



SCHLOSSCAFÉ IM PALMENHAUS



SCHLOSSCAFÉ IM PALMENHAUS

Kreditkartenzahlung ab einem Rechnungsbetrag von € 30,00
Wir akzeptieren folgende Kreditkarten: Visa, Mastercard, Barclaycard
Zahlung per EC-Karte bei jedem Betrag möglich

Alle Preise verstehen sich in Euro, inklusive der gesetzlichen Mehrwertsteuer und des Bedienungsgeldes.

Für Garderobe und liegen gebliebene Gegenstände wird nicht gehaftet.
Wir bitten um Verständnis.

Kreditcards from 30,00 € on. Visa, Mastercard, Barclaycard
EC-Cash at any amount.
We accept no liability for items
left in the cloakroom and items left behind.
Thank you for understanding.

Zu uns gehört:

Die Hühner- und Entenbraterei AMMER

Seit/since 1885 auf dem/on the Münchner Oktoberfest,

Geführt in der fünften Generation/run in the 5th generation

Unsere Stärke ist die Verbindung zwischen Tradition und Innovation.

Gehobene Bayerische Gastlichkeit in BIO - Qualität.

Our excellence is the combination of tradition and innovation,

Exalted Bavarian hospitality in organic quality,



Herzlich Willkommen

A very warm welcome



Öffnungszeiten in den Wintermonaten:

Montags: Ruhetag (außer in den Schulferien)

Dienstag - Sonntag: 10:00 Uhr - 17:30 Uhr

Darüber hinaus öffnen wir abends exklusiv für Ihre geschlossene Veranstaltung

Von 10.01.2012 - 29.02.2012 haben wir Betriebsferien,
in dieser Zeit ist Sonntags bei schönem Wetter unser Kiosk geöffnet

Opening hours during the Winter:

Monday: closed (except of school holidays)

Tuesday - Sunday 10:00 a.m. - 05.30 p.m.

In addition to it, we are open for your special event,

Annual closing from January 10th 2012 - February 29th 2012
During these dates our self service area is opened sundays at good weather

Tel: 089/ 17 53 09
Fax: 089 / 17 44 40
Email: info@palmenhaus.de
www.palmenhaus.de



SCHLOSSCAFÉ IM PALMENHAUS

Sehr geehrte Gäste,

wir freuen uns über Ihren Besuch und heißen Sie herzlich willkommen im SCHLOSSCAFÉ IM PALMENHAUS.

Seit 30 Jahren und in der zweiten Generation sind wir stets darum bemüht, unsere Gäste voll und ganz zufrieden zu stellen und dafür zu sorgen, dass Sie sich im einzigartigen Ambiente des Nymphenburger Schlossparks rundum wohlfühlen.

Ob Seminarveranstaltung oder Tagung, Geburtstag, Hochzeit, Betriebsfest, Präsentation oder Veranstaltung jeglicher Art, tagsüber und abends, wir machen aus Ihrem Anlass nach Ihren Vorstellungen ein individuelles Erlebnis (bis 350 Personen).
Sprechen Sie uns an!

Ihr Gastgeber Josef Schmidbauer

Geschichte

Das Palmenhaus im Nymphenburger Schlosspark ist eines von drei Gewächshäusern, die König Max I. nach Plänen des berühmten Gartenarchitekten F.L. Sckell 1820 errichten ließ. Es liegt mit dem „Eisernen Haus“ (erbaut 1807) und dem heutigen Geranienhaus“ (1816) in einer Fluchtlinie und ist wie diese von einem Ziergarten umgeben.

Alle drei Glashäuser zählten in ihrer Zeit zu den modernsten in Deutschland und trugen dem gesteigerten Interesse des frühen 19. Jahrhunderts an der Botanik und der besonderen Vorliebe des Königs für tropische Pflanzen Rechnung.

Das Palmenhaus, das höchste der drei Pflanzenhäuser, enthielt vorwiegend Palmen sowie hohe Pflanzen aus "Neuholland". Die Konstruktion der „lichtvollen Pflanzenräume“ beruht auf Sckells eigenen Versuchen und Studien.

Das Haus erhielt vorne eine sieben Meter hohe Glasfront und nach hinten eine im Viertelkreis gewölbte, bis zum Boden reichende Decke, damit sie mehr Lichtstrahlen aufzunehmen und diese wiederum auf die Pflanzen zu reflektieren imstande ist“.

1830 wurden die von Sckell eingebauten eisernen Öfen durch die erste Warmwasserheizung in Deutschland ersetzt.



SCHLOSSCAFÉ IM PALMENHAUS

Von kleinen bis zu großen Festivitäten

Unsere Philosophie:
ein Fest – ein Kunstwerk - immer
Was bleibt: währende Freude am Erlebten.

Tagesreservierungen ab 2 Personen

Frühstück, standesamtliche Trauungen, Tagungen, Gruppenreisen, Geburtstage, Taufen, kirchliche Festivitäten, Hinterbliebenen-Feiern, Kochkurse, Gruppenkochen unter Palmen, Grillfeste und vieles mehr

Exklusive Abendveranstaltungen

für Ihren Anlass

Unsere Möglichkeiten sind sehr vielseitig, sprechen Sie uns an.

Daily reservations from 2 persons on

For breakfast, weddings, seminars, group tours, birthdays, christening, funerals, cooking courses,

Exclusive Dinners

for every occasion,

Our possibilities are very various,

Please contact us

Tel: 089 / 17 53 09
E-Mail info@palmenhaus.de

Fax 089 / 17 44 40
www.palmenhaus.de



SCHLOSSCAFÉ IM PALMENHAUS

APERITIF, DIGESTIF, SPIRITUOSEN

Gerne verwöhnen wir Sie mit unseren Digestif - Spezialitäten von unserem Wagen
Sprechen Sie uns an!

APERITIFS, DIGESTIFS, LIQUORS

We are delighted to indulge you with our digestif specialities from our special menu - please contact us!

Campari ¹	4 cl	5,70
Campari-Soda ¹	4 cl	6,80
Campari-Orange ¹	4 cl	6,80
Baileys	4 cl	4,80
Amaretto	4 cl	4,80
Grappa	2 cl	4,80
Diverse Edelbrände (Birne, Kirsch, Himbeere, Obstler) Assorted Liqueur (pear, cherry, raspberry, „Obstler“)	2 cl	5,00
Averna	2 cl	5,00
Ramazotti	2 cl	5,00
Rum (Mayers)	2 cl	4,80
Cognac	2 cl	6,30
Whiskey (Marken, siehe extra Karte)	2 cl	6,30
Whiskey For selection please ask your service attendant		

¹ Farbstoff/colorant



SCHLOSSCAFÉ IM PALMENHAUS

Dear guests,

we are happy you have decided to visit and we would like to welcome you to the SCHLOSSCAFÉ IM PALMENHAUS,

For over 30 years and now in our second generation we have been striving to fully satisfy our guests and to make sure that you fully enjoy the unique ambience of Schloss Nymphenburg,

Be it a seminar or conference, birthday, wedding, office party, presentation or any other kind of event, we will ensure it will be an experience according to your own individual ideas.

We have room for up to 350 guests which we are only too happy to place at your disposal for day or evening events,
Please contact us!

Your Host Josef Schmidbauer

History

The Palmenhaus (Palm House) in the grounds of Schloss Nymphenburg is one of three glasshouses designed by the famous garden architect F. L. Sckell which were commissioned by King Max I in 1820.

It forms a line with the "Eiserne Haus" (Iron House), which was built in 1807, together with the Geranienhaus (Geranium House) today, which was built in 1816. Just like the two other buildings, the Palmenhaus is flanked by a flower garden on its southern side.

In their days, all three were considered to be the most modern glasshouses in Germany and were a testimony to the growing interest in botany in the 19th century and the King's enthusiasm for tropical plants.

The Palmenhaus, the tallest of the three glasshouses, contained mostly palm trees and tall plants from "New Holland". The design of the light-flooded rooms is based upon Sckell's own experiments and studies.

He gave the house a 7 metre high glass facade with a sloping ceiling at the back, capable of catching extra sunlight which it would reflect back to the plants.

Skell's iron heating stoves were replaced with Germany's first hot water heating system in 1830.



SCHLOSSCAFÉ IM PALMENHAUS

FRÜHSTÜCK

BREAKFAST

VON 10:00 UHR - 16:00 UHR

Kleines Frühstück,

Croissant, Butter, hausgemachte Marmelade

Croissant, Butter, homemade jam

4,20

Pagodenburg

1 Paar Original Münchner Weißwürste, Brezn, süßer Senf

2 Bavarian veal sausages, Pretzel, sweet mustard

7,20

French

French Toast mit Ahornsirup

French Toast with maple sirup

7,60

American

2 Pancakes, knuspriger Speck, Ahornsirup,

2 Spiegeleier und Mini-Röstis

2 Pancakes, bacon, maple syrup, 2 fried egg,

hash browns

9,20

Country

2 Spiegeleier mit Speck auf geröstetem Hausbrot,

gebratenen Tomaten und Mini-Röstis

2 fried eggs with bacon on toasted bread, fried tomatoes,

hash browns

9,20

Nymphenburg

Gekochter Schinken, Salami, Bergkäse, Frischkäse, Rührei,

Butter, hausgemachte Marmelade, Brot

Ham, Salami, alpine cheese, cream cheese, scrambled egg,

butter, homemade jam, bread

10,30



SCHLOSSCAFÉ IM PALMENHAUS

BIERE VOM HOFBRÄU

BEER



Hofbräu Original Helles

Erfrischend, feinherb - ein Bier mit Charakter

Beer

0,5 l

4,40

Radler

Bier und Zitronenlimonade

Beer and lemonade

0,5 l

4,40

Alkoholfreies Bier und Radler

Non alcoholic beer and shandy

0,5 l

4,40

Münchner Kindl Weißbier

Spritzig prickelnd - die Erfrischung pur

Wheat beer

0,5 l

4,60

Hofbräu Schwarze Weiße

Feinhefig aromatisch - die sanfte Form der Erfrischung

Black wheat beer

0,5 l

4,60

Münchner Kindl leichtes Weißbier

Mild-spritzige Erfrischung

Light wheat beer

0,5 l

4,60

Münchner Kindl alkoholfreies Weißbier

Wheat beer without alcohol

0,5 l

4,60

Ruß

Weißbier und Zitronenlimonade

Wheat beer and lemonade

0,5 l

4,60

König Pilsener (Flasche)

Pils (bottled)

0,33 l

4,60



SCHLOSSCAFÉ IM PALMENHAUS

UNSERE BESONDERE WEINEMPFEHLUNG

OUR SPECIAL WINE TASTING

Karaffe 0,2 l 6,80 Flasche 0,75 l 22,90

Collection Schloss Schnait, Württemberg, Deutschland 2010

Weiße	Riesling trocken
White	Qualitätswein, zartgelbe Farbe, Aromen von grünem Apfel, Pfirsich und Grapefruit, dezente Säure, zarter Schmelz im Abgang
Rot	Lemberger trocken
Red	Qualitätswein, komplexe Farbdichte, Aromen von Wald- und Brombeeren, Kirschen und Nelken, ausgewogen rund im Abgang
Rosé	Rosé trocken
	Cuveé, extravagante Farbstruktur, Aromen von reifen Erdbeeren, Wald- und Brombeeren, herzhaft kräftiger Abgang

Weingut WEINWURM, Weinviertel, Österreich, 2010

Weiße	Grüner Veltliner Weinviertel DAC new generation
White	Grüngelb, in der Nase feinwürzig, zarte Apfelfrucht- und Kräuterwürze, am Gaumen saftig, komplex, mineralische Rasse, sehr sortentypisch
Rot	Zweigelt Exquisit
Red	Kräftiges Rubinrot, sortentypische Frucht nach Kirschen, feiner Einstieg am Gaumen, durchgehende Dichte mit jugendlicher Struktur, extraktreich

Weinschorle 0,2 l 4,40
 Weiß, rot, süß, sauer
 Served as sprizzer with mineral water
 White, red, sweet, sour



SCHLOSSCAFÉ IM PALMENHAUS

FRÜHSTÜCK

BREAKFAST

VON 10:00 UHR - 16:00 UHR

Royal Salmon	11,30
Gebeizter Lachs, Sahnemeerrettich, Dill-Senf-Sauce, Salami, Frischkäse, Frühstücksei, Butter, hausgemachte Marmelade, Brot	
Stained salmon with creamed horseradish and dill-mustard sauce, salami, boiled egg, butter, homemade jam, bread	
Italian	11,30
Tomate - Mozzarella, Salami „Spinata Romana“, Parmaschinken mit Melone, Frischkäse, Butter, hausgemachte Marmelade, Brot	
Mozzarella cheese with tomatoes, Salami „Spinata Romana“, Parma ham with melon, cream cheese, butter, homemade jam, bread	
Schloss-Frühstück für Zwei	31,50
Italienische und französische Wurst- und Käsespezialitäten, gebeizter Lachs, Parmaschinken, Müsli, 2 Eier nach Wahl (gekocht, Rührei oder Spiegelei) Butter, Marmelade, Honig, Brotauswahl	
2 Glas Sekt (0,1l) oder frisch gepresster Orangensaft (0,2l)	
Collection of italian and french cold cuts and cheeses, stained salmon, parma ham, cereal, 2 eggs of your choice, butter, homemade jam, bread	
2 glasses of sparkling wine or freshly squeezed orange juice (0,2l)	



SCHLOSSCAFÉ IM PALMENHAUS

**EXTRAS ZUM FRÜHSTÜCK
BREAKFAST ADD ONS
VON 10:00 UHR - 16:00 UHR**

Portion Butter	1,10
Portion butter	
Honig, hausgemachte Marmelade	1,00
Honey, homemade jam	
Breze	1,50
Pretzel	
Buttercroissant	2,00
Croissant	
Frischer Fruchtsalat	4,20
Fresh fruit salad	
Sahnejoghurt mit frischen Früchten	4,20
Yoghurt with fresh fruits	
Müsli mit frischen Früchten	5,20
Cereal with fresh fruits	
2 Pancakes, Ahornsirup, Obstgarnitur	6,00
2 Pancakes, Marple sirup, set of fruits	

Von Oktober bis Ostern:

Sonntags - Themen - Brunch (nur mit Reservierung)

Gerne richten wir Ihnen für Ihren persönlichen Anlass Ihr Frühstück oder Ihren Brunch in Buffet-Form an. Bitte sprechen Sie uns an!



From October until Easter:

Every Sunday Brunch (only with reservation)

If you wish a private breakfast for any special occasion, we are glad to create your own breakfast buffet



SCHLOSSCAFÉ IM PALMENHAUS

**PROSECCO, SEKT, CHAMPAGNER
SPARKLING WINE, CHAMPAGNE**

Prosecco Valdo Maca Oro weiß oder rosé	0,1 l	5,10
Aufgegossen mit Rosenblüten, Aperol, Kir oder Holunder	0,1 l	7,20
Dash of Rose, Aperol, Kir or elder		
Prosecco Valdo Maca Oro Weiß oder rosé	0,75 l	33,00
Sekt "Palmenhaus Privee"	0,75 l	30,50
Prickelnd, trockener Jahrgangssekt		
Veuve Clicquot Champagner	0,75 l	84,00
Veuve Clicquot Champagner	0,375 l	45,00
Sanbitter (alkoholfrei) ¹	0,1 l	4,50
Sanbitter Soda ¹ oder Orange ¹	0,1 l	5,50
"Sprizz"	0,2 l	6,00
Weißwein, Aperol, Soda, Eis		
Whitewine, Aperol, soda, ice		
„Schloss-Sprizz“	0,2 l	6,00
Roséwein, schwarzer Holunder, Soda, Eis		
Rosé, black elder, soda, ice		
"Hugo" (Cousin vom Sprizz)	0,2 l	6,00
Prosecco, Soda, Holunder, Eis, Minze, Limette		
Prosecco, Soda, Elder, Ice, mint, lime		
„Virgin Hugo“ - mit alkoholfreiem Sekt	0,2 l	6,00
Virgin Hugo, (with sparkling wine free of alcohol)		

¹ Farbstoff/colorant



SCHLOSSCAFÉ IM PALMENHAUS

KALTE GETRÄNKE
COLD DRINKS

Orangensaft, frisch gepresst Orange juice - freshly squeezed	0,2 l	4,00
Orangensaft, frisch gepresst Orange juice - freshly squeezed	0,4 l	7,50
Saft / Nektar Apfel, Birne, Orange, Traube, Kirsch, Mango, Maracuja, Johannisbeere, Rhabarber	0,2 l	3,20
Juices Apple, pear, orange, grape, cherry, mango, passion fruit, Black currant, rhubarb,		
Als Schorle Served as sprizzer with mineral water	0,4 l	4,40
Soda Himbeere ¹ , Zitrone, Holunder Raspberry ¹ , lemon, elder	0,4 l	4,00
Bionade Ingwer-Orange, Holunder Ginger-Orange, Elder	0,33 l	4,30



SCHLOSSCAFÉ IM PALMENHAUS

EXTRAS ZUM FRÜHSTÜCK
BREAKFAST ADD ONS
VON 10:00 UHR - 16:00 UHR

Gebeizter Lachs mit Sahnemeerrettich Smoked salmon with creamed horseradish	6,80
Tomate - Mozzarella Mozzarella cheese with tomatoes	5,80
Gemischter Teller mit Schinken, Käse, Wurst Auch einzeln erhältlich Assorted ham, salami, cheese, also available separately	5,60
Portion gegrillter Speck Fried bacon	2,50
2 Spiegeleier oder Rühreier 2 fried or scrambled eggs	4,00
2 Spiegeleier oder Rühreier mit Schinken oder Speck 2 fried or scrambled eggs with ham or bacon	6,50

Wir bereiten jede Frühstückskreation frisch für Sie zu.
Das kann gelegentlich etwas mehr Zeit in Anspruch nehmen.
Wir bedanken uns vorab herzlich für Ihre Geduld und wünschen Ihnen einen genussvollen Start in den Tag.

As we prepare your breakfast in time, some waiting time might be possible,
We thank you in advance for your patience and anticipation and wish you a comfortable start in a wonderful day.



SCHLOSSCAFÉ IM PALMENHAUS

SPEISEN / FOOD

Unsere Speisen werden liebevoll und mit Sorgfalt zubereitet.
Obst und Gemüse kommen frisch aus der Münchner Großmarkthalle.
Unsere Fleisch- und Wurstwaren beziehen wir ausschließlich
von den Münchner Metzgereien „Schellkopf“ und „Vinzenz Murr“.

We prepare our food and dishes with love and care.
Vegetables and fruits a delivered freshly from the Munich market.
Meat and cold cuts are purchased from Munich butcher shops „Schellkopf“ and
„Vinzenz Murr“

Rinderkraftbrühe, Pfannenkuchenstreifen, Gemüse Beefbroth, stripes of crêpes, vegetables	6,20
Kross gebratene Kartoffelpuffer, Apfelmus Crispy potato pancakes, apple sauce	6,80
Abgebräunter Leberkäse, Kartoffelsalat Roasted meat loaf, potato salad	8,40
2 Paar knackige Wiener Würstel, Pommes Frites oder Kartoffelsalat 2 tasty Wiener sausages, french fries or potato salad	8,40
Hausgebeizter Lachs Salat, Kartoffelpuffer, Dill-Senf-Dip Marinated salmon, lettuce, potato pancakes, dill-mustard sauce	11,80

*auf Wunsch gerne als kleinere Senioren-Portion (-25%)

* we are happy to serve this dish as a smaller portion
for senior citizens (-25%)

Warme Küche / Kitchen open 11:30 Uhr - 16:00 Uhr



SCHLOSSCAFÉ IM PALMENHAUS

KALTE GETRÄNKE COLD DRINKS

Tafelwasser, prickelnd Table water, sparkling	0,2 l	2,50
Tafelwasser, prickelnd Table water, sparkling	0,4 l	4,00
Mineralwasser „Petrusquelle“, still oder prickelnd Mineralwater, „Petrusquelle“, still or sparkling	0,25 l	2,95
Mineralwasser „Petrusquelle“, still oder prickelnd Mineralwater „Petrusquelle“, still or sparkling	0,75 l	6,80
Fanta (Orangenlimonade) ¹	0,2 l	2,90
Coca Cola ^{1/2}	0,2 l	2,90
Coca Cola light (in der Flasche) ^{1/2/3} Coca Cola light (bottled) ^{1/2/3}	0,2 l	3,10
Spezi ^{1/2}, Coca Cola ^{1/2}, Sprite, Bluna¹	0,4 l	4,40
Bitter Lemon ⁴	0,2 l	3,10
Tonic Water ⁴	0,2 l	3,10

1 Farbstoff, 2 Koffein, 3 Süßungsmittel, 4 Chinin

1 colorant, caffeine, sweetener / source of phenylalanine, 4 chinin



SCHLOSSCAFÉ IM PALMENHAUS

**WEITERE HEIßGETRÄNKE
ADDITIONAL HOT DRINKS**

Chococcino (Mix aus Cappuccino und heißer Schokolade), aufgeschäumte Milch Mug of chococcino (Mix of cappuccino and hot chocolate)	3,90
Heiße Schokolade, Schlagsahne Mug of hot chocolate, whipped cream	4,00
Lumumba Heiße Schokolade, Schlagsahne, Rum (2cl) Hot chocolate, whipped cream, Rum (2cl)	8,80
Russische Schokolade Schlagsahne, Wodka (2cl), Schokoraspel Russian chocolate, whipped cream, wodka (2cl), grated chocolate	8,80
Grog (4cl Rum)	7,80
Glas heiße Milch Glass of hot milk	2,70
Glas heiße Milch mit Honig Glass of hot milk with honey	3,80
Glas heiße Zitrone mit frisch gepresstem Saft Glass of hot lemon (freshly squeezed juice)	3,50
Glühwein, klassisch oder Bratapfel Muled wine, classic or apple flavour	4,30
mit Schuss with a shot	2,00
Aufpreis	
Apfel-Zimt-Punsch (alkoholfrei) Apple-cinnamon punch (no alcohol)	4,00



SCHLOSSCAFÉ IM PALMENHAUS

SPEISEN / FOOD

Salat „Monaco Franze“* gemischte Blattsalate, Brezncroûtons, Speckkrusteln, Balsamico - Dressing, Mixed lettuces salads, pretzel-croûtons, bacon pieces, balsamic dressing	9,50
Salat „Italia“* gemischte Blattsalate Kirschtomate, Mozzarella, Balsamico-Dressing Mixed lettuces salads, cherry tomatos, mozzarella, balsamic dressing	9,50
Zu den Salaten können Sie gerne gebratene Putenbruststreifen bestellen. Aufpreis: Additional you can order fried turkey slices on each salad	3,80
Hausgemachte Käsespätzle* Allgäuer Bergkäse, Röstzwiebeln und Salatteller Home-made cheese spaetzle*, Allgäu cheese, roasted onions, side salad	8,60
Semmelknödelgrörtl mit Ei* gebratene Schwammerl, Kräuterschmand, Eine Spezialität aus unserem AMMER Wiesnzelt Slices of Bread Dumpling with Egg*, fried mushrooms, herbal cream, side salad A special dish of our AMMER Oktoberfest Tent	11,80



*auf Wunsch gerne als kleinere Senioren-Portion (-25%)
* we are happy to serve this dish as a smaller portion
for senior citizens (-25%)

Warme Küche / Kitchen open 11:30 Uhr - 16:00 Uhr



SCHLOSSCAFÉ IM PALMENHAUS

**UNSERE KAFFEESPEZIALITÄTEN VON TCHIBO
COFFEE FROM TCHIBO**



Tasse Café Crème mit Schlagsahne Cup of Coffee	2,70
Haferl Café Crème mit Schlagsahne Mug of Coffee	3,80
Haferl Cappuccino (auch gerne koffeinfrei) mit aufgeschäumter Milch oder Schlagsahne Mug of Cappuccino (also as decaf)	3,90
Haferl Milchkaffee Mug of Café latte	3,90
Latte Macchiato	3,90
Alle Kaffeespezialitäten flavoured: Aufpreis Haselnuss, Vanille, Macadamia oder Karamell All coffee and chocolate specialities with a dash of hazelnut, vanilla, macadamia or caramel	1,20
Espresso	2,50
Espresso Macchiato	2,90
Café Coretto - Espresso mit Grappa (1 cl) Espresso with Grappa (1cl)	5,40
Café „Nussknacker“ Café, Baileys (2cl), Zimt, Krokant, Sahnehäubchen baileys (2cl), cinnamon, brittle, whipped cream	6,90
Café „Heiße Liebe“ Café, Amaretto, Sahnehäubchen Amaraetto, whipped cream	6,90



SCHLOSSCAFÉ IM PALMENHAUS

SPEISEN / FOOD

KINDERKARTE

CHILDRENS MENU

bis 12 Jahre / to the age of 12

“Max & Moritz” 1 Paar Wiener Würstel, Pommes Frites, Ketchup 2 Wiener sausages, french fries, ketchup	5,00	
“Balu” Kleines paniertes Putenschnitzel, Pommes Frites, Ketchup Small fried cutlet of turkey, french fries, ketchup	6,50	
“Prinzessinnenbecher” Jeweils 1 Kugel Vanille-, Schokolade-, Erdbeer-Eis, dazu gibt's eine kleine königliche Überraschung Princess sundae Vanilla, chocolate, strawberry and a small surprise	5,00	
“Piratenbecher” Jeweils 1 Kugel Vanille-, Schokolade und Erdbeer-Eis, dazu gibt's eine kleine Überraschung Pirates sundae Vanilla, chocolate, strawberry and a small surprise	5,00	

Warme Küche / Kitchen open 11:30 Uhr - 16:00 Uhr



SCHLOSSCAFÉ IM PALMENHAUS

SÜSSES AUS UNSERER PATISSERIE SWEETS AND TREATS FROM OUR PATISSERIE

Wir laden Sie ein, Ihren Lieblingskuchen an unserer Theke auszusuchen:
Please choose your favorite cake from our bar:

Feine Sahne- und Crèmetorten, Käse- und Obstkuchen Cakes, pies, cheesecakes and fruit tarts	4,00
Portion Schlagsahne Additional whipped cream	1,20
Rahmapfelstrudel Tasty creamed apple strudel	5,00
mit Sahne oder Vanilleeis oder Vanillesauce with whipped cream or vanilla ice cream or vanilla sauce	6,20
Sahnewindbeutel Bitte wählen Sie Ihre Lieblingsgarnierung: Rumfrüchte (nur im Winter), glacierte Sauerkirschen, glacierte Himbeeren, Vanilleeis, marinierte frische Früchte Cream Puffs Please choose your favorite topping: Rum fruits (only winter), sweet-sour cherries, sweet-sour raspberries, marinated fresh fruits, vanilla ice cream	6,30
Dampfnudel mit Honigrammerl Vanillesauce, Zimtzucker Sweet yeast dumpling, vanilla sauce, cinnamon sugar	7,00
Bratapfel , Vanillesauce Roasted apple, vanillasauce	7,00



SCHLOSSCAFÉ IM PALMENHAUS

EIS UND EISBECHER ICECREAM AND SUNDAES

Unsere Eissorten Bourbon - Vanille, Schokolade, Erdbeere, Walnuss, Zitrone, Stracciatella, Banane Assorted Icecream vanilla, chocolate, strawberry, walnut, lemon, stracciatella, banana	
1 Kugel / 1ball	1,20
1 Kugel mit Schlagsahne / 1 ball with whipped cream	1,80
3 Kugeln / 3 balls	3,60
3 Kugeln mit Schlagsahne / 3 balls with whipped cream	4,60
“Schlanke Schleckerei” Frische, marinierte Früchte, 1 Kugel Eis nach Wahl fresh marinated fruits, 1 ball of ice cream of your choice	4,50
“Im Feuerland” 3 Kugeln Vanille-Eis, heiße Himbeeren, Schlagsahne 3 balls of vanilla ice cream, hot raspberries, whipped cream	7,80



SCHLOSSCAFÉ IM PALMENHAUS

SPEISEN / FOOD

Ofenkartoffel

Sauerrahm, frische Kräuter, Salat 8,80

Baked potato, sour cream, fresh herbs, small salad

zusätzlich gebratene Putenbruststreifen 12,60

additional fried turkey slices

oder mit gebratenem Speck und Pilzen, mit Käse überbacken 12,30

or with bacon and mushrooms, gratinated

Kalbstafilespitz

Apfel-Meerrettichsauce, Wurzelgemüse, Schnittlauchkartoffeln 13,20

Boiled fillet of veal, root vegetables, potatoes

Schnitzel „Wiener Art“ von der Pute*

Wildpreiselbeeren, Pommes Frites 13,80

Viennese style turkey schnitzel, cranberries, french fries

Ofenfrischer Schweinebraten, Semmelknödel, 12,80

hausgemachtes Blaukraut

Bavarian roastpork, bread-dumpling,

home-made red cabbage

Glacierter Pfannenschmarrn, Rosinen, Apfelspalten 5,80

Glazed dessert pancake, raisins, apple slices

Zwetschgen-Streusselkuchen, Tupfer Sahne 4,00

Plum crumble with a mop of cream

*auf Wunsch gerne als kleinere Senioren-Portion (-25%)

* we are happy to serve this dish as a smaller portion
for senior citizens (-25%)

Warme Küche / Kitchen open 11:30 Uhr - 16:00 Uhr



SCHLOSSCAFÉ IM PALMENHAUS

UNSERE TEE-SPEZIALITÄTEN

ASSORTED TEAS

Im Kännchen / per pot 4,80

Darjeeling Eine aromatische Schwarztee-Mischung aus First Flush
blend of First Flush and Autumnal teas

Earl Grey Supreme Vier Schwarztees, Silberspitzen, Bergamottöl
4 oriental teas with silver Tips and Bergamot

Caribe Schwarzer und Grüner Tee mit
Hibiscus, Guave, Kokosnuss und Erdbeere
a light fusion of green and black teas enhanced by
hibiscus, guava, coconut and strawberry

**Organic Green Tea
with Mint** Grüner Tee mit Minze
Green tea and crisp peppermint from Oregon

Dragon Pearl Jasmine Leicht fermentierter grüner und weißer Tee in "Perlen"
mit Jasminblüten
Beautiful little hand rolled pearls are gently infused
with the floral essences from Jasmine flowers

Rooibos Chai Rooibos Tee mit indischen Gewürzen
caffeine-free redbush herbal with sweet Indian spices

Tilleul Mint 100% Lindenblüten und -blätter mit Minze
A unique blend of flowers and linden leaves enlivened
by crisp mint

Chamomile Ägyptische Kamillenblüten
Finest chamomile flowers from Egypt

Organic Peppermint Sehr kräftig, prickelnde Pfefferminze aus Oregon
Best organic peppermint from Oregon

Hibiskus & Himbeere Fein-fruchtiger Geschmack

Wählen Sie für Ihren persönlichen Teegenuss

Kandiszucker, Honig, Zitrone, Milch

Please choose for your special tea delight

rock candy, honey, lemon, milk



SCHLOSSCAFÉ IM PALMENHAUS

SAISONALE KÖSTLICHKEITEN SEASONAL DELIGHTS

Kürbisrahmsüppchen 6,20
Sahnehäubchen, Kernöl
Pumpkin soup, cream, pumpkin oil

Winterlicher Salat 10,90
Blattsalate, Chicorée, Fenchelgemüse, Kräuterdressing
Mixed lettuce, chicory, fennel, herbal dressing

Pasta* 10,80
Gebratenes Gemüse, Pilze, Parmesan
Pasta, fried vegetables, fried mushrooms, parmesan cheese

Saibling vom Königssee 14,80
gebraten, Rucolagrauben
Fried filet of samlet from the Königssee,
pearl barleys with rucola

Filet vom Schwein* 14,80
gebraten, Schwarzwurzel-Kartoffelragout
Fried filet of pork, potato-black salsify ragout

*auf Wunsch gerne als kleinere Senioren-Portion (-25%)
* we are happy to serve this dish as a smaller portion
for senior citizens (-25%)

Warme Küche / Kitchen open 11:30 Uhr - 16:00 Uhr



SCHLOSSCAFÉ IM PALMENHAUS

SAISONALE KÖSTLICHKEITEN SEASONAL DELIGHTS

Kürbisrahmsüppchen 6,20
Sahnehäubchen, Kernöl
Pumpkin soup, cream, pumpkin oil

Winterlicher Salat 10,90
Blattsalate, Chicorée, Fenchelgemüse, Kräuterdressing
Mixed lettuce, chicory, fennel, herbal dressing

Pasta* 10,80
Gebratenes Gemüse, Pilze, Parmesan
Pasta, fried vegetables, fried mushrooms, parmesan cheese

Saibling vom Königssee 14,80
gebraten, Rucolagrauben
Fried filet of samlet from the Königssee,
pearl barleys with rucola

Filet vom Schwein* 14,80
gebraten, Schwarzwurzel-Kartoffelragout
Fried filet of pork, potato-black salsify ragout

*auf Wunsch gerne als kleinere Senioren-Portion (-25%)
* we are happy to serve this dish as a smaller portion
for senior citizens (-25%)

Warme Küche / Kitchen open 11:30 Uhr - 16:00 Uhr