

Apéritifs

<i>Champagne Louis Roederer Brut Premier</i>	0,10 l	€ 13,00
<i>Prosecco di Valdobbiadene Lineavini</i>	0,10 l	€ 6,50
<i>Prosecco Aperol</i>	0,10 l	€ 8,50
<i>Le Kir</i>	0,125 l	€ 7,00
<i>Cassis, Weißwein</i>		
<i>Kir Royal</i>	0,10 l	€ 15,00
<i>Cassis, Champagner</i>		
<i>Palace Special</i>	0,20 l	€ 9,50
<i>Limonen, Lime Juice, Prosecco</i>		
<i>Veneto Sprizz</i>	0,20l	€ 8,50
<i>Aperol, Weißwein, Soda</i>		
<i>Americano</i>		€ 10,50
<i>Vermouth, Campari</i>		
<i>Negroni</i>		€ 10,50
<i>Gin, Campari, Vermouth</i>		
<i>Aperol Sour</i>		€ 10,50
<i>Aperol, Lemon, Orange, Sugar</i>		
<i>Campari Soda</i>		€ 8,00
<i>Campari Orange</i>		€ 9,50
<i>Sherry Tio Pepe Very Dry</i>	5cl	€ 6,00
<i>Sherry Sandeman Medium Dry</i>	5cl	€ 6,00
<i>Niepoort Senior Tawny</i>	5cl	€ 7,50
<i>Noilly Prat</i>	4cl	€ 6,00
<i>Martini Bianco</i>	4cl	€ 6,00
<i>Martini Rosso</i>	4cl	€ 6,00
<i>Pernod</i>	4cl	€ 7,00
<i>Ricard</i>	4cl	€ 7,00
<i>Aperol</i>	4cl	€ 6,50
<i>Campari</i>	4cl	€ 6,50

Suppen / Soups

Rinderkraftbrühe mit Leberknödel und Gartenschnittlauch <i>Beef broth with liver dumplings and chives</i>	€ 7,20
Paprika-Red Currysuppe mit gebratenem Scampi <i>Pepper and red curry soup with fried king prawn</i>	€ 8,20
Kartoffelcremesuppe mit Speckrösterl und Majoran <i>Cream of potato soup with bacon and marjoram</i>	€ 7,50

Salate & kleine Gerichte / Salads & small dishes

Penne Arrabiata <i>Penne Arrabiata</i>	€ 10,90
Spaghetti aglio e olio mit schwarzen Oliven und Kräutern <i>Spaghetti aglio e olio with black olives and herbs</i>	€ 11,20
Gegrillte Scampis mit Blattsalaten und Limonendressing <i>Grilled scampis with seasonal salad and lime dressing</i>	€ 17,50
Caesar Salad mit gegrillter Putenbrust, gehobeltem Parmesan, Cesare Cardinis original Dressing und geröstetem Weißbrot <i>Caesar salad with grilled turkey breast, parmesan, Cesare Cardini's original dressing and croutons</i>	€ 15,50
Rosa gebratenes Roastbeef vom Jungbullen mit Röstkartoffeln, Remouladensauce und kleinem Salatbouquet <i>Roast beef with pan-fried potatoes, tatar sauce and a small salad garnish</i>	€20,50
Hausgemachte Kalbfleischpflanzerl mit Kartoffel-Rucolasalat <i>Home-made veal meatballs with potato and rocket salad</i>	€14,50
Wurstsalat mit Bauernbrot <i>Sausage salad with farmhouse bread</i>	€10,50

Hauptgerichte / Main courses

Chili con Carne <i>Chili con Carne</i>	€12,80
Clubsandwich « München Palace » mit geräucherter Putenbrust, Emmentaler, Spiegelei, knusprigem Speck, Mayonnaise, Salat und Pommes Frites <i>Club sandwich « Munich Palace »</i> <i>with smoked turkey breast, swiss cheese, fried egg, crispy bacon</i> <i>mayonnaise, salad and french fries</i>	€15,50
Kuffler Wiener Schnitzel mit Preiselbeeren und Röstkartoffeln <i>Kuffler`s Wiener Schnitzel with cranberries and pan-fried potatoes</i>	€25,50
« Steak Frites » Gegrilltes Rumpsteak mit Pommes Frites und Sauce Béarnaise <i>« Steak Frites »</i> <i>Grilled rump steak with french fries and Béarnaise sauce</i>	€27,20
Rinderfilet vom Grill mit Pfeffersauce und wahlweise mit gemischtem Salat, Pommes Frites oder Bratkartoffeln <i>Grilled beef fillet with pepper sauce and choice of mixed salad,</i> <i>french fries or pan-fried potatoes</i>	€33,90
Teriyaki-Lachs mit Wok-Gemüse und gedämpftem Basmatireis <i>Teriyaki style salmon with wok-vegetables and steamed basmati rice</i>	€24,50
Pikante Spaghetti mit gebratenen Garnelen, Oliven, Kirschtomaten und Kräutern <i>Spicy spaghetti with fried prawns,</i> <i>olives, cherry tomatoes and herbs</i>	€19,50

Käse / Cheese

Käseauswahl garniert mit Trauben und Walnüssen,
dazu Baguette und Butter € 14,50
Selection of cheese with grapes and nuts, baguette and butter

Nachspeisen / Desserts

Crème Caramel € 7,80
Crème caramel

Dunkles Schokoladenmousse € 8,60
mit saisonalen Früchten und Minze
Dark chocolate mousse with seasonal fruit and mint

Kugel Vanilleeis mit Kürbiskernöl € 2,70
Vanilla ice cream with pumpkin seed oil

Coffee & Hot Drinks

Espresso € 2,50
Espresso Macchiato € 2,60
Doppio Espresso € 4,00
Tasse Kaffee € 2,70
Milchkaffee € 3,30
Cappuccino € 3,30
Latte Macchiato € 3,70
Portion Kaffee € 4,50
Portion Tee € 4,50

Offene Weißweine 0,125 l 0,25 l

Deutschland

2008 *Weißburgunder Edition Roland Kuffler* € 4,30 € 8,60
Qualitätswein feinherb Mosel-Saar-Ruwer
Reichsgraf von Kesselstatt
fruchtige Fülle

2009 *Silvaner Kugelspiel* Franken € 5,60 € 11,10
Qualitätswein trocken
Edition Kuffler
das traditionsreiche Weingut Castell
erzeugt für Kuffler diesen erfrischenden Wein
mit einem Duft von Kräutern und Blumenblüten

Frankreich

2009 *Château Haut Rian* Bordeaux € 4,30 € 8,40
Entre-deux-Mers
wunderbarer, leichter und aromatischer Weißwein
aus den Rebsorten Sauvignon und Sémillon

Offener Roséwein 0,125 l 0,75 l

Italien

2009 *Rosa dei Garda* Lombardei € 6,30 € 37,00
Cà dei Frati
aus den direkt am Gardasee gelegenen Weinbergen kommt
ein saftiger, ausdrucksvoller Rosato mit dem würzigen
Duft von frischen Waldfrüchten

Offene Rotweine 0,125 l 0,25 l

Frankreich

2008 *Merlot* Languedoc € 4,60 € 9,20
Baron Philippe de Rothschild
ein frisch-fruchtiger Merlot aus berühmtem Hause,
lebhaft und delikat

Spanien

2004 *Navarra Tinto Reserva* Navarra € 5,50 € 10,80
Gran Feudo
Julian Chivite
ausdrucksstarke Fruchtaromen, schöne Fülle
und Körner zeichnen diesen Wein aus den Rebsorten

Champagner

<i>Louis Roederer Brut Premier</i>	<i>0,10 l</i>	€ 13,00
<i>Louis Roederer Brut Premier</i>	<i>0,75 l</i>	€ 89,00
<i>Moet & Chandon Brut</i>	<i>0,75 l</i>	€ 89,00
<i>Veuve Clicquot Brut</i>	<i>0,75 l</i>	€ 89,00
<i>Laurent-Perrier Rosé Brut</i>	<i>0,75 l</i>	€ 149,00
<i>Dom Pérignon Vintage</i>	<i>0,75 l</i>	€ 290,00
<i>Louis Roederer Cristal Vintage</i>	<i>0,75 l</i>	€ 320,00

Prosecco

<i>Prosecco di Valdobbiadene</i>		
<i>Vino Spumante Brut</i>		
<i>Lineavini</i>	<i>0,10 l</i>	€ 6,50
	<i>0,75 l</i>	€ 44,00

Sekt

<i>Riesling Sekt trocken</i>	<i>0,75 l</i>	€ 29,00
<i>Schloß Wachenheim</i>		

Biere

<i>Paulaner Helles vom Fass</i>	<i>0,3 l</i>	€ 3,30
<i>Paulaner Helles vom Fass</i>	<i>0,4 l</i>	€ 4,00
<i>Radler</i>	<i>0,4 l</i>	€ 4,00
<i>Paulaner Weißbier</i>	<i>0,33 l</i>	€ 3,80
<i>Bitburger Pils vom Fass</i>	<i>0,3 l</i>	€ 3,60
<i>Beck's alkoholfrei</i>	<i>0,33 l</i>	€ 3,60

Mineralwasser & Softdrinks

<i>Bad Camberger Taunusquelle medium</i>	<i>0,25 l</i>	<i>€ 3,60</i>
<i>Bad Camberger Taunusquelle still</i>	<i>0,25 l</i>	<i>€ 3,60</i>
<i>Bad Camberger Taunusquelle medium</i>	<i>0,75 l</i>	<i>€ 7,00</i>
<i>Bad Camberger Taunusquelle still</i>	<i>0,75 l</i>	<i>€ 7,00</i>
<i>San Pellegrino</i>	<i>0,25 l</i>	<i>€ 3,80</i>
<i>San Pellegrino</i>	<i>0,75 l</i>	<i>€ 7,70</i>
<i>Coca Cola</i>	<i>0,2 l</i>	<i>€ 3,60</i>
<i>Coca Cola light</i>	<i>0,2 l</i>	<i>€ 3,60</i>
<i>Fanta</i>	<i>0,2 l</i>	<i>€ 3,60</i>
<i>Spezi</i>	<i>0,2 l</i>	<i>€ 3,60</i>
<i>Seven up</i>	<i>0,2 l</i>	<i>€ 3,60</i>
<i>Schweppes Tonic Water</i>	<i>0,2 l</i>	<i>€ 3,60</i>
<i>Schweppes Bitter Lemon</i>	<i>0,2 l</i>	<i>€ 3,60</i>
<i>Schweppes Ginger Ale</i>	<i>0,2 l</i>	<i>€ 3,60</i>
<i>San Bitter</i>	<i>0,1 l</i>	<i>€ 2,90</i>
<i>Carpe Diem Kombucha</i>	<i>0,25 l</i>	<i>€ 3,60</i>
<i>Red Bull</i>	<i>0,25 l</i>	<i>€ 4,80</i>
<i>Apfelsaft Granini</i>	<i>0,2 l</i>	<i>€ 3,70</i>
<i>Orangensaft Granini</i>	<i>0,2 l</i>	<i>€ 3,70</i>
<i>Maracujasaft Granini</i>	<i>0,2 l</i>	<i>€ 3,70</i>
<i>Ananassaft Granini</i>	<i>0,2 l</i>	<i>€ 3,70</i>
<i>Kirschsaft Granini</i>	<i>0,2 l</i>	<i>€ 3,70</i>
<i>Johannisbeersaft Granini</i>	<i>0,2 l</i>	<i>€ 3,70</i>
<i>Tomatensaft Granini</i>	<i>0,2 l</i>	<i>€ 3,70</i>
<i>Grapefruitsaft Granini</i>	<i>0,2 l</i>	<i>€ 3,70</i>
<i>Frisch gepresster Orangensaft</i>	<i>0,2 l</i>	<i>€ 5,50</i>
<i>Frisch gepresster Kiwisaft</i>	<i>0,2 l</i>	<i>€ 5,50</i>
<i>Saftschorle</i>	<i>0,2 l</i>	<i>€ 3,70</i>
<i>Saftschorle</i>	<i>0,4 l</i>	<i>€ 4,90</i>

Wir empfehlen Ihnen auch die weiteren Münchner Restaurants und Häuser der Kuffler Gruppe

KUFFLER CATERING

Wir servieren bei Ihnen zu Hause oder an jedem beliebigen Veranstaltungsort kalte und warme Köstlichkeiten und bieten Ihnen exzellente Bedienung. Bitte wenden Sie sich an Herrn Markus Fröhlich unter Fon 089. 290 705-33.

SPATENHAUS AN DER OPER

An der noblen Residenzstraße, direkt gegenüber der Staatsoper, wird in dem Traditionshaus eine gehobene, gutbürgerliche Küche für große Einladungen und die ganze Familie gekocht.

SEEHAUS IM ENGLISCHEN GARTEN

Einzigartig am Kleinhesseloher See im Englischen Garten gelegen ist es Restaurant, Pavillon, Stüberl, Terrasse und herrlicher Biergarten in einem.

HAXNBAUER IM SCHOLASTIKAHAUS

Die besten Schweins- und Kalbshaxn vom offenen Buchenholzkohlegrill kommen in dem Altmünchner Wirtshaus zwischen Tal und Marienplatz auf den Tisch.

MANGOSTIN ASIA RESTAURANTS

Drei mal Exotik unter einem Dach: offene Wok-Küche, Papa Joe's Colonial Restaurant und Bar, Sushi Counter und asiatischer Biergarten, direkt an der U3 Thalkirchen.

Oktoberfestzelt WEINZELT

Liebevoll und aufwändig eingerichtetes Wiesn-Zelt mit Sekt- und Schnapsbar, fetziger Musik und ausgezeichneter Küche im Zelt und im Garten.

T 2 GASTRONOMIE AM FLUGHAFEN

MANGOSTIN AIRPORT • PASTARIA CENTRALE

Weltreisengefühl fängt hier an: Im fernöstlich geprägten Mangostin mit Noodle-Bar und Sushi-C in der italo-amerikanischen Pastaria mit wechselnder Pasta und bei bodenständigen Bayern-Klas zum frischen Bier im Hofbräuhaus.

www.kuffler.de