

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



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



PREISGEKRÖNTE *falk's* BAR KREATIONEN

Pour Toi	25,50
Belvedere, Kaga Umeshu, Lime Cordial, Cranberrynektar, Zitronensaft, Rosemary Bitters, Himbeerstaub	
Skyfall	18,30
Siegercocktail Champagner – Competition Skyy Vodka, Cointreau, Grapefruitsaft, Vanillesirup, Bitters, Crémant, Vanillezuckerrand	
Remmy Demmy	27,00
Erster Platz Rémy Martin Cup Rémy Martin V.S.O.P., Grapefruitsaft, schwarzer Holunderblütensirup, Ginger Ale, Crémant	
Mediterranean Flair	24,50
2. Platz Gin Mare Competition 2015 Gin Mare, Zitronensaft, hausgemachter Rosé-Champagner-Sirup, Himbeeren, Rosmarin, Tonic Water	
Drago's Punch	17,50
175 Jahre Hotel Bayerischer Hof – Jubiläum Myers's Rum, Pfirsichlikör, Blue Curaçao, Ananassaft, Mangonektar, Zitronensaft, Mandelsirup	
El Antiguo	26,50
Havana Club Selección de Maestros, Limettensaft, Bitters, Minze, Palmensirup-Eiswürfel	
<i>falk's</i> Seelbach	29,00
Kreiert für Finest Spirits Buffalo Trace Bourbon, Cointreau, Orangenmarmelade, Orangen & Chartreuse Bitters, Champagner	
Promenade (alkoholfrei)	13,00
175 Jahre Hotel Bayerischer Hof – Jubiläum Gelbe Paprika, Zitronengras, Ananassaft, Maracujanektar, Zitronensaft, Vanillesirup	
Nullpromille (alkoholfrei)	13,00
Riemerschmid Nullpromille Wettbewerb 2014 Mangonektar, Zitronensaft, Blutorangensirup, Kiwi, Salatgurke, Spicy Ginger	

Sofern Sie sich über die in den Getränken enthaltenen Zusatzstoffe informieren möchten, bitten wir Sie, sich bei unseren Servicemitarbeitern zu melden. Gerne händigen Ihnen diese unser separates Verzeichnis der Zusatzstoffe zur Information aus.

If you would like to find out about the additives contained in the drinks, please contact our service staff. They will be happy to provide you with our separate list of additives for your information.



CHAMPAGNER · PROSECCO · CRÉMANT 0,1 l

Champagner Veuve Clicquot Brut	28,50
2012er Veuve Clicquot Rosé	37,50
Prosecco DOC Perlit Maximilian I	10,00
Bayerischer Hof Crémant de Limoux Brut	9,80

APERITIFS 5 cl

Martini bianco, rosso	13,00
Punt e Mes	14,20
Antica Formula	17,30
Dolin blanc	13,80

CLASSIC PORTS & SHERRYS 5 cl

Graham's Tawny Port	13,70
Graham's White Port	13,70
Graham's 20 years old Tawny Port	18,50
Sherry Tio Pepe	13,70

PRE-DINNER DRINKS

Americano	15,30
Campari, roter Wermut, Soda	
Classic Negroni	14,80
Campari, roter Wermut, Gordon's Gin	
Noirgroni	18,70
Vida Mezcal, Campari, Punt e Mes, Antica Formula, Crème de Cacao White	
Cold Brew Negroni	14,80
Campari, roter Wermut, Hayman's Old Tom Gin, Cold Brew	
Paper Plane	13,70
Bulleit Bourbon, Aperol, Amaro Montenegro, Zitronensaft	

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

Sofern Sie sich über die in den Getränken enthaltenen Zusatzstoffe informieren möchten, bitten wir Sie, sich bei unseren Servicemitarbeitern zu melden. Gerne händigen Ihnen diese unser separates Verzeichnis der Zusatzstoffe zur Information aus.

If you would like to find out about the additives contained in the drinks, please contact our service staff. They will be happy to provide you with our separate list of additives for your information.

falk's

CHAMPAGNER COCKTAILS

Kir Royal	27,50
Champagner, Crème de Cassis	
<i>falk's</i> Royal	29,30
Champagner, Moskovskaya Vodka, Erdbeerpüree, Erdbeersirup, Balsamico	
Old Cuban	36,00
Champagner, Bacardi 8 Años Reserva, Limettensaft, Zuckersirup, Minze, Bitters	
Pornstar Martini	25,00
Champagner, Moskovskaya Vodka, Passionsfruchtpüree, Vanillesirup	
Air Mail	29,00
Champagner, Brugal, Limettensaft, Honigsirup	

CRÉMANT COCKTAILS

Bayerischer Hof Spezial	16,70
Crémant, Lantehammer Marille, Zitronensaft, Honigsirup	
Sun goes down	19,00
Crémant, Lillet Rosé, Rhabarbernektar, Zitronensaft, Erdbeerpüree, Erdbeersirup	
French 75	18,30
Crémant, Gordon's Gin, Zitronensaft, Zuckersirup	
Prince of Wales	22,50
Crémant, Hennessy V.S. Cognac, D.O.M. Bénédicte, Triple Sec, Angostura	

Alle Crémant Cocktails auch mit Champagner Veuve Clicquot gegen einen Aufpreis von 15,50 € erhältlich.

Sofern Sie sich über die in den Getränken enthaltenen Zusatzstoffe informieren möchten, bitten wir Sie, sich bei unseren Servicemitarbeitern zu melden. Gerne händigen Ihnen diese unser separates Verzeichnis der Zusatzstoffe zur Information aus.

If you would like to find out about the additives contained in the drinks, please contact our service staff. They will be happy to provide you with our separate list of additives for your information.



PROSECCO COCKTAILS 0,1 l

Bellini	15,80
Pfirsichmark, Prosecco	
Testarossa	16,30
Himbeermark, Prosecco	
Rossini	15,80
Erdbeermark, Prosecco	
Heartbeat	15,80
Prosecco, hausgemachter Rotwein-Waldbeeren Sirup	

Alle Prosecco Cocktails auch mit Champagner Veuve Clicquot gegen einen Aufpreis von 15,50 € erhältlich.

SPRITZ/APEROS

Campari Soda	14,90
Campari Orange	18,30
Hugo	15,80
Holunderblütensirup, Prosecco, Minze, Limette, Soda	
Veneto	15,90
Aperol, Prosecco, Soda	
Veneziano	16,40
Aperol, Weißwein, Soda	
Italicus Spritz	24,50
Italicus Rosolio di Bergamotto, Prosecco, Zitronensaft	
Milano Spritz	17,40
Campari, Prosecco, Soda	
Amalfi Spritz	14,30
Campari, Bitter Lemon, Grapefruitsaft	
San Bitter	8,20
– alkoholfrei –	

Sofern Sie sich über die in den Getränken enthaltenen Zusatzstoffe informieren möchten, bitten wir Sie, sich bei unseren Servicemitarbeitern zu melden. Gerne händigen Ihnen diese unser separates Verzeichnis der Zusatzstoffe zur Information aus.

If you would like to find out about the additives contained in the drinks, please contact our service staff. They will be happy to provide you with our separate list of additives for your information.



LIGHT & FRESH

Calimero	14,80
Aperol, Lime Cordial, Orangensaft, Zitronensaft, brauner Rohrzucker	
Tocco Rosso	17,30
Campari, Holunderblütensirup, Minze, Prosecco	
Antica Torino Smash	22,00
Antica Formula, Zitronensaft, Zuckersirup, Minze	

CAIPIRINHAS/MOJITOS

Caipirinha	15,80
Cachaça, Limette, Lime Cordial, brauner Rohrzucker	
wahlweise mit Erdbeere, Pfirsich, Himbeere oder Mango	17,80
Caipiroska	15,80
Moskovskaya Vodka, Limette, Lime Cordial, brauner Rohrzucker	
Mojito	16,50
Havana Club 3 Jahre, Lime Cordial, Limette, Minze, weißer Rohrzucker, Soda	
wahlweise mit Erdbeere, Pfirsich, Himbeere oder Mango	18,30
Ipanema Caipi/Ipanema Mojito – alkoholfrei –	12,30
Ginger Ale, Limette, brauner Rohrzucker, (Minze)	

Sofern Sie sich über die in den Getränken enthaltenen Zusatzstoffe informieren möchten, bitten wir Sie, sich bei unseren Servicemitarbeitern zu melden. Gerne händigen Ihnen diese unser separates Verzeichnis der Zusatzstoffe zur Information aus.

If you would like to find out about the additives contained in the drinks, please contact our service staff. They will be happy to provide you with our separate list of additives for your information.



MARTINIS

Gin Martini Cocktail	18,30
Gordon's Gin, Noilly Prat, Olive oder Zitronenzeste wahlweise auch mit Beefeater, Tanqueray oder Bombay Sapphire Gin	
Vodka Martini Cocktail	18,30
Moskovskaya Vodka, Noilly Prat, Olive wahlweise auch mit Absolut, Ketel One oder Skyy Vodka	
Espresso Martini	14,30
Moskovskaya Vodka, Kahlúa, Espresso, Crème de Cacao brown, Zuckersirup	
Dirty Martini	18,30
Moskovskaya Vodka, Noilly Prat, Olivenlake, Olive	
Vesper Martini	19,30
Ciroc Vodka, Tanqueray Gin, Lillet Blanc	

VODKA DRINKS

Moscow Mule	15,80
Moskovskaya Vodka, Limettensaft, Spicy Ginger, Gurke	
Cosmopolitan	15,80
Moskovskaya Vodka, Cointreau, Limettensaft, Cranberrynektar	
Bloody Mary	15,80
Moskovskaya Vodka, Tomatensaft, Tabasco, Worcestershiresauce, Zitronensaft	
Sex and the City	17,80
Moskovskaya Vodka, Gordon's Gin, Maracujanektar, Zitronensaft, Erdbeerpüree, Vanillesirup	
Sea Breeze	18,30
Grey Goose Vodka, Grapefruitsaft, Cranberrynektar, Limettensaft, Meersalz	
Dutch Raspberry Mule	17,80
Ketel One Vodka, Limettensaft, Himbeerpüree, Spicy Ginger	

Sofern Sie sich über die in den Getränken enthaltenen Zusatzstoffe informieren möchten, bitten wir Sie, sich bei unseren Servicemitarbeitern zu melden. Gerne händigen Ihnen diese unser separates Verzeichnis der Zusatzstoffe zur Information aus.

If you would like to find out about the additives contained in the drinks, please contact our service staff. They will be happy to provide you with our separate list of additives for your information.



RUM DRINKS

Piña Colada	16,80
Havana Club 3 Jahre, Myers's Rum, Kokoscrème, Ananassaft	
Daiquiri	16,80
Havana Club 3 Jahre, Limettensaft, Zuckersirup	
wahlweise mit Erdbeere, Pfirsich, Himbeere oder Mango	17,30
Planter's Punch	18,30
Myers's Rum, Orangensaft, Ananassaft, Zitronensaft, Grenadine Sirup	
<i>falk's</i> Mai Tai	17,80
Myers's Rum, Dry Orange, Limettensaft, Mandelsirup	
Hemingway Special	16,80
Havana Club 3 Jahre, Myers's Rum, Maraschino, Grapefruitsaft, Limettensaft	
Sehnsucht nach Afrika	23,80
Eminente Reserva 7 Jahre, Amarula Cream, Karamellsirup, Chocolate Bitters	
Spiced Manhattan	16,80
Sailor Jerry Spiced Rum, Antica Formula, Bitters	
El Presidente	18,30
Bacardi Facundo Neo, Dolin Blanc, Triple Sec, Grenadine Sirup, Angostura	
Dark & Stormy	17,30
Goslings Rum, Limettensaft, Spicy Ginger	
<i>falk's</i> Zombie	19,80
Havana Club 3 Jahre, Pusser's Overproof Rum, Triple Sec, Orangensaft, Zitronensaft, Grenadine Sirup	
Philadelphia Fish House Punch	18,70
Mount Gay Eclipse, Rémy Martin V.S.O.P., Pfirsichlikör, Zitronensaft, hausgemachter Demarara-Sirup	
Lemon Leaf	17,80
St. James Ambré, Cointreau, Lime Cordial, Limettensaft, Zitronenblätter, brauner Rohrzucker, Soda	

Sofern Sie sich über die in den Getränken enthaltenen Zusatzstoffe informieren möchten, bitten wir Sie, sich bei unseren Servicemitarbeitern zu melden. Gerne händigen Ihnen diese unser separates Verzeichnis der Zusatzstoffe zur Information aus.

If you would like to find out about the additives contained in the drinks, please contact our service staff. They will be happy to provide you with our separate list of additives for your information.



GIN DRINKS

White Lady	15,00
Gordon's Gin, Cointreau, Zitronensaft	
Gin Gimlet	14,70
Gordon's Gin, Limette, Lime Cordial	
Gin Fizz	15,80
Gordon's Gin, Zitronensaft, Zuckersirup, Soda	
Singapore Sling	16,80
Gordon's Gin, Cherry Brandy, DOM Bénédictine, Zitronensaft, Grenadine Sirup, Angostura, Soda	
Bombay Crushed	19,00
Bombay Sapphire, brauner Rohrzucker, Kumquats, Lime Cordial	
Lemongrass Mojito	20,30
Duke Gin, Lime Cordial, Limette, Minze, Zitronengras, Soda	
Rhubarb Collins	16,90
Gordon's Gin, Blaubeeren, Rhabarbernektar, Zitronensaft, schwarzer Holundersirup, Eiweiß, Soda	
Vitos Garden	16,30
Tanqueray Gin, Basilikum, Spicy Ginger, Limettensaft, Zuckersirup	
Munich Mule	19,40
Duke Gin, Gurke, Limettensaft, Spicy Ginger, Angostura	
Victorias	19,90
Gordon's Gin, Minze, Gurke, Limettensaft, Zitronensaft, Holunderblütensirup, Tonic Water	
Bronx Cocktail	16,50
Plymouth Gin, Antica Formula, Noilly Prat, Orangensaft	

Sofern Sie sich über die in den Getränken enthaltenen Zusatzstoffe informieren möchten, bitten wir Sie, sich bei unseren Servicemitarbeitern zu melden. Gerne händigen Ihnen diese unser separates Verzeichnis der Zusatzstoffe zur Information aus.

If you would like to find out about the additives contained in the drinks, please contact our service staff. They will be happy to provide you with our separate list of additives for your information.



TEQUILA & MEZCAL DRINKS

Margarita	17,40
El Jimador Blanco, Cointreau, Limettensaft, Salzrand wahlweise mit Erdbeere, Pfirsich, Himbeere oder Mango	17,80
Naked & Famous	22,00
Vida Mezcal, Aperol, Chatreuse Verde, Limettensaft	
Long Island Iced Tea	20,50
Havana Club 3 Jahre, Gordon's Gin, El Jimador Blanco, Moskovskaya Vodka, Triple Sec, Zitronensaft, Coca Cola	
Reposado Symphony	20,30
Reserva Antigua 1800, Chambord, Lime Cordial, Himbeerpüree, Sahne	
Tasteful Nudes	17,80
El Jimador Blanco, Aperol, Grapefruitsaft, Limettensaft, hausgemachter Rosmarinsirup, Grapefruitbitters	

SOURS

<i>falk's</i> Sour	18,10
Johnnie Walker Black Label, Zitronensaft, Zuckersirup, Black Walnut Bitters	
Whiskey Sour	15,80
Jim Beam, Zitronensaft, Zuckersirup	
New York Sour	16,30
Jim Beam, Merlot, Zitronensaft, Zuckersirup, Eiweiß	
Continental Sour	17,30
Jim Beam, Graham's 20y Tawny Port, Zitronensaft, Zuckersirup, Eiweiß	
Aperol Sour	15,80
Aperol, Zitronensaft, Orangensaft, Grapefruitsaft, Zuckersirup	
Amaretto Sour	17,80
Amaretto, Zitronensaft, Orangensaft, Zuckersirup	
Pisco Sour	16,80
Barsol Pisco, Limettensaft, Zuckersirup, Eiweiß, Angostura	

Sofern Sie sich über die in den Getränken enthaltenen Zusatzstoffe informieren möchten, bitten wir Sie, sich bei unseren Servicemitarbeitern zu melden. Gerne händigen Ihnen diese unser separates Verzeichnis der Zusatzstoffe zur Information aus.

If you would like to find out about the additives contained in the drinks, please contact our service staff. They will be happy to provide you with our separate list of additives for your information.



WHISK(E)Y DRINKS

Manhattan	15,30
Canadian Club, roter Wermut, Angostura	
Old Fashioned	15,30
Jim Beam, Zuckerwürfel, Soda, Angostura	
Blood & Sand	20,30
Bowmore 12y, Punt e Mes, Cherry Heering, Orangensaft	
Penicillin	17,30
Johnnie Walker Red Label, Ardbeg 10y, Limettensaft, Zitronensaft, Honigsirup, Ingwersirup	
Mint Julep	20,10
Maker's Mark, Zuckersirup, Minze, Soda	
Sazerac	28,50
Sazerac Rye Whiskey, Pernod Absinth, Psychaud's Bitters, Zuckerwürfel	
Lions Tail	26,00
Michter's Bourbon, Pimento Dram, Limettensaft, Zuckersirup, Angostura	

BRANDY DRINKS

Vieux Carré	20,30
Rémy Martin V.S.O.P., Michter's Rye, Antica Formula, D.O.M. Benedictine, Psychaud's Bitter, Angostura	
Wind of Change	20,50
Courvoisier V.S.O.P., Ahornsirup, Black Walnut Bitters	
Remy Old Fashioned	23,50
Rémy Martin V.S.O.P., Angostura, Zuckerwürfel	

Sofern Sie sich über die in den Getränken enthaltenen Zusatzstoffe informieren möchten, bitten wir Sie, sich bei unseren Servicemitarbeitern zu melden. Gerne händigen Ihnen diese unser separates Verzeichnis der Zusatzstoffe zur Information aus.

If you would like to find out about the additives contained in the drinks, please contact our service staff. They will be happy to provide you with our separate list of additives for your information.



LIQUID KITCHEN

Gin Basil Smash	16,80
Tanqueray Gin, Basilikum, Zitronensaft, Zuckersirup	
Blueberry Bridge	17,80
Moskovskaya Vodka, Crème de Mûre, Cranberrynektar, Zitronensaft, Vanillesirup, brauner Rohrzucker, Blaubeeren, Thymian	
The Alps	14,80
Gordon's Gin, Licor 43, Zitronensaft, Ananassaft, Orangenmarmelade, Salbei	

AFTER-DINNER DRINKS

White Russian	14,70
Moskovskaya Vodka, Kahlúa, Sahne	
Grasshopper	14,70
Crème de Cacao white, Crème de Menthe, Sahne	
Rusty Nail	15,80
Johnnie Walker Red Label, Drambuie	
Liquid Raffaello	16,90
Havana Club 3 Jahre, Dirker Haselnussgeist, Mozart dry, Mandelsirup, Kokoscrème, Sahne	
Brandy Alexander	14,70
Hennessy V.S., Crème de Cacao brown, Sahne	

Sofern Sie sich über die in den Getränken enthaltenen Zusatzstoffe informieren möchten, bitten wir Sie, sich bei unseren Servicemitarbeitern zu melden. Gerne händigen Ihnen diese unser separates Verzeichnis der Zusatzstoffe zur Information aus.

If you would like to find out about the additives contained in the drinks, please contact our service staff. They will be happy to provide you with our separate list of additives for your information.



ALKOHOLFREIE COCKTAILS

<i>falk's</i> blossom tea	15,00
Earl Grey, Himbeer-Lavendel Cordial, Cranberrynektar, Zitronensaft, Himbeeren	
Tropicana	13,30
Ananassaft, Mangonektar, Maracujanektar, Zitronensaft	
Big Boss	13,30
Tonic Water, Lime Cordial, Limettensaft, Ahornsirup, Angostura	
Virgin Mary	12,30
Tomatensaft, Tabasco, Worcestershiresauce, Zitronensaft	
Coconut Kiss	13,30
Ananassaft, Orangensaft, Kokoscrème	
Papagei	13,30
Ananassaft, Rhabarbernektar, Erdbeersirup, Erdbeerpüree	
Garden of Paradise	13,30
San Bitter, Orangensaft, Grapefruitsaft, Zitronensaft, Grenadine Sirup	
Mint Light	12,30
Orangina, Lime Cordial, Ananassaft, brauner Rohrzucker, Minze, Limette	
<i>falk's</i> Rotweiß	13,30
Johannisbeernektar, Cranberrynektar, Zitronensaft, Vanillesirup, Erdbeermark, Himbeermark, Sahnehaube	
Karl Only	15,30
Kumquats, brauner Rohrzucker, Lime Cordial, wahlweise mit Ginger Ale oder Seven Up	
Wunderkind	13,30
Spicy Ginger, Himbeerpüree, Lime Cordial, Limettensaft, Thymian	

Sofern Sie sich über die in den Getränken enthaltenen Zusatzstoffe informieren möchten, bitten wir Sie, sich bei unseren Servicemitarbeitern zu melden. Gerne händigen Ihnen diese unser separates Verzeichnis der Zusatzstoffe zur Information aus.

If you would like to find out about the additives contained in the drinks, please contact our service staff. They will be happy to provide you with our separate list of additives for your information.



LONG DRINKS

Scotch Cola Johnnie Walker Red Label, Coca Cola	17,80
Bourbon Cola Jim Beam, Coca Cola	17,80
Vodka Cranberry Moskovskaya Vodka, Cranberrynektar	18,00
Vodka Lemon/Vodka Tonic Moskovskaya Vodka mit Tonic Water oder Bitter Lemon	17,30
Gin Tonic/Gin Lemon Gordon's Gin mit Tonic Water oder Bitter Lemon	17,00
Hendrick's Tonic Hendrick's Gin, Tonic Water	21,60
Tanqueray Ten Tonic Tanqueray No. Ten, Tonic Water	19,60
Cuba Libre Havana Club 3 Jahre, Limette, Coca Cola	17,00
Havana Coke Havana Club 7 Jahre, Coca Cola	19,00
Monkey Tonic Monkey 47, Tonic Water	27,30
Duke Tonic Duke Gin, Tonic Water	21,00
Vodka Red Bull Moskovskaya Vodka, Red Bull	18,40
Grey Goose Tonic Grey Goose Vodka, Tonic Water	23,30
Gin Tonic / Gin Lemon -alkoholfrei- Siegfried Wonderleaf alkoholfrei mit Tonic Water oder Bitter Lemon	21,80

Sofern Sie sich über die in den Getränken enthaltenen Zusatzstoffe informieren möchten, bitten wir Sie, sich bei unseren Servicemitarbeitern zu melden. Gerne händigen Ihnen diese unser separates Verzeichnis der Zusatzstoffe zur Information aus.

If you would like to find out about the additives contained in the drinks, please contact our service staff. They will be happy to provide you with our separate list of additives for your information.



WHISK(E)Y 4 cl

Scotch

Johnnie Walker Red Label	14,30
Johnnie Walker Black Label 12 years	16,80
Johnnie Walker Blue Label	47,50
Ballantine's 12 years	19,00
Chivas Regal 12 years	18,00
Chivas Royal Salute 21 years	48,00
Famous Grouse	13,00

Bourbon

Jim Beam	14,30
Booker's 8 years	25,00
Maker's Mark	17,80
Michter's Bourbon	23,00
Wild Turkey	17,40
Woodford Reserve	17,80
Basil Hayden's Straight Bourbon 8 years	17,40
Knob Creek 9 years	18,60
Jack Daniel's	15,80

Rye

Jim Beam Rye	15,80
Bulleit Rye	15,50
Woodford Reserve Rye	18,90
Sazerac Rye	28,00
Michter's Rye	22,00
Wild Turkey Rye	18,90

Canadian

Canadian Club	13,80
Seagram's V.O.	15,80

Irish

Tullamore Dew	14,30
John Jameson	14,10
Redbreast 12 years	21,50
Powers	19,50

Sofern Sie sich über die in den Getränken enthaltenen Zusatzstoffe informieren möchten, bitten wir Sie, sich bei unseren Servicemitarbeitern zu melden. Gerne händigen Ihnen diese unser separates Verzeichnis der Zusatzstoffe zur Information aus.

If you would like to find out about the additives contained in the drinks, please contact our service staff. They will be happy to provide you with our separate list of additives for your information.



SINGLE MALTS

Japan – leicht, floral, Sherrynoten

Nikka from the Barrel	23,50
Nikka Coffey Grain	28,00
Suntory Yamazaki 12 years	44,00
Suntory Yamazaki 18 years	95,00
Hibiki Harmony	35,00

Schottland

Speyside – süßlich, elegant, leichter Torf

Glenfiddich 12 years	16,30
Glenfiddich 15 years Distillery Edition	24,50
Glenfiddich 21 years	48,50
The Glenlivet 18 years	32,50
Macallan Rare Cask	68,00
Macallan Double Cask 12 years	36,00
Balvenie 12 years	25,50
Balvenie Caribbean Cask 14 years	35,50

Highlands – kräftig, würzig, leichter Torf

Glenmorangie Original 10 years	18,90
Glenmorangie Quinta Ruban 12 years	30,00
Glenmorangie Extremely Rare 18 years	43,50
Glenmorangie Signet	53,00
Dalwhinnie 15 years	24,00
Oban 14 years	29,00
Dalmore 12 years	27,50
Dalmore 15 years	36,00

Islay – kräftiger Torf, würzig, rauchig

Ardbeg Uigeadail	33,00
Laphroaig Quarter Cask	24,50
Laphroaig 10 years	19,00
Bowmore 25 years	79,00
Bowmore darkest 15 years	30,50
Lagavulin 16 years	37,00
Bowmore 12 years	22,00

Sofern Sie sich über die in den Getränken enthaltenen Zusatzstoffe informieren möchten, bitten wir Sie, sich bei unseren Servicemitarbeitern zu melden. Gerne händigen Ihnen diese unser separates Verzeichnis der Zusatzstoffe zur Information aus.

If you would like to find out about the additives contained in the drinks, please contact our service staff. They will be happy to provide you with our separate list of additives for your information.



Islands – salzig, rund, Zitrusnoten

Talisker Skye	22,00
Talisker Port Ruighe	24,50
Highland Park 12 years	23,00

Deutschland

Oberbayern – mild, fruchtig	
Slyrs Bavarian Single Malt	21,50

SPIRITUOSEN 4 cl

Vodka

Moskovskaya	13,50
Stolichnaya Elit	24,50
Kauffman Vintage Vodka	28,50
Beluga Vodka	24,50
– Russland –	
Absolut	14,50
– Schweden –	
Grey Goose	19,50
– Frankreich –	
Belvedere	21,50
– Polen –	
Ketel One	16,00
– Niederlande –	

Tequila

Patrón Añejo	22,50
Patrón Silver	25,00
El Jimador Blanco	16,50
1800 Reserva Antigua	20,00
Don Julio Blanco	23,50
Don Julio Reposado	25,00
Del Maguey Vida Mezcal	20,00

Sofern Sie sich über die in den Getränken enthaltenen Zusatzstoffe informieren möchten, bitten wir Sie, sich bei unseren Servicemitarbeitern zu melden. Gerne händigen Ihnen diese unser separates Verzeichnis der Zusatzstoffe zur Information aus.

If you would like to find out about the additives contained in the drinks, please contact our service staff. They will be happy to provide you with our separate list of additives for your information.

falk's

Gin

Gordon's	13,30
Plymouth	16,80
Bombay Sapphire	14,70
Tanqueray	14,40
Tanqueray No. Ten	15,80
Tanqueray Sevilla	15,30
The Duke Munich Dry	17,30
Hendrick's	17,80
Beefeater	15,80
Gin Mare	20,30
Ferdinands Gin	22,50
Monkey 47	23,50
Sipsmith	19,80
Sipsmith Sloe Gin	22,00
Botanist Gin	19,20
Gin Sul	22,00
Nordes Atlantic Galician Gin	19,20
Elephant Gin	22,50
Windspiel Gin	23,50
Roku Gin	19,00
Siegfried Wonderleaf -alkoholfrei-	18,00

Grappa

Grappa di Brunello, Altesino	22,00
Elisi 43%	24,50
Tre Soli Tre, Berta	42,00
Grappa Tignanello	26,00

Sofern Sie sich über die in den Getränken enthaltenen Zusatzstoffe informieren möchten, bitten wir Sie, sich bei unseren Servicemitarbeitern zu melden. Gerne händigen Ihnen diese unser separates Verzeichnis der Zusatzstoffe zur Information aus.

If you would like to find out about the additives contained in the drinks, please contact our service staff. They will be happy to provide you with our separate list of additives for your information.



Rum

Bacardi 8 Años Reserva	16,50
Facundo NEO	26,50
- Bahamas -	
Havana Club 3 years	13,50
Havana Club 7 years	15,50
Havana - Seleccion de Maestros	26,00
Eminente Reserva 7 years	25,50
- Cuba -	
Goslings Rum	17,00
- Bermuda -	
Brugal Anejo	15,30
Brugal Siglo de Oro	38,00
Matusalem Grand Reserva 15 years	24,50
- Dominikanische Republik -	
Ron Zacapa 23	26,00
Ron Zacapa XO	32,50
- Guatemala -	
Mount Gay Eclipse Rum	17,50
- Karibik -	
Myers's Rum	14,50
Appleton 21 years	37,50
- Jamaica -	
Angostura 1919 8 years	25,50
- Trinidad -	
Don Papa	27,00
- Philippinen -	
Botucal	23,50
- Venezuela -	

Sofern Sie sich über die in den Getränken enthaltenen Zusatzstoffe informieren möchten, bitten wir Sie, sich bei unseren Servicemitarbeitern zu melden. Gerne händigen Ihnen diese unser separates Verzeichnis der Zusatzstoffe zur Information aus.

If you would like to find out about the additives contained in the drinks, please contact our service staff. They will be happy to provide you with our separate list of additives for your information.

COGNAC 4 cl

Rémy Martin V.S.O.P. „Mature Cask“	20,00
Rémy Martin X.O.	44,50
Hine Antique	42,50
Très Rare Fine Champagne	
Hennessy V.S.O.P.	23,00
Hennessy X.O.	55,50
Hennessy Paradis	140,00
Louis XIII	295,00
Louis XIII	2cl 150,00

OBSTBRÄNDE 4 cl

Kirsche

Wildkirschbrand, Lantenhammer	31,50
Wildkirsche No. 1, Ziegler	42,00

Birne

Williamsbrand, Lantenhammer	21,50
Williamsbrand, Ziegler	26,50

Apfel & Birne

Apfel-Birnenbrand, Ziegler	25,50
----------------------------	-------

Himbeere

Framboise, Theo Preiss	16,50
Himbeergeist, Fassbind	23,50

Mirabelle

Mirabellenbrand, Lantenhammer	22,20
-------------------------------	-------

Marille

Marillenbrand, Lantenhammer	24,00
Wachauer Marille, Rochelt	74,00

Quitte

Quitte, Rochelt	58,00
Quitte Edelbrand, Ziegler	29,00

Haselnuss

Haselnussgeist, Dirker	22,50
------------------------	-------

Vogelbeere

Vogelbeere, Rochelt	95,00
---------------------	-------

Sofern Sie sich über die in den Getränken enthaltenen Zusatzstoffe informieren möchten, bitten wir Sie, sich bei unseren Servicemitarbeitern zu melden. Gerne händigen Ihnen diese unser separates Verzeichnis der Zusatzstoffe zur Information aus.

If you would like to find out about the additives contained in the drinks, please contact our service staff. They will be happy to provide you with our separate list of additives for your information.



AQUAVIT 4 cl

Malteser Aquavit	13,00
Linie Aquavit	14,40
Jubiläums Aquavit	14,40

ARMAGNAC 4 cl

Comtal V.S.	15,00
Baron Gaston Legrand Bas Armagnac 1975	46,00

CALVADOS 4 cl

Calvados Boulard	25,00
Père Magloire Fine de Calvados	17,50

BRANDY · WEINBRAND 4 cl

Carlos Primero	16,30
Cardenal Mendoza	18,70

BITTERS 4 cl

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

ANISETTE 4 cl

Ricard	13,50
Sambuca Molinari	14,20
Pernod	15,70

Sofern Sie sich über die in den Getränken enthaltenen Zusatzstoffe informieren möchten, bitten wir Sie, sich bei unseren Servicemitarbeitern zu melden. Gerne händigen Ihnen diese unser separates Verzeichnis der Zusatzstoffe zur Information aus.

If you would like to find out about the additives contained in the drinks, please contact our service staff. They will be happy to provide you with our separate list of additives for your information.



LIKÖRE 4 cl

Frangelico – Haselnusslikör	11,50
Bénédictine D.O.M.	14,40
Amaretto Disaronno	13,80
Baileys Irish Cream	14,30
Cointreau	14,40
Grand Marnier Cordon Rouge	15,20
Drambuie	15,50
Southern Comfort	15,40
Kahlúa	15,90
Chambord	14,90
Licor 43	15,40
St. Germain Holunderblüte	16,50
Mozart dry	18,50
Italicus Rosolio di Bergamotto	18,50
Limoncello Luigi Francoli	14,90

BIERE

Fürstenberg Pils vom Fass	0,3 l	6,20
Schneider Weisse vom Fass	0,3 l	6,20
Augustiner Helles	0,33 l	6,30
Fürstenberg Export	0,33 l	7,20
Beck's alkoholfrei	0,33 l	6,60
Erdinger Weißbier alkoholfrei	0,33 l	6,80
Erdinger Radler natur	0,33 l	6,80

Sofern Sie sich über die in den Getränken enthaltenen Zusatzstoffe informieren möchten, bitten wir Sie, sich bei unseren Servicemitarbeitern zu melden. Gerne händigen Ihnen diese unser separates Verzeichnis der Zusatzstoffe zur Information aus.

If you would like to find out about the additives contained in the drinks, please contact our service staff. They will be happy to provide you with our separate list of additives for your information.



WEISSWEINE 0,2 l

2022 Rhône	Chardonnay Ardèche IGP, Maison Louis Latour	13,80
2023 Südafrika	Sauvignon Blanc „Du Toitskloof“ WO Western Cape Du Toitskloof Winery	13,80
2023 Rheingau	Riesling VDP Gutswein Qualitätswein trocken Weingut Robert Weil	19,90
2023 Venezien	Lugana „Ca' Vegar“ DOC, Cantina Castelnuovo	16,40
2022 Pfalz	Weißburgunder Qualitätswein trocken, Weingut Markus Schneider	16,40

ROSÉWEINE 0,2 l

2023 Penedès	Rosé „Nostrat“ DO, Bodegues Sumarroca	11,80
2022 Loire	Sancerre „Cuvée La Grange Dimière“ Rosé AOP, Jean Max Roger	19,20

ROTWEINE 0,2 l

2022 Chile	Merlot „Valle de Curico Estate“ WOC, Errazuriz Estate	16,40
2021 Pfalz	Black Print Qualitätswein trocken, Weingut Markus Schneider	19,20
2017 Südafrika	Shiraz „Private Collection“ WO Stellenbosch, Saxenburg-Estate	19,20
2020 Toskana	Vino Nobile di Montepulciano DOCG, Azienda Agricola Poliziano	21,80

Sofern Sie sich über die in den Getränken enthaltenen Zusatzstoffe informieren möchten, bitten wir Sie, sich bei unseren Servicemitarbeitern zu melden. Gerne händigen Ihnen diese unser separates Verzeichnis der Zusatzstoffe zur Information aus.

If you would like to find out about the additives contained in the drinks, please contact our service staff. They will be happy to provide you with our separate list of additives for your information.

falk's

CHAMPAGNER

Pierre Gimonnet & Fils „Cuis 1er Cru“		173,00
Laurent-Perrier Brut		194,00
Moët & Chandon Brut Impérial		190,00
Moët & Chandon Brut Impérial	0,375 l	115,00
Taittinger Brut Réserve		200,00
Ruinart Brut		215,00
Veuve Clicquot Brut		210,00
Veuve Clicquot Brut	0,375 l	127,00
Perrier-Jouët Grand Brut		220,00
Louis Roederer „Collection“		225,00
Moët & Chandon Rosé		225,00
Ruinart Rosé		270,00
Taittinger Brut Prestige Rosé		215,00
Laurent-Perrier Rosé Brut		270,00
Krug Grande Cuvée		580,00
Laurent-Perrier Grand Siècle „La Cuvée“		470,00
Krug Rosé		800,00

JAHRGANGS-CHAMPAGNER

2012	Veuve Clicquot Vintage	295,00
2012	Veuve Clicquot Rosé Vintage	275,00
2011	Taittinger Comtes de Champagne Blanc de Blancs	470,00
2015	Louis Roederer Brut Cristal	740,00
2013	Dom Pérignon Cuvée	555,00
2009	Dom Pérignon Rosé	800,00

MAGNUM CHAMPAGNER · CRÉMANT

Ruinart Brut Magnum	475,00
Moët & Chandon Brut Impérial	420,00
Moët & Chandon Brut Rosé	500,00
Veuve Clicquot Brut	470,00
2020 Saphir Brut Vintage A.C., Bouvet-Ladubay	155,00

Sofern Sie sich über die in den Getränken enthaltenen Zusatzstoffe informieren möchten, bitten wir Sie, sich bei unseren Servicemitarbeitern zu melden. Gerne händigen Ihnen diese unser separates Verzeichnis der Zusatzstoffe zur Information aus.

If you would like to find out about the additives contained in the drinks, please contact our service staff. They will be happy to provide you with our separate list of additives for your information.



PICCOLO CHAMPAGNER · SEKT

Moët & Chandon Brut Impérial	65,00
Bayerischer Hof Sekt trocken	20,00

TREIBT DER CHAMPAGNER DAS BLUT ERST IM KREISE ...

Mozart „Don Giovanni – Champagner-Arie“

SEKT · PROSECCO · CRÉMANT

Bayerischer Hof		
Crémant de Limoux AOC Brut		58,00
Klass. Flaschengärung - Sieur d'Arques, Limoux		
Prosecco Perlit Maximilian I		72,00
Fürst von Metternich		78,00
Riesling Sekt trocken		
Fürst von Metternich	0,375 l	51,00
Riesling Sekt trocken		
Fürst von Metternich Rosé		87,50
Cuvée Vaux Brut		86,00
Sektmanufaktur Schloss Vaux		
Crémant de Loire Brut Vintage		76,00
Bouvet-Ladubay		
Bouvet Brut Blanc 1851	0,375 l	51,00
Vin Mousseux, Bouvet-Ladubay		
Rosé Excellence Brut		78,00
Bouvet-Ladubay		

Sofern Sie sich über die in den Getränken enthaltenen Zusatzstoffe informieren möchten, bitten wir Sie, sich bei unseren Servicemitarbeitern zu melden. Gerne händigen Ihnen diese unser separates Verzeichnis der Zusatzstoffe zur Information aus.

If you would like to find out about the additives contained in the drinks, please contact our service staff. They will be happy to provide you with our separate list of additives for your information.



SÄFTE 0,2 l

Orangensaft		9,00
Apfelsaft		7,20
Maracujanektar		9,00
Schwarzer Johannisbeer-Nektar		9,00
Cranberrynektar		9,00
Rhabarbernektar		7,90
Orangensaft frisch gepresst		11,30
Grapefruitsaft frisch gepresst		11,30

MINERALWASSER

Plose Gourmet frizzante / naturale	0,25 l	6,80
San Pellegrino	0,25 l	6,80
Staatlich Fachingen still	0,25 l	7,20
Plose Gourmet naturale	1 l	13,80
San Pellegrino	1 l	13,80

ALKOHOLFREIE GETRÄNKE 0,2 l

Coca Cola/Coca Cola light		6,90
Coca Cola Zero		6,90
Orangina	0,25 l	7,90
Seven Up		6,90
Mezzo Mix		6,90
Schweppes Tonic Water		7,50
Schweppes Dry Tonic Water		7,50
Schweppes Bitter Lemon		7,50
Schweppes Ginger Ale		7,50
Schweppes Sodawasser		3,80
Thomas Henry Spicy Ginger		8,70
Thomas Henry Tonic Water		8,70
Red Bull/Red Bull sugarfree		9,70

Sofern Sie sich über die in den Getränken enthaltenen Zusatzstoffe informieren möchten, bitten wir Sie, sich bei unseren Servicemitarbeitern zu melden. Gerne händigen Ihnen diese unser separates Verzeichnis der Zusatzstoffe zur Information aus.

If you would like to find out about the additives contained in the drinks, please contact our service staff. They will be happy to provide you with our separate list of additives for your information.



HEISSGETRÄNKE

Tasse Kaffee	5,80
Tasse Espresso	5,90
Tasse Cappuccino	7,00
Glas Latte Macchiato	7,60
Irish Coffee	16,70

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.

Sofern Sie sich über die in den Getränken enthaltenen Zusatzstoffe informieren möchten,
bitten wir Sie, sich bei unseren Servicemitarbeitern zu melden. Gerne händigen Ihnen
diese unser separates Verzeichnis der Zusatzstoffe zur Information aus.

If you would like to find out about the additives contained in the drinks, please contact
our service staff. They will be happy to provide you with our separate list of additives
for your information.



SPEISEN ¹

<i>falk's</i> Gourmet Currywurst ¹	18,30
Wählen Sie dazu eines der vier verschiedenen Currys von Ingo Holland von aromatisch mild bis klassisch scharf dazu wahlweise Pommes frites oder Brot	
Grilled Cheese & Kimchi Sandwich	23,50
Sauerteigbrot, Comté, hausgemachtes Kimchi, Miso-Mayo	
Rindercarpaccio	30,50
mit Cipriani Sauce und Ratatouillesalat	
Munich Style Pastrami Sandwich ¹	28,00
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 ^{1, v}	22,80
mit gebratener Avocado, Koriander, gepufftem Quinoa, Zwiebeln und Gurke	
Hausgemachte Pita	29,00
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.



CLASSICS

Wiener Schnitzel vom Kalb mit Karotten und Petersilienkartoffeln	36,00
Caesar Salad Klassisch mit einem Dressing aus Kapern, Sardellen und Parmesan	24,50
... mit gebratenen Putenbruststreifen	33,00
... mit gebratenen Riesengarnelen	39,00
Clubsandwich ¹ mit gebratener Putenbrust, knusprigem Speck, Spiegelei, dazu wahlweise Kartoffelecken, Pommes frites oder Kartoffelchips	28,50
Bayerischer Hof Burger Saftig gebratenes Rindfleisch mit Speck, Käse, Zwiebel, Tomate, Salat und BBQ Sauce, dazu wahlweise Kartoffelecken, Pommes frites oder Kartoffelchips	32,00
N25 Golden Selection Osietra Kaviar auf Eis, 50g Dose mit Kartoffelschaum, Crème fraîche und Toast	Tagespreis
Lauwarmer Apfel-Streusel-Auflauf	15,50
Crème brûlée mit Erdbeersorbet	16,50
Salat von frischen Früchten ^{g, l, v}	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.



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} with your choice of French fries or bread	18,30
Grilled Cheese & Kimchi Sandwich Sourdough bread, Comté, homemade kimchi and miso mayonnaise	23,50
Carpaccio of beef with cipriani sauce and ratatouille salad	30,50
Munich Style Pastrami Sandwich ¹ Toasted rye bread with wagyu pastrami, sauerkraut, pickled gherkins and horseradish mustard	28,00
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 ^{1, v} with roasted avocado, coriander, quinoa, onion and cucumber	22,80
Homemade pita with hummus, burrata and pesto	29,00
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.



CLASSICS

Wiener Schnitzel	36,00
Veal escalope Viennese style with carrots and parsley potatoe	
Caesar salad	24,50
Classic style with a dressing made of capers, anchovies and parmesan cheese	
... with roasted stripes of turkey breast	33,00
... with roasted king prawns	39,00
Clubsandwich ¹	28,50
with roasted turkey breast, crispy bacon and fried egg with your choice of potato wedges, French fries or potato crisps	
Bayerischer Hof Burger	32,00
Beef, bacon, cheese, onions, tomato, lettuce and BBQ sauce with your choice of potato wedges, French fries or potato crisps	
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	16,50
with strawberry sorbet	
Fresh fruit salad ^{g,l,v}	28,00

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 contained 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 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 Fiji dekoriert.

Öffnungszeiten Trader Vic's: Täglich von 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: From 06.00 p.m. to 02.00 a.m. daily

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

