bacon and fried egg with your choice of potato wedges, French fries or potato crisps ^{2/3}	27,50
Bayerischer Hof Burger Beef, bacon, cheese, onions, tomato, lettuce and BBQ sauce ² with your choice of potato wedges, French fries or potato crisps ^{2/3}	31,00
N25 Golden Selection Osietra caviar daily market price on ice, 50g served with potato foam, Crème fraîche and toast	
Lukewarm apple crumble	15,50
Crème brûlée with strawberry sorbet	16,50
Fresh fruit salad ^{g,1,v}	27,00

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 contain-
ed 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, 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.*

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 specialties.

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

