In Room Dining Menü

Mandarin Oriental Frühstück € 42

Bitte stellen Sie sich Ihr Frühstück zusammen.

Frisch gebrühter Kaffee

Selektion erlesener Teesorten:
English Breakfast Tea, Darjeeling, Assam, Earl Grey, Grüner Tee, Jasmin, Kamille, Pfefferminz, Roibosh Vanille

Heiße Schokolade

Frisch gepresste Säfte:
Orange, Grapefruit, Blutorange, Karotte, Saft des Tages

Brotkorb:
Frisch gebackene Brötchen, Croissants, Brez'n, Plunderteilchen serviert mit Butter, Marmelade und Honig

Cerealien:
Bircher Müsli, Porridge, Müsli „Bananentraum", Zimt Kissen, Müsli Fitness Früchte Dinkel, Schoko Knusper Traum, Cornflakes Knusper Frisch, Schoko Rice Crispies, Glutenfreies Früchte-Müsli

Milchprodukte:
Joghurt Natur, Diät Joghurt, Joghurt mit frischen Früchten, Fruchtjoghurt, Quark Natur

Früchte:
Saisonale Früchteplatte, ½ Grapefruit, Frischer Fruchtsalat mariniert mit Orangensaft und Minze

Aufschnitt:
Frühstücksaufschnitt, Parmaschinken, Salami, Käseauswahl, Lachs

Eierspeisen:
Gekochtes Ei, Spiegeleier, Rühreier, pochierte Eier, Omelette
Wahlweise mit:
Speck, Schinken, Pilze, Käse, Würstchen oder Tomaten

Ei Benedict:
Pochiertes Ei mit geräuchertem Lachs, Spinat und Sauce Hollandaise

Buttermilch-Waffeln oder Pfannkuchen mit Ahorn Sirup

Kontinentales Frühstück € 31

Bitte wählen Sie aus folgenden Angeboten

Frisch gebrühter Kaffee

Selektion erlesener Teesorten:
English Breakfast Tea, Darjeeling, Assam, Earl Grey, Grüner Tee, Jasmin, Kamille, Pfefferminz, Roibosh Vanille

Heiße Schokolade

Frisch gepresste Säfte:
Orange, Grapefruit, Blutorange, Karotte, Saft des Tages

Brotkorb:
Frische gebackene Brötchen, Croissants, Brez'n, Plunderteilchen serviert mit Butter, Marmelade und Honig

Cerealien:
Bircher Müsli, Porridge, Müsli „Bananentraum", Zimt Kissen, Müsli Fitness Früchte Dinkel, Schoko Knusper Traum, Cornflakes Knusper Frisch, Schoko Rice Crispies, Glutenfreies Früchte-Müsli

Bayerisches Frühstück € 31

Weisswürste, Brez'n und süßer Senf
Obatzda
Lokale Aufschnittplatte
Ayinger Brauweisse 0,33 l
Frisch gebrühter Kaffee
Selektion erlesener Teesorten:
English Breakfast Tea, Darjeeling, Assam, Earl Grey, Grüner Tee, Jasmin, Kamille, Pfefferminz, Roibosh Vanille

a la carte Frühstück

Kännchen Kaffee, Kännchen koffeinfreier Kaffee	€ 9,50
Cappuccino, Latte Macchiato	€ 6,50
Espresso, Espresso Macchiato	€ 5,50
Doppelter Espresso	€ 7,50
Selektion erlesener Teesorten: English Breakfast Tea, Darjeeling, Assam, Earl Grey, Grüner Tee Jasmin, Kamille, Pfefferminz, Roibosh Vanille	€ 9,50
Heiße Schokolade, Ovomaltine	€ 8
Frisch gepresste Fruchtsäfte: Orange, Grapefruit, Blutorange, Karotte, „Saft des Tages“	€ 7,50
Brotkorb mit Butter, Marmelade und Honig	€ 10
Cerealien: Bircher Müsli, Porridge, Müsli „Bananentraum“, Zimt Kissen, Müsli Fitness Früchte Dinkel, Schoko Knusper Traum, Cornflakes Knusper Frisch, Schoko Rice Crispies, Glutenfreies Früchte-Müsli	€ 6,50
Milchprodukte: Joghurt Natur, Diät Joghurt, Fruchtjoghurt, Quark Natur	€ 6,50
Joghurt mit frischen Früchten	€ 10
Frisch aufgeschnittene Früchte	€ 9,50
Frischer Fruchtsalat	€ 8,50
½ Grapefruit	€ 7,50
2 gekochte Eier, 2 Spiegeleier, 2 Rühreier, 2 pochierte Eier oder ein Omelette wahlweise mit: Speck, Schinken, Pilze, Käse, Würstchen oder Tomaten	€ 10
Ei Benedict	€ 15,50
Waffel oder Pfannkuchen mit Ahornsirup	€ 15,50

Klassische Spezialitäten

Vorspeisen

Röschen vom geräucherten schottischen Wildlachs mit Kartoffelrösti und Dill-Senf-Sauce	€ 28
Kaltes, rosa gebratenes Roastbeef mit Bratkartoffeln und Remouladen-Sauce	€ 27
Knusprige Chicken Wings mit zweierlei Saucen und Salatbouquet	€ 19
Carpaccio vom Chiemgauer Weiderind mit Trüffel Öl Vinaigrette, gehobeltem Parmesan und Rucola Salat	€ 26
St. James Kaviar 50g, mit Blinis und klassischen Garnituren	€ 290
Tartar vom bayerischen Weideochsen mit sommerlichen Blattsalaten	€ 24/€ 31
Tomate & Mozzarella mit Basilikum Pesto und Ruccola Salat	€ 18
Riesengarnelen in Thymianbutter gebraten mit Mango-Ananas Chutney	€ 26

Sandwiches

Alle Sandwiches werden mit einem kleinen Salatbouquet und Pommes Frites oder Kartoffel-Wedges serviert, wahlweise mit weißem Toast oder Vollkorn Toast

Mandarin Oriental Club Sandwich Eisbergsalat, Hühnchen, krosser Speck, Ei, Tomate und Gurke	€ 28
Geräucherter schottischer Wildlachs mit Dill-Senf-Sauce und Kapern	€ 22
Kaltes Roastbeef mit Remouladen-Sauce	€ 22
„Der Klassiker“	
Schinken, Käse, Tomaten und Gurken	€ 20
Tomate & Mozzarella	€ 19

Salate

Gemischter Blatt- und Gemüsesalat mit Kräuterricotta und leichter Balsamico Vinaigrette	€ 17
Klassischer Caesar Salat mit Parmesan und Croutons	€ 19
mit gebratener Maispoulardenbrust	€ 25
mit Riesengarnelen	€ 29
„Nicoise Salat“ Gemischter Salat mit Kirschtomaten, Sardellen, Oliven, Thunfisch, neuen Kartoffeln und gekochtem Ei	€ 24

Pasta & mehr

Penne oder Spaghetti	
mit Olivetti-Tomatensauce und frischen Kräutern	€ 22
Carbonara	€ 24
Kalbs-Bolognese	€ 26
Risotto mit Kirschtomatenconfit, Spargel und gehobeltem Parmesan	€ 24
Gnocchis mit Spinat, geräuchertem Lachs und Limonensauce	€ 26

Suppen

Consommé vom Rind mit geschmorten Zwiebeln	€ 15
Kürbiscreme Suppe mit Zitronengras & Crevetten	€ 14
Tomaten Suppe mit Wachholder Sahne und grünem Pfeffer	€ 12

Hauptgänge

Wiener Schnitzel mit Petersilienkartoffeln und gemischtem Salat	€ 31
Mandarin Oriental Wagyu Beef oder Cheeseburger mit Tomaten, Gurken, Pommes Frites und gemischtem Salat	€ 29
Knuspriger Chicken Burger mit Tomaten, Gurken, Pommes Frites und gemischtem Salat	€ 23
„Bayerisches Brotzeitbrettl“ mit Landjäger, Mini-Cabanossi, Presssack, Obazda, Radi und Radieserl	€ 24
8 Nürnberger Rostbratwürstchen auf Fass-Sauerkraut mit Kartoffelpüree	€ 26
Gebratener Lammrücken Rosemarin Kartoffeln, Bohnen-Casoulette und Thymian-Sauce	€ 32
Gebratene Maispoulardenbrust mit glasiertem Gemüse und Basmati Reis	€ 29
Gebratenes Rinderfilet mit Ratatouille-Chartreuse, Kartoffelmousseline und Pfeffersauce	€ 36
Entrecote vom Rind mit Kartoffel-Gratin, grüne Bohnen & Rotweinsauce	€ 34
Gegrillter schottischer Wildlachs auf Zuckerschoten & Radieschen Gemüse, Basmatireis und Weißweinsauce	€ 30
Gedünsteter grüner Spargel mit geröstetem Gewürzbrot, weich pochiertem Ei und Sauce Hollandaise	€ 24
Sautiertes Ratatouillegemüse mit cremiger Polenta und warmem Malzciabatta	€ 22

Asiatische Gerichte

Vorspeisen

Gegrillte „Satay“ Spieße von der Maispoularde mit Erdnusssauce	€ 20
Chinesische Gemüse-Frühlingsrollen mit süßer Pflaumensauce	€ 16
Ebi Fry Garnelen im Knusperteig mit Sweet-Chilisauce	€ 20

Suppen

Tom Kha Gai Leicht scharfe Kokosnusssuppe mit Hühnchen, Limonenblättern Zitronengras und frischem Koriander	€ 17
Tom Yam Goong Scharf Saure Suppe mit Riesengarnelen, Strohpilzen, Limonenblättern Zitronengras und frischem Koriander	€ 18

Hauptgerichte

Grünes Thaicurry mit Babyauberginen, Kokosnussmilch und Basmatireis mit Riesengarnelen oder mit Maispoulardenbrust	€ 32
Black Alaskan Cod in Miso Sauce, serviert mit gedämpftem Reis	€ 36

Desserts & Käse

Crème Brûlée von der Tahitivanille mit marinierten Beeren und Vanilleeis	€ 14
Bayerischer Apfelstrudel mit Vanille Sauce	€ 14
Zitronentarte mit Vanille-Papayaeis, frische Erdbeeren	€ 15
Schokoladennussbrownie mit Schokoladeneiscreme	€ 17
Täglich wechselnde Kuchenauswahl von Chef Pâtissier Raphael Gasque	€ 9
Erlesene Rohmilchkäseauswahl mit hausgemachten Chutneys	€ 19
Exotische & Saisonale Früchteplatte, Orangenzucker	€ 17

Regionale Küche

Vorspeisen

Tartar vom bayerischen Weideochsen mit sommerlichen Blattsalaten	€ 24
Carpaccio vom Chiemgauer Weiderind mit Trüffelölvinaigrette, gehobeltem Parmesan und Rucola Salat	€ 26

Suppe

Tomatensuppe mit Wacholdersahne und grünem Pfeffer	€ 12

Hauptgänge

„Bayerisches Brotzeitbrettl“ mit Landjäger, Mini-Cabanossi, Presssack, Obazda, Radi und Radieserl	€ 24
8 Nürnberger Rostbratwürstchen auf Fass-Sauerkraut mit Kartoffelpüree	€ 26

Dessert

Bayerischer Apfelstrudel mit Vanille Sauce	€ 14

Gesundheitsbewusste Gerichte

Salate

Gemischter Blatt- und Gemüsesalat mit Kräuterricotta und leichter Balsamico Vinaigrette	€ 17
Klassischer Caesar Salat mit Parmesan und Croutons	€ 19
mit gebratener Maispoulardenbrust	€ 25
mit Riesengarnelen	€ 29
„Nicoise Salat“ Gemischter Salat mit Kirschtomaten, Sardellen, Oliven Thunfisch, neuen Kartoffeln und gekochtem Ei	€ 24

Kleine Gerichte

Risotto mit Kirschtomatenconfit, Spargel und gehobeltem Parmesan	€ 24
Gnocchis mit Spinat, geräuchertem Lachs und Limonensauce	€ 26

Suppe

Consommé vom Rind mit geschmorten Zwiebeln	€ 17

Hauptgerichte

Gedünsteter grüner Spargel mit geröstetem Gewürzbrot weich pochiertem Ei und Sauce Hollandaise	€ 24
Sautiertes Ratatouillegemüse mit gegrillter Polenta und warmen Malzciabatta	€ 22

Dessert

Exotische & Saisonale Früchteplatte, Orangenzucker	€ 17

Vegetarische Gerichte

Vorspeisen & Salate

Chinesische Gemüsefrühlingsrollen mit süßer Pflaumensauce	€ 16
Gemischter Blatt- und Gemüsesalat mit Kräuterricotta und leichter Balsamico Vinaigrette	€ 17
Klassischer Caesar Salat mit Parmesan und Croutons	€ 19

Suppe

Tomatensuppe mit Wacholdersahne und grünem Pfeffer	€ 12

Pasta & mehr

Penne oder Spaghetti mit Olivettitomatensauce und frischen Kräutern	€ 22
Risotto mit Kirschtomatenconfit, Spargel und gehobeltem Parmesan	€ 24

Hauptgang

Gedünsteter grüner Spargel mit geröstetem Gewürzbrot, weich pochiertem Ei und Sauce Hollandaise	€ 24
Sautiertes Ratatouillegemüse mit gegrillter Polenta und warmen Malzciabatta	€ 22

Kinder Menü

Kinder Frühstück € 17

Heiße Milch oder heiße Schokolade
Fruchtzwerge
Cerealien:
Bircher Müsli, Porridge, Müsli „Bananentraum“, Zimt
Kissen, Müsli Fitness Früchte Dinkel, Schoko Knusper
Traum,
Cornflakes Knusper Frisch, Schoko Rice Crispies, Glutenfreies Früchte-Müsli
Brez’n
Frischer Obstsalat
Eierspeise nach Wahl

Kinder Vorspeisen

Tomatencremesuppe	€ 8
Rinderkraftbrühe mit saisonalem Gemüse	€ 9
Gemüsesticks mit Joghurtsauce	€ 9
Gemischter Salat mit Karotten und Mais, Joghurtdressing oder leichter Balsamicovinaigrette	€ 9

Kinder Hauptgänge

Hamburger mit Pommes Frites	€ 14
Paniertes Kalbsschnitzel mit gekochten Kartoffeln und gemischtem Gemüse	€ 15
Gebratene Maispoulardenbrust mit Reis und kleinem Salat	€ 12
Spaghetti Bolognese	€ 11
4 Nürnberger Rostbratwürstchen auf Kartoffelpüree	€ 11
Frischer Rahmspinat mit Spiegelei und Kartoffeln	€ 10
Pommes Frites	€ 7

Kinder Desserts

Bunter Früchteteller	€ 9
Banana Split mit Schokoladensauce	€ 9
Crème Brûlée von der Tahitivanille mit marinierten Beeren	€ 9
Eisbecher mit Schokoladen, Vanille- und Erdbeereis, mit oder ohne Sahne	€ 9

Nachtkarte von 23:00 bis 06:00 Uhr

Vorspeisen

Chinesische Gemüsefrühlingsrollen mit süßer Pflaumensauce	€ 18
Knusprige Chicken Wings mit zweierlei Saucen und Salatbouquet	€ 19
Mandarin Oriental Club Sandwich, Eisbergsalat, Hühnchen, Bacon, Ei, Tomate und Gurke	€ 28
Röschen vom geräuchertem Schottischen Wildlachs mit Karfoffelrösti und Dill-Senf-Sauce	€ 28
Ebi Fry Garnelen im Knusperteig mit Sweet-Chilisauce	€ 20

Salat

Klassischer Caesarsalat mit Parmesan und Croutons	€ 19
mit gebratener Maispoulardenbrust	€ 25
mit Riesengarnelen	€ 29

Suppe

Consommé vom Rind mit geschmorten Zwiebeln	€ 17

Hauptgänge

Wiener Schnitzel mit Petersilienkartoffeln und gemischtem Salat	€ 31
Knuspriger Chicken Burger mit Tomaten, Gurken, Pommes Frites und gemischtem Salat	€ 23
Grünes Thaicurry mit Babyauberginen, Kokosnussmilch und Basmatireis mit Riesengarnelen oder mit Maispoulardenbrust	€ 32

Desserts & Käse

Crème Brûlée von der Tahitivanille mit marinierten Beeren und Vanilleeis	€ 14
Schokoladennussbrownie mit Schokoladeneiscreme	€ 17
Erlesene Rohmilchkäseauswahl mit hausgemachten Chutneys	€ 19

Offener Champagner **0,1 l**

Alfred Gratien Brut	€ 19
Louis Roederer Brut	€ 21
Ruinart Rosé	€ 24

Offene Weissweine **0,2 l**

Riesling Kabinett, Weil, Rheingau Robert Weil, Rheingau, Germany *Feine Fruchtnuancen nach Apfel, lebendige Säure*	€ 17
Grüner Veltliner - Am Berg Bernhard Ott, Kamptal *Frische, belebende Säure und ausgewogener Körper*	€ 13
Lugana S.Onorata Visconti, Venetien *Komplexe gut strukturierte Aromen, säurearm*	€ 14
Weissburgunder Weingut Montigny, Nahe *Körperreich mit viel Schmelz*	€ 14
Sancerre P. Jolivet, Loire *Leicht, mineralisch, erfrischende Stachelbeere*	€ 17
Chardonnay Forest Ville, California *Vanille und Röstaromen, Barrique Ausbau*	€ 13

Offene Rotweine

0,2 l

Spätburgunder Malterdinger Weingut B.Huber, Baden *Leichter Körper, wenig Tannin, Beerenfrüchte*	€ 17
Chianti Classico DOCG Brolio, Toskana *Reife Früchte, lebhaftes Tannin, mineralisch*	€ 16
Côtes-du-Rhône Rouge - Parallèle 45 Paul Jaboulet Aîné, Rhône *Würzig, charaktervoll und dicht*	€ 16
Château Lanessan Haut-Medoc, Bordeaux *Kräftiger Bordeaux mit Cassis- und Holztönen*	€ 19
Crianza Torremilanos Ribera del Duero *Noten von Vanille und Kirschen, Barrique Ausbau*	€ 17
Shiraz-Cabernet Sauvignon - Koonunga Hill Penfolds, South Australia *Ausgewogen, geröstete Kaffeebohnen und Zwetschgen*	€ 17

Champagner Halbe Flasche

0,375 l

Alfred Gratien Brut	€ 60
Roederer Brut Premier	€ 65
Ruinart Rosé	€ 75
Krug Grand Cuvée	€ 150

Champagner

	0,75 l
Alfred Gratien Brut	€ 110
Moët & Chandon Brut Imperial	€ 125
Veuve Clicquot Ponsardin Brut	€ 120
Taittinger Brut	€ 125
Ruinart Brut	€ 125
Louis Roederer Brut Premier	€ 120
Krug Grand Cuvée	€ 440
Dom Pérignon Brut 2002	€ 390

Champager rosé

	0,75 l
Krug Rosé	€ 750
Veuve Clicqout Rosé	€ 150
Ruinart Rosé	€ 145
Moët & Chandon Rosé	€ 140

Weisswein

Deutschland

2010	Riesling Silvaner, Kesseler, Rheingau	€ 40
2009	Chardonnay, Pfannebecker, Rheinhessen	€ 50
2010	Weissburgunder, Montigny, Nahe	€ 45

Österreich

2010	Grüner Veltliner „Am Berg“, Bernhard Ott	€ 50
2010	Riesling „Urgestein“, Schloss Gobelsburg, Kamptal	€ 55
2010	Sauvignon Blanc, Steirische Klassik, Polz, Steiermark	€ 60

Italien

2010	Sauvignon Blanc, Alois Lageder, Südtirol	€ 55
2010	Chardonnay „L‘Atlro“, Pio Cesare, Piemont	€ 65
2009	Terri di Tufi, Teruzzi&Puthod, Toscana	€ 70

Frankreich

2010	Sancerre , P. Jolivet, Loire	€ 70
2008	Chablis Saint Pierre, Baron Patrick, Burgund	€ 75

Neue Welt

2008	Chardonnay „Forest Ville“, California	€ 45
2010	Sauvignon Blanc „Constantia“, Buitenverwachting, Südafrika	€ 55

Dessertweine

2005	Riesling Kabinett, Bernkasteler Lay, Mosel, Deutschland 0,375 l	€ 45
1997	Château Rayne Vigneau, Sauternes, Frankreich 0,375l	€ 85

Rotwein

Deutschland

2009	Black Print, Schneider, Pfalz	€ 60
2009	Spätburgunder „Vitus“, Heger, Baden	€ 55

Österreich

2008	„Triologie“, Wieninger, Wien	€ 60
2008	Zweigelt Classique, Pöckl, Neusiedlersee	€ 55

Italien

2008	Cabernet Sauvignon, Bottega Vinai, Trentino	€ 45
2006	Chianti Classico „Marchese Antinori“ , Antinori, Toskana	€ 80
2008	„Promis“, Ca‘Marcanda, Gaja, Toskana	€ 95

Frankreich

2009	Côtes-du-Rhône Rouge, Parallèle 45, P. J. Aîné, Rhône	€ 65
2001	Château Lanessan, Haut-Médoc, Bordeaux	€ 95

Neue Welt

2007	Manga del Brujo, Calatayud, Spanien	€ 55
2009	Cabernet Sauvignon „Hacienda“, Napa Valley, Kalifornien	€ 50
2005	„Hawequas“, Mont du Toit, Wellington, Südafrika	€ 60

Rosé

2010	Cabernet Sauvignon „Santa Digna“ Reserva, Miguel Torres, Chile	€ 50

Diese Auswahl an Weinen stellt nur einen kleinen Teil des Sortiments unseres Weinkellers dar.
Fragen Sie gern nach unserer Weinkarte vom Restaurant Mark´s.
Bitte haben Sie Verständnis dafür, dass es zu Jahrgangsänderungen kommen kann.

In Room Dining Menu

Mandarin Oriental Breakfast € 42

Please select from below

Freshly Brewed Coffee

Selected Teas:
English Breakfast Tea, Darjeeling, Assam, Earl Grey, Green Tea, Jasmine Tea
Camomile, Peppermint, Roibosh Vanilla,

Hot Chocolate

Freshly Fruit Juices:
Orange, Grapefruit, Blood Orange, Carrot or our" Juice of the Day"

Bakery Basket with Rolls, Croissants, Pretzel, Danish
Pastries served with Butter, Jam and Honey

Cereals:
Bircher Muesli, Muesli 'Banana Dream', Fitness Fruit Spelt
Muesli Cinnamon Crunch, Cornflakes, Choco Rice Crispies,
Gluten-free Muesli Chocolate Muesli

Dairy:
Natural Yoghurt, Low Fat Yoghurt, Yoghurt with Fresh Fruits, Fruit Yoghurt
Curd Cheese

Seasonal Fruit Platter, ½ Grapefruit, Fresh Fruit Salad marinated in
Orange juice and Mint

Selection of Cold Cuts, Parma Ham, Salami, Cheese Selection, Smoked Salmon

Egg Dishes:
Boiled Eggs, Fried Eggs, Scrambled Eggs, Omelet or Poached Eggs
With Your Choice of:
Bacon, Ham, Mushrooms, Cheese, Sausages or Tomatoes

Egg Benedict
Poached Egg on Smoked Salmon, Spinach, Hollandaise Sauce

Buttermilk-Waffles or Pancake with Maple Syrup

Continental Breakfast € 31

Please select from below

Freshly Brewed Coffee

Selected Teas:
English Breakfast Tea, Darjeeling, Assam, Earl Grey, Green Tea, Jasmine Tea
Camomile, Peppermint, Roibosh Vanilla

Hot Chocolate

Freshly Fruit Juices:
Orange, Grapefruit, Blood Orange, Carrot or our "Juice of the Day"

Bakery Basket with Rolls, Croissants, Pretzel, Danish Pastries
served with Butter, Jam and Honey

Cereals:
Bircher Muesli, Muesli 'Banana Dream', Fitness Fruit Spelt Muesli
Cinnamon Crunch, Cornflakes, Choco Rice Crispies, Gluten-free
Muesli Chocolate Muesli

Bavarian Breakfast € 31

White Sausages, Pretzel and Sweet Mustard
Bavarian Style Cream Cheese
Local Cold Cuts
Ayinger Wheat Beer 0,33 l
Freshly Brewed Coffee
Selected Teas:
English Breakfast Tea, Darjeeling, Assam, Earl Grey, Green Tea, Jasmine Tea
Camomile, Peppermint, Roibosh Vanilla

A la carte Breakfast

Pot of Coffee, Pot of Decaffeinated Coffee	€ 9,50
Cappuccino, Latte Macchiato	€ 6,50
Espresso, Espresso Macchiato	€ 5,50
Double Espresso	€ 7,50
Selected Teas: English Breakfast Tea, Darjeeling, Assam, Earl Grey, Green Tea Jasmine Tea, Camomile, Peppermint, Roibosh Vanilla	€ 9,50
Hot Chocolate	€ 8
Freshly Squeezed Fruit Juices: Orange, Grapefruit, Blood Orange, Carrot or "Juice of the Day"	€ 7,50
Bakery Basket with Butter, Jam and Honey	€ 10
Cereals: Bircher Muesli, Muesli 'Banana Dream', Fitness Fruit Spelt Muesli Cinnamon Crunch, Cornflakes, Choco Rice Crispies, Gluten-free Muesli Chocolate Muesli	€ 6,50
Dairy: Natural Yoghurt, Low Fat Yoghurt, Fruit Yoghurt, Curd Cheese	€ 6,50
Yoghurt with Fresh Fruits	€ 10
Fresh Fruit Platter	€ 9,50
Fresh Fruit Salad	€ 8,50
½ Grapefruit	€ 7,50
2 Boiled Eggs, 2 Fried Eggs, 2 Scrambled Eggs, 2 Poached Eggs or Omelette With Your Choice of: Bacon, Ham, Mushrooms, Cheese, Sausages or Tomatoes	€ 10
Egg Benedict	€15,50
Waffle or Pancake with Maple Syrup	€15,50

Classic Specialities

Appetizer

Home Smoked Scottish Salmon with Potato Patties and Dill-Mustard Sauce	€ 28
English Style Grilled Roastbeef, served cold with Roast Potatoes and Tartar Sauce	€ 27
Crispy Chicken Wings with Various Dips and Seasonal Salad	€ 19
Carpaccio of Beef Filet from "Chiemgau" with Truffle Oil Vinaigrette, Parmesan Shavings and Rucola Salad	€ 26
St. James Caviar 50g, with Blinis and Traditional Garnish	€ 290
Tartar of Bavarian Beef with a Side Salad	€ 24/ 31
Tomato & Mozzarella with Basil Pesto and Ruccola Salat	€ 18
Seared King Prawns with Thymebutter with Mango Pineapple Chutney	€ 26

Sandwiches

All Sandwiches are served with a Seasonal Salad and French Fries or Potato Wedges
either on White or Whole Wheat Toast

Mandarin Oriental Club Sandwich, Salad, Chicken, Bacon, Egg, Tomato and Cucumber	€ 28
Smoked Scottish Salmon, Dill-Mustard-Sauce and Capers	€ 22
English Style Roastbeef and Sauce Tartar	€ 22
'THE classic' Ham, Cheese, Tomato and Cucumber	€ 20
Tomato and Mozzarella Cheese	€ 19

Salads

Mixed Lettuce- and Vegetable Salad with Herbal Ricotta and Balsamic Vinaigrette	€17
Classic Caesar Salad with Parmesan and Croutons	€ 19
with Grilled Chicken Breast	€ 25
with Saltwater King Prawns	€ 29
'Nicoise Salad' Mixed Greens with Olivetti Tomatoes, Anchovies, Olives, Tuna New Potatoes and Hard Boiled Egg	€ 24

Pasta & more

Penne or Spaghetti Olivetti Tomato Sauce and Fresh Herbs	€ 22
Carbonara	€ 24
Veal Bolognese	€ 26
Risotto with Braised Tomatoes, Asparagus and Parmesan Cheese	€ 24
Gnocchi with Spinach, Smoked Salmon and Lemonjus	€ 26

Soups

Beef Consommé with braised Onions	€ 17
Pumpkin-Cream-Soup with Lemongrass and Shrimps	€ 14
Tomato Soup with Juniper-Flavoured-Cream and Green Pepper	€ 12

Main Courses

Breaded Veal Escalope "Wiener Schnitzel" with Parsley Flavoured Potatoes and mixed Salad	€ 31
Mandarin Oriental Wagyu Beef or Cheeseburger with Tomato, Cucumber, French Fries and Seasonal Salad	€ 29
Crunchy Chicken Burger with Tomato, Cucumber, French Fries and Seasonal Salad	€ 23
Bavarian Specialty Platter with Assorted Cold Cuts, Local Cream Cheese and Radishes	€ 24
8 Sausages from Nuremberg with Wood Barrel Sauerkraut and Mashed Potatoes	€ 26
Roast Saddle of Lamb Rosemary Potatoes, Bean Casoulette and Thyme-Sauce	€ 32
Roasted Chicken Breast with glazed Vegetables and Basmati Rice	€ 29
Filet Steak with Ratatouille-Chartreuse on Green Asparagus with Potato Gratin and Truffle Jus	€ 36
Beef Entrecote with Potato Gratin, Green Beans and Red wine Jus	€ 34
Grilled Scottish Wild Salmon with Sugar Snap Pea & Radish, Basmati Rice and Whitewine Sauce	€ 30
Steamed Green Asparagus with Roasted Herbal-Bread, Soft Poached Egg and Hollandaise Sauce	€ 24
Sauted Ratatoullie with Creamy Polenta and Lukewarm Malt Ciabatta	€ 22

Asian Dishes

Appetizer

Grilled 'Satay' of Bresse Chicken with Peanut Sauce	€ 20
Chinese Vegetable Springrolls with Sweet Plumsauce	€ 16
Ebi Fry Prawns with Sweet Chilli Sauce	€ 20

Soup

Tom Kha Gai Spicy Coconutsoup with Chicken, Kaffir Lemon leaves, Lemongrass and Fresh Coriander	€17
Tom Yam Goong Spicy Prawnsoup, Straw Mushroom, Kaffir Lemon leaves, Lemongrass and Fresh Coriander	€18

Main Courses

Green Thai Curry with Baby Eggplants, Coconutmilk and Basmati Rice with King Prawns or with Chicken breast	€ 32
Black Alaskan Cod Miso Sauce and Basmati Rice	€ 36

Desserts & Cheese

Tahiti-Vanilla Crème Brulée with Vanilla Ice cream and Marinated Wild Berries	€ 14
Traditional Bavarian Apple Strudel with Vanilla Sauce	€ 14
Lemon Tartlet with Vanilla-Papaya Ice cream and Fresh Strawberries	€ 15
Chocolate-Nut-Brownie with Chocolate Ice cream	€ 17
Daily Selection of Cakes and Tartlets from our Pastry Chef Raphael Gasque	€ 9
Selection of Cheese with Homemade Chutneys	€ 19
Exotic and Seasonal Fruit Platter with Orange Sugar	€ 17

Regional Specialities

Appetizer

Tartar of Bavarian Beef with a Side Salad	€ 24/ 31
Carpaccio of Beef Filet from "Chiemgau" with Truffle Oil Vinaigrette, Parmesan Shavings and Rucola Salad	€ 23

Soups

Tomato Soup with Juniper-Flavoured-Cream and Green Pepper	€ 12

Main Courses

Bavarian Specialty Platter with Assorted Cold Cuts, Local Cream Cheese and Radishes	€ 24
8 Sausages from Nuremberg with Wood Barrel Sauerkraut and Mashed Potatoes	€ 26

Dessert

Traditional Bavarian Apple Strudel with Vanilla Sauce	€ 14

Health-Conscious

Salads

Mixed Lettuce- and Vegetable Salad with Herbal Ricotta and Balsamic Vinaigrette	€ 17
Classic Caesar Salad	€ 19
with Grilled Chicken Breast	€ 25
with Saltwater King Prawns	€ 29
'Nicoise Salad' Mixed Greens with Olivetti Tomatoes, Anchovies, Olives, Tuna New Potatoes and Hard Boiled Egg	€ 24

Entrees

Risotto with Braised Tomatoes, Asparagus and Parmesan Cheese	€ 24
Gnocchi with Spinach, Smoked Salmon and Lemonjus	€ 26

Soup

Beef Consommé with braised Onions	€ 17

Main Courses

Steamed Green Asparagus with Roasted Herbal-Bread, Soft Poached Egg and Hollandaise Sauce	€ 24
Sauted Ratatoullie with Creamy Polenta and Lukewarm Malt Ciabatta	€ 22

Dessert

Exotic and Seasonal Fruit Platter with Orange Sugar	€ 17

Vegetarian

Appetizer & Salad

Chinese Vegetable Springrolls with Sweet Plumsauce	€ 16
Mixed Lettuce- and Vegetable Salad with Herbal Ricotta and Balsamic Vinaigrette	€17
Classic Caesar Salad with Parmesan and Croutons	€ 19

Soup

Tomato Soup with Juniper-Flavoured-Cream and Green Pepper	€ 12

Pasta and More

Penne or Spaghetti with Olivetti Tomato Sauce and Fresh Herbs	€ 22
Risotto with Braised Tomatoes, Asparagus and Parmesan Cheese	€ 22

Main Courses

Steamed Green Asparagus with Roasted Herbal-Bread, Soft Poached Egg and Hollandaise Sauce	€ 24
Sauted Ratatoullie with Creamy Polenta and Lukewarm Malt Ciabatta	€ 22

Kids Menu

Kids Breakfast € 17

Hot Milk or Hot
Chocolate
"Fruchtzwerge" Fruit
Yoghurt Cereals:
Bircher Muesli, Muesli 'Banana Dream', Fitness Fruit Spelt Muesli
Cinnamon Crunch, Cornflakes, Choco Rice Crispies, Gluten-free
Muesli Chocolate Muesli
Pretzel
Fresh Fruit Salad
Egg Dish of your Choice

Kids Appetizer

Creamy Tomato Soup	€ 8
Beef Consommé with Seasonal Vegetables	€ 9
Vegetable Sticks with Yoghurtsauce	€ 9
Mixed Salad with Carrots and Corn Yoghurt dressing or Balsamic vinaigrette	€ 9

Kids Main Courses

Hamburger with French Fries	€ 14
Breaded Veal Escalope with Boiled Potatoes, mixed Vegetables	€ 15
Pan Fried Chickenbreast with Rice, Side Salad	€ 12
Spaghetti Bolognese	€ 11
4 Sausages from Nuremberg with Mashed Potatoes	€ 11
Fresh Spinach with Fried Egg and Potatoes	€ 10
French Fries	€ 7

Kids Dessert

Sliced Seasonal Fruits	€ 9
Banana Split with Chocolate Sauce	€ 9
Crème Brulée with Marinated Wild Berries	€ 9
Chocolate, Vanilla and Strawberry Ice Cream with Whipped Cream	€ 9

Late Night Menu from 11pm to 6am

Appetizer

Chinese Vegetable Springrolls with Sweet Plumsauce	€ 18
Crispy Chicken Wings with Various Dips and Seasonal Salad	€ 19
Mandarin Oriental Club Sandwich, Salat, Chicken, Bacon, Egg, Tomato and Cucumber	€ 28
Home Smoked Scottish Salmon with Potato Patties and Dill-Mustard Sauce	€ 28
Ebi Fry Prawns with Sweet Chilisauce	€ 20

Salad

Classic Caesar Salad	€ 19
with Grilled Chicken Breast	€ 25
with Saltwater King Prawns	€ 29

Soup

Beef Consommé with braised onions	€ 17

Main Courses

Breaded Veal Escalope "Wiener Schnitzel" with Parsley Flavoured Boiled Potatoes and Mixed Salad	€ 31
Crunchy Chicken Burger with Tomato, Cucumber, French Fries and Seasonal Salad	€ 23
Green Thai Curry with Baby Eggplants, Coconutmilk and Basmati Rice with King Prawns with Chicken breast	€ 32

Desserts & Cheese

Tahiti-Vanilla Crème Brulée with Marinated Wild Berries and Vanilla Ice cream	€ 14
Chocolate-Nut-Brownie with Chocolate Ice cream	€ 17
Selection of Cheese with Homemade Chutneys	€ 19

Champagne by the Glass **0,1 l**

Alfred Gratien Brut	€ 19
Louis Roederer Brut	€ 21
Ruinart Rosé	€ 24

White Wine by the Glass **0,2 l**

Riesling Kabinett, Weil, Rheingau Weil, Rheingau, Germany *Delicate fruit flavours of apple, fine acidity*	€ 17
Grüner Veltliner - Am Berg Bernhard Ott, Kamptal, Austria *Fresh and fine acidity, well balanced bouquet*	€ 13
Lugana S.Onorata Visconti, Venice, Italy *Complex and well structured flavours, low acidity*	€ 14
Weissburgunder Montigny, Nahe, Germany *Full on the palate, mellow*	€ 14
Sancerre P. Jolivet, Loire, France *Mineral taste, fresh gooseberry flavours*	€ 17
Chardonnay Forest Ville, California, USA *Vanilla and roast flavours, barrique cask*	€ 13

Red Wine by the Glass

0,2 l

Spätburgunder Malterdinger B.Huber, Baden, Germany *Light-bodied, low in tannin, berry fruit flavours*	€ 17
Chianti Classico DOCG Brolio, Toskana, Italy *Ripe fruit flavours, bright tannin, mineralic*	€ 16
Côtes-du-Rhône Rouge - Parallèle 45 Paul Jaboulet Aîné, Rhône, France *Tangy, full-bodied and dense*	€ 16
Château Lanessan Haut-Medoc, Bordeaux, France *Full-bodied Bordeaux with cassis- and wood characters*	€ 19
Crianza Torremilanos Ribera del Duero, Spain *Notes of vanilla and cherry, barrique notes*	€ 17
Shiraz-Cabernet Sauvignon - Koonunga Hill Penfolds, South Australia *Well-balanced, roasted coffee bean and plum flavours*	€ 17

Champagner half bottles

0,375 l

Alfred Gratien Brut	€ 60
Roederer Brut Premier	€ 65
Ruinart Rosé	€ 75
Krug Grand Cuvée	€ 150

Champagne

	0,75 l
Alfred Gratien Brut	€ 110
Moët & Chandon Brut Imperial	€ 125
Veuve Clicquot Ponsardin Brut	€ 120
Taittinger Brut	€ 125
Ruinart Brut	€ 125
Louis Roederer Brut Premier	€ 120
Krug Grand Cuvée	€ 440
Dom Pérignon Brut 2000	€ 390

Champagne Rosé

	0,75 l
Krug Rosé	€ 750
Veuve Clicqout Rosé	€ 150
Ruinart Rosé	€ 145
Moët & Chandon Rosé	€ 140

White Wine

Germany

2010	Riesling Silvaner, Kesseler, Rheingau	€ 40
2009	Chardonnay, Pfannebecker, Rheinhessen	€ 50
2010	Weissburgunder, Montigny, Nahe	€ 45

Austria

2010	Grüner Veltliner „Am Berg“, Bernhard Ott	€ 50
2010	Riesling „Urgestein“, Schloss Gobelsburg, Kamptal	€ 55
2010	Sauvignon Blanc, Steirische Klassik, Polz, Steiermark	€ 60

Italy

2010	Sauvignon Blanc, Alois Lageder, Südtirol	€ 55
2010	Chardonnay „L‘Atlro“, Pio Cesare, Piemont	€ 65
2009	Terri di Tufi, Teruzzi&Puthod, Toscany	€ 70

France

2010	Sancerre , P. Jolivet, Loire	€ 70
2008	Chablis Saint Pierre, Baron Patrick, Burgundy	€ 75

New World

2008	Chardonnay „Forest Ville“, California	€ 45
2010	Sauvignon Blanc „Constantia“, Buitenverwachting, South Africa	€ 55

Dessert Wines

2005	Riesling Kabinett, Bernkasteler Lay, Mosel, Germany 0,375 l	€ 45
1997	Château Rayne Vigneau, Sauternes, France 0,375l	€ 85

Red Wine

Germany

2009	Black Print, Schneider, Pfalz	€ 60
2009	Spätburgunder „Vitus“, Heger, Baden	€ 55

Austria

2008	„Triologie“, Wieninger, Wien	€ 60
2008	Zweigelt Classique, Pöckl, Neusiedlersee	€ 55

Italy

2008	Cabernet Sauvignon, Bottega Vinai, Trentino	€ 45
2006	Chianti Classico „Marchese Antinori“, Antinori, Toscany	€ 80
2008	„Promis“, Ca‘Marcanda, Gaja, Toscany	€ 95

France

2009	Côtes-du-Rhône Rouge,Parallèle 45, P. J. Aîné, Rhône	€ 65
2001	Château Lanessan, Haut-Médoc, Bordeaux	€ 95

New World

2007	Manga del Brujo, Calatayud, Spain	€ 55
2009	Cabernet Sauvignon „Hacienda“, Napa Valley, California	€ 50
2005	„Hawequas“, Mont du Toit, Wellington, South Africa	€ 60

ROSÉ

2010	Cabernet Sauvignon „Santa Digna“ Reserva, Miguel Torres, Chile	€ 50

This is only a small part of our wine selection.
Please do not hesitate to call Room Service for the complete wine list
from our fine-dining restaurant.
Please note, change of vintages might be applicable.