

Kleinigkeiten

Dreierlei Töpferl mit grober Leberwurst ⁷ , Griebenschmalz selbstgemachter Obatzda und Bergsteigerbrot	9,20
Obatzda mit Radieserl	9,60
Frischer Bierradi mit grobem Meersalz und kleinem Schnittlauch- sowie Schmalzbrot	10,70
a Stückerl bayerische Butter	1,20
a bisserl frisch geriebenen Meerrettich	3,00
Schnittlauch- oder Schmalzbrot	je 5,10

Aus dem Suppentopf

Frittatensuppe mit allerhand Gmias	5,80
Sämige Kartoffelsuppe mit bayerischen Flitzern ⁷	6,40
Münchner Festtagssuppe mit Pfannkuchenstreifen, Leberspätzle ^{3/4} , Markklößchen ⁴ , Grießnockerl und Gemüse	7,20
Pikante Gulaschsuppe mit Paprika und Kartoffeln	8,50
Bayerische Leberknödlsuppe ^{3/4} mit Zwiebelschmelze	7,20
Linseneintopf mit Gemüse, Kartoffeln und Wiener Radl ⁷	11,60

Salate

Ausg'suchte Blattsalate vom Viktualienmarkt mit buntem Gmias und gegrillten Truthahnbruststreifen	17,80
Gebackener Ziegenkäse mit Honig und Thymian, Rucolasalat, Datteltomaten und Balsamico-Dressing	13,80
Schweinemedallions mit Pflaumen am Spieß auf Speck-Krautsalat und Rucola	16,30
Wildkräutersalat mit Birne, gebratenem Camenbert und Brezn croûtons	15,70

Sofern Sie von Allergien betroffen sind, möchten wir Sie bitten, sich bei unserem Servicemitarbeiter zu melden. Gerne händigt Ihnen dieser unsere separate Allergikerkarte aus, die Ihnen Auskunft über die in den Speisen enthaltenen allergenen Zutaten gibt.

**Aus alter Tradition laden wir Sie herzlich zu Brot und hausgemachten Brezn
aus der Hofbäckerei ein.**

Warme Schmankerl

Zanderfilet unter der Kartoffel-Meerrettichkruste auf Gemüse-Potpourri mit Weißweinsauce	19,30
Lachsforellenfilet auf Schmorgurken und Dillkartoffeln	21,50
Kalbsherz in schäumender Butter gebraten mit Rosmarinkartoffeln	17,90
Zarte Kalbsleberscheiben mit kräftiger Soße Apfelspalterl ³ , Zwiebelradl und Kartoffelpüree	19,80
Schulterkrustenbraten vom Jungschwein mit Bratensaft und Kartoffelknödl ⁵	15,80
Lendensteak mit Kräuterbutter, Bohnen und Kartoffelgratin	27,80
Münchener Tellerfleisch mit Bouillongemüse und geschabtem Meerrettich	18,30
Kesselgulasch vom Rind mit Semmelknödl	18,50
Zwiebelrostbraten vom Bayerischen Rind mit Bratkartoffeln und Röstzwiebeln	25,40
Palais Keller's Rahmtöpferl mit Geschnetzeltem vom Kalb Schwammerl und Spätzle	27,80
Wiener Schnitzel in schäumender Butter gebraten mit Kartoffel-Gurken-Salat	25,50
Halbe Bauern-Ente mit Rotkohl und Klößen	27,50
Hausgemachte Tafelspitzsülze mit Bratkartoffeln	14,70

Aus unserer Hofmetzgerei

Rein kälberne Fleischpflanzerl mit unserem hausgemachten Kartoffel-Rucolasalat	12,70
--	-------

Was dazua

Hausgemachter Kartoffelsalat	5,20
Bratkartoffeln vom Grill	5,20
Gemischter Salat mit Radieserlsprossen	7,50
Sauerkraut	4,60
Spätzle	5,40
Semmelknödl	4,20
Apfel-Blaukraut	5,80
Krautsalat mit Speck	5,00

Vegetarisches & Veganes aus der Region

Handgeschabte Käsespätzle mit Emmentaler, Appenzeller würzigem Bergkäse und schäumender Zwiebelbutter, dazu einen kleinen Salat	15,70
Vegan gebratenes Kichererbsenpflanzerl mit getrockneten Tomaten, Rucola, Kirschtomaten, geräucherter Paprika und Salat	11,90
Knödlgröschl ⁵ mit Ei, Kräutern und kleinem Salat serviert in unserer Gusseisenpfanne	15,30

**Aus alter Tradition laden wir Sie herzlich zu Brot und hausgemachten Brezn
aus der Hofbäckerei ein.**

Aus der Würstlküche

Münchner Weißwurst ⁷ mit süßem Senf	- Stück -	3,70
Rostbratwürstl ⁷ auf Fasskraut		
... 6 Stück		11,30
... 8 Stück		14,60
... 12 Stück		19,80
6 Stück Saure Zipfel ⁷ mit frisch geriebenem Meerrettich und Bergsteigerbrot		11,20
Palais Keller Würstlplatte mit Käsekrauter ^{2/3/4} , Rostbratwürstl ⁷ , Bayerische Flitzer ⁷ , dazu Fasskraut und geschabter Meerrettich		17,50
Kälberne Briesmilzwurst ⁷ in brauner Butter gebraten mit unserem Kartoffelsalat		13,20
Münchner Stadtwurst ⁷ mit hausgemachtem Kartoffelsalat		11,80

Magentratzerl

Bayerischer Schmankerl Teller ⁷ mit Kalbsfleischpflanzerl ofenwarmem Leberkäs, Wienerwürstl und hausgemachtem Kartoffelsalat		16,30
--	--	-------

Bayerische Brotzeiten und Schmankerl

Reiberdatschi mit hausgebeiztem Kräuterlachs dazu Dill-Senf-Soß und Sahnemeerrettich		21,50
Hausgemachte Bratensülze vom niederbayerischen Landschwein mit Sauerrahm und Rosmarinkartoffeln		14,30
Traditioneller Presssack ^{2/3/4} weiß und rot mit Gurkerl Radieserl und roten Zwiebeln		11,50
Regensburger Wurstsalat ^{2/3/7} mit Fassgurkerl und Zwiebelradl		10,20
Ofenfrischer bayerischer Leberkäs ⁷ ... gerne auch vom Grill mit einem Spiegelei		9,20 10,70
Ofenfrischer, im Ganzen gebackener Leberkäs ⁷ „für zwei Personen“ wahlweise mit jeweils hausgemachtem Speckkraut ² oder Kartoffelsalat		21,50
Bayerisches Brotzeitbrettl ^{2/3/7} Kalbsfleischpflanzerl, Landjäger, Pfefferbeißer, Schwarzwälder Schinken Hartkäse, Radieserl, Gurkerl und Butter		19,50
Bayerisches Kasbrettl mit Bergkas, Emmentaler, Bavaria blu, Camembert, Obatzda, Radieserl, Brot und Butter		22,50
Schlachtplatte mit Blutwurst, Leberwurst und Schweinebauch auf Sauerkraut ^{2/3/7}		18,20

Spezialitäten aus unserer Dessertküchle

Weißbier Tiramisu im Weckglas		8,70
Bayrisch Creme mit Himbeermark		9,30
Apfelstrudel mit Vanillesoß		10,20
Apfel- und Dattelküchlein mit Dunkelbierkaramell und Vanilleeis		8,70

AN GUAD'N WÜNSCHT IHNEN IHR PALAIS KELLER TEAM!

**Aus alter Tradition laden wir Sie herzlich zu Brot und hausgemachten Brezn
aus der Hofbäckerei ein.**

<i>Offene Weine Weiß</i>		0,2 l
2017 Pfalz	Deidesheimer Hofstück Müller-Thurgau Qualitätswein lieblich Niederkirchener Weinmacher e.G.	6,90
2017 Pfalz	Deidesheimer Nonnenstück Riesling Qualitätswein trocken Niederkirchener Weinmacher e.G.	6,90
2017 Languedoc- Roussillon	Languedoc-Roussillon Chardonnay IGP Aimery – Caves du Sieur d'Arques	7,40
2016 Venetien	„Col del Sole“ Pinot Grigio del Veneto IGT Cantina Colli del Soligo	7,60
2016 Franken	Franken Silvaner Qualitätswein trocken Weingut Zur Schwane, Volkach	7,80
2017 Österreich	Heuriger - „Lösterrassen“ Grüner Veltliner Qualitätswein trocken Winzer Kreams	8,00
2016 Südtirol	Südtiroler Weißburgunder DOC K.Martini & Sohn, Girlan	8,20
	Weinschorle rot oder weiß, süß oder sauer	0,5 l 8,00

Offene Weine Rosé und Weißherbst

2016 Baden	Laufener Altenberg Spätburgunder Weißherbst Qualitätswein Winzergenossenschaft Laufen	7,80
---------------	--	------

Offene Weine Rot

2016 Österreich	Blauer Zweigelt - „Lösterrassen“ Qualitätswein trocken Winzer Kreams	7,40
2016 Südtirol	Südtiroler Edelvernatsch DOC, trocken K. Martini & Sohn, Girlan	8,00
2016 Württemberg	Eberstädter Eberfürst Trollinger mit Lemberger Qualitätswein trocken Weingärtnergenossenschaft Eberstadt	8,20
2015 Toskana	Chianti DOCG Cantina di Montalcino	7,00
2016 Baden	Laufener Altenberg Spätburgunder Edition L Qualitätswein trocken Winzergenossenschaft Laufen	9,40
2016 Languedoc- Roussillon	Languedoc-Roussillon Merlot IGP Aimery – Caves du Sieur d'Arques	7,40

<i>Flaschenweine Weiß</i>		0,75 l
2017 Rhein Hessen	Grauer Burgunder Qualitätswein trocken Weingut Rudolf Geil	44,00
2016 Österreich	Gelber Muskateller „GM“ Qualitätswein trocken Weingut Ewald Zweytick	53,00
2017 Mosel	Riesling VDP Gutswein Qualitätswein trocken Weingut Fritz Haag	45,00
2016 Pfalz	Sauvignon Blanc VDP Gutswein Qualitätswein trocken Weingut Knipser	55,00
2017 Pfalz	Weißburgunder Qualitätswein trocken Weingut Markus Schneider	48,00
2017 Franken	Silvaner VDP Gutswein Qualitätswein trocken Weingut Hans Wirsching	45,00
2017 Rheingau	Riesling VDP Gutswein Qualitätswein trocken Weingut Robert Weil	63,00

Flaschenweine Rosé und Weißherbst

2017 Österreich	Rosé „Lust & Laune“ Qualitätswein trocken Weingut Zull	39,00
2016 Loire	Sancerre „Cuvée La Grange Dimière“ Rosé AOP, Jean Max Roger	61,00

Flaschenweine Rot

2015 Pfalz	Ursprung Qualitätswein trocken Weingut Markus Schneider	45,00
2015 Rhein Hessen	Spätburgunder Qualitätswein trocken Weingut Rudolf Geil	45,00
2017 Württemberg	Trollinger „Feldhase“ VDP Gutswein Qualitätswein trocken Weingut Aldinger	42,00
2015 Bordeaux	Château Pey La Tour AOP Bordeaux Supérieur, Vins et Vignobles Dourthe	43,00
2015 Australien	Yakka Shiraz Adelaide Hills, Longview Vineyard	62,00
2015 Toskana	Vino Nobile di Montepulciano DOCG, Azienda Agricola Poliziano	68,00

Biere

Fürstenberg Pils vom Fass	0,2 l	3,30
Fürstenberg Pils vom Fass	0,4 l	4,60
Augustiner, Helles vom Fass	0,25 l	3,30
Augustiner, Helles vom Fass	0,5 l	4,90
Löwenbräu Radlerhalbe	0,5 l	5,00
Löwenbräu alkoholfrei	0,5 l	4,90
Erdinger Leicht Weissbier	0,5 l	5,10
Erdinger Weissbier alkoholfrei	0,5 l	5,10
Schneider Weisse vom Fass	0,3 l	4,00
Schneider Weisse vom Fass	0,5 l	5,20
König Ludwig dunkel vom Fass	0,3 l	4,00
König Ludwig dunkel vom Fass	0,5 l	5,20
Franziskaner Weissbier hell vom Fass	0,3 l	4,10
Franziskaner Weissbier hell vom Fass	0,5 l	5,30
König Ludwig Weissbier dunkel	0,5 l	5,20
Operator Schlossbrauerei Odelzhausen	0,5 l	5,30

Schnäpse

		2 cl
Doppel-Wacholder	38%	4,90
Bodensee-Obstler	38%	4,60
Oberbayerischer Gebirgsenzian	40%	4,90
Kartoffelschnaps	32%	4,60
B'soffene Marille mit Frucht	19%	6,20
Schladerer Kirschwasser	42%	5,70
Schladerer Williams-Birne	40%	5,70
Schladerer Himbeergeist	42%	5,70
Zirnschnaps	35%	6,20

Lantenhammer Edelbrände aus dem Holzträger

Obstler	40%	6,20
Sauerkirsch	42%	6,90
Mirabellen	42%	6,70
Williams	42%	6,70
Haselnuss	42%	7,80

Spirituosen

			2 cl
Fernet Branca	40%		5,30
Wodka Moskovskaya	40%		5,40
Gordon's Gin	37,5%		5,40
Aalborg Jubiläums Aquavit	42%		5,60
Underberg	44%		5,70
Cognac Hennessy Fine de Cognac	40%		7,90
Grappa di Brunello	42%		7,80
Ramazzotti	4 cl	30%	9,20
Chivas Regal Scotch Whisky 12 Jahre	4 cl	40%	13,90

Warme Getränke

Glas Tee			
... unser Service berät Sie gern bei der Auswahl			4,00
Espresso			3,90
Tasse Kaffee			4,00
Cappuccino			4,60
Latte Macchiato			5,00

Fruchtsäfte, Nektare und Schorlen

			0,2 l
Orangensaft			4,70
Apfelsaft			4,70
Multi-Vitaminsaft			4,70
Schwarzer Johannisbeer-Nektar			4,80
Tomatensaft			5,50
Rhabarbersaftschorle	0,5 l		6,40
Apfelsaftschorle naturtrüb	0,5 l		5,60
Johannisbeersaftschorle	0,5 l		6,00

Champagner

		0,75 l	
Piper-Heidsieck Cuvée Brut	0,375 l		84,00
Jacquart Brut Mosaïque			125,00
Laurent-Perrier Brut			150,00
Moët & Chandon Brut Impérial			145,00
Taittinger Brut Réserve			145,00
Veuve Clicquot Brut			150,00
Louis Roederer Brut Premier			172,00
Taittinger Brut Prestige Rosé			195,00



Sekt, Prosecco, Crémant

		0,75 l	
Prosecco DOC Perlit Maximilian I	0,1 l		7,90
Prosecco DOC Perlit Maximilian I			55,00
Fürst von Metternich Riesling Sekt trocken			55,50
Fürst von Metternich Riesling Sekt trocken	0,375 l		34,50
Bayerischer Hof Crémant de Limoux AOC Brut Sieur d'Arques, Limoux			42,00
Fürst von Metternich Rosé			61,00

Alkoholfreie Getränke

Coca Cola ^{1/9}	0,2 l		4,30
Coca Cola light ^{1/9}	0,2 l		4,30
Seven Up - Zitronenlimonade	0,2 l		4,40
Orangina - franz. Orangenlimonade	0,25 l		4,70
Schweppes Soda	0,2 l		1,90
Schweppes Bitter Lemon ¹⁰	0,2 l		4,80
Spezi ^{1/9}	0,5 l		5,20
Plose Gourmet Mineralwasser	0,25 l		4,50
Staatlich Fachingen	0,25 l		4,50
San Pellegrino	1,0 l		10,60
Evian	0,5 l		6,80
Evian	1,0 l		11,30

Liebe Gäste,

haben Sie besondere Anlässe?

Geburtstage, Familienfeiern, Feste mit Kollegen oder ein Treffen mit Kunden oder Geschäftspartnern?

Wir freuen uns darauf Ihnen eine Vielfalt an Veranstaltungen, ob groß oder klein, informell oder formell, arrangieren zu können.

Gerne serviert Ihnen unser Team auch bayerische Schmankerl wie Fondue, Spanferkel im Ganzen oder unser berühmtes Bayerisches Buffet.

Es ist unser Bestreben Ihnen und Ihren Gästen einen unvergesslichen Anlass und eine individuelle Erfahrung zu kreieren.

Bitte kontaktieren Sie unser Team für weitere Informationen und Reservierungsanfragen.

Ihre Familie Volkhardt

und das Serviceteam vom Palais Keller

heißen Sie herzlich willkommen.