

HERZLICH WILLKOMMEN
WELCOME

MANDARIN ORIENTAL, MUNICH



IN-ROOM-DINING

MANDARIN ORIENTAL, MUNICH

Frühstück Breakfast

von 06:30 – 11:30 Uhr from 06:30 am – 11:30 am



Mittag & Abendkarte Lunch & Dinner

von 11:30 – 23:00 Uhr from 11:30 am – 11:00 pm



Nachtkarte Night menu

von 23:00 – 06:30 Uhr from 11:00 pm – 06:30 am

IN-ROOM-DINING

MANDARIN ORIENTAL, MUNICH

Im Namen unseres Teams im Mandarin Oriental heißen wir Sie in München herzlich willkommen. Es ist uns eine Freude Sie als unseren Gast begrüßen zu dürfen.

Genießen Sie Ihre Reise durch die Welt der westlichen, asiatischen, gesundheitsbewussten und vegetarischen Küche. Stets achten wir auf die regionale Herkunft, Nachhaltigkeit und Qualität unserer Produkte. Wir freuen uns Ihre Fragen zu beantworten und Sie mit unserem herzlichen Service verwöhnen zu dürfen. Bei Fragen und Wünschen bezüglich Allergien oder Unverträglichkeiten stehen wir Ihnen jederzeit gerne zur Verfügung.

Wir wünschen Ihnen einen erholsamen Aufenthalt und hoffen Ihr Zuhause zu sein, wann immer Sie privat oder beruflich in München sind.

Mit freundlichen Grüßen,

Ihr In-Room Dining Team.

On behalf of our team at Mandarin Oriental, we wish you a very warm welcome to Munich. It is truly a delight to have you as our guest.

Enjoy your journey through the world of Western, Asian, Health-Conscious and Vegetarian cuisine. Naturally we endeavour to source for local and sustainable ingredients. We are pleased to provide you with excellent service, answering your questions and to fulfil your wishes. If there are any questions concerning allergies or dislikes, please do not hesitate to contact our In-Room Dining Team.

We wish you a most enjoyable stay and hope to have the privilege of being your home whenever business or pleasure brings you back to Munich.

With kind regards,

Your In-Room Dining Team.



FRÜHSTÜCK BREAKFAST



Mandarin Oriental Frühstück € 44,00
Auswahl an Brötchen, Brezen, Croissants und Plundergebäck serviert mit Konfitüre, Honig und Butter. Geräucherter Lachs mit Sahnemeerrettich, Wurst- und Käseauswahl, frischer Fruchtsalat, Naturjoghurt und ein Bircher Müsli. Bitte wählen Sie zusätzlich ein Heißgetränk, einen frisch gepressten Saft und eine Eierspeise oder Süßspeise Ihrer Wahl.




Kontinentales Frühstück € 33,00
Auswahl an Brötchen, Brezen, Croissants und Plundergebäck serviert mit Konfitüre, Honig und Butter. Bitte wählen Sie zusätzlich ein Heißgetränk, einen frisch gepressten Saft und ein Müsli Ihrer Wahl.

Gesundheits Frühstück € 44,00
Auswahl an Vollkornbrötchen und Vollkornbrot serviert mit Konfitüre, Honig und Butter. Rohkostteller mit Avocado, Tomate und Karotte, Putenschinken, körnigem Frischkäse, Chiasamen-Joghurt mit frischen Früchten und ein „Berry Birthday“ Müsli - Erdbeere & Heidelbeere. Bitte wählen Sie zusätzlich ein Heißgetränk, einen frisch gepressten Saft und eine Eierspeise Ihrer Wahl.

Bayerisches Frühstück € 33,00
Ein paar Münchner Weißwürste serviert mit süßem Senf, Brezen, Obazda, Radieschen und einem Weißbier 0,33l oder einem Heißgetränk Ihrer Wahl.

Japanisches Frühstück € 44,00
Gegrillter schottischer Wildlachs mit Teriyaki Sauce, gedünstem Reis, Miso Suppe und japanischem Essiggemüse und einem Tee Ihrer Wahl.

Middle-East Frühstück € 44,00
Auswahl an Toast, Arabischem Brot, Croissants und Plundergebäck serviert mit Konfitüre, Nutella, Honig und Butter. Frischkäse, Cheddar Käse und Putenschinken, exotische Früchteplatte und Cornflakes. Bitte wählen Sie zusätzlich ein Heißgetränk, einen frisch gepressten Saft und eine Eierspeise oder Süßspeise Ihrer Wahl.

 = Gesundheitsbewusste Gerichte  = Vegetarische Gerichte  = Regionale Gerichte
Bitte zögern Sie nicht uns anzurufen. Wählen Sie Nr. 14 oder drücken Sie die Schnellwahltaste des In-Room-dining Service. Wir erlauben uns eine Liefergebühr von fünf Euro für Ihre Bestellung zu berechnen.

Mandarin Oriental Breakfast € 44,00
Selection of rolls, pretzels, croissants and Danish pastries served with jam, honey and butter. Smoked salmon with horseradish, selection of cold cuts and cheese, fresh fruit salad, natural yoghurt and Bircher muesli. Please select a hot drink, a fresh squeezed juice and an egg dish or a sweet dish of your choice.

Continental Breakfast € 33,00
Selection of rolls, pretzels, croissants and Danish pastries served with jam, honey and butter. Please select a hot drink, a fresh squeezed juice and a cereal of your choice.

Fitness Breakfast € 44,00
Selection of whole wheat rolls and bread served with jam, honey and butter. Raw vegetable platter with avocado, tomato and carrot, turkey ham, cottage cheese, chia-seed yoghurt with fresh fruits and Berry Birthday muesli - strawberry and blueberry. Please select a hot drink, a fresh squeezed juice and an egg dish of your choice.

Bavarian Breakfast € 33,00
Two Bavarian sausages served with sweet mustard, pretzels, Bavarian style cream cheese, radish and Bavarian wheat beer 0,33l or a hot drink of your choice.

Japanese Breakfast € 44,00
Grilled Scottish salmon with Teriyaki sauce, steamed rice, Miso soup, Japanese pickles and a tea of your choice.

Middle-East Breakfast € 44,00
Selection of toast and Arabic bread, croissants and Danish pastries served with jam, honey, Nutella and butter. Cream cheese, Cheddar cheese and turkey ham, exotic fruit plate and cornflakes with milk. Please select a hot drink, a fresh squeezed juice and an egg dish or a sweet dish of your choice.

 = Healthy dishes  = Vegetarian dishes  = Regional dishes
Please do not hesitate to contact our In-room-dining Department at any time by dialling 14 on your telephone or by pressing the speed dial button for In-room-dining service. A delivery charge of five Euro will be added to your bill.



À LA CARTE FRÜHSTÜCK

Selektion erlesener Dinzler Kaffeespezialitäten

Kännchen Kaffee, Kännchen koffeinfreier Kaffee	€ 9,50
Cappuccino, Latte Macchiato	€ 6,50
Espresso, Espresso Macchiato	€ 5,50
Doppelter Espresso	€ 7,50

Selektion erlesener Jing Teesorten

Schwarzer Tee:	€ 10,00
Assam Breakfast, Darjeeling, Earl Grey	
Grüner Tee:	
Organic Gunpowder Supreme, Jasmin, Moroccan Mint	
Kräuter Tee:	
Schwarze Johannisbeere Hibiskus, Zitronengras Ingwer, Rooibos, Kamille, Pfefferminz, Eisenkraut Zitrone, Rosenblüten	

Heiße Schokolade	€ 8,00
-------------------------	--------

Frisch gepresste Säfte	€ 9,50
-------------------------------	--------

Orange, Blutorange, Grapefruit, Apfel

Brotkorb

Frisch gebackene Brötchen, Croissants, Breze, Plundergebäck serviert mit Konfitüre, Honig und Butter	
1 Person	€ 11,00
2 Personen	€ 17,00

Cerealien	€ 6,50
------------------	--------

„Hüttenzauber“ – Mandel & Pflaume,
„Berry Birthday“ – Erdbeere & Heidelbeere,
„Naschkatze“ – Schokolade & Vanille,
Cornflakes Knusper Frisch, Schoko Rice Crispies,
Glutenfreies Müsli

Porridge mit Wasser oder Milch	€ 10,00
------------------------------------------	---------

À LA CARTE BREAKFAST

Selection of exquisite Dinzler coffee

Coffee , decaffeinated coffee	€ 9,50
Cappuccino, Latte Macchiato	€ 6,50
Espresso, Espresso Macchiato	€ 5,50
Double Espresso	€ 7,50

Selection of exquisite Jing tea

Black tea:	€ 10,00
Assam breakfast, darjeeling, earl grey	
Green tea:	
Organic gunpowder supreme, jasmin, moroccan mint	
Herbal tea:	
Blackcurrant hibiscus, lemongrass ginger, rooibos, chamomile, peppermint, verveine lemon, whole rose buds	

Hot chocolate	€ 8,00
----------------------	--------

Fresh squeezed fruit juices	€ 9,50
------------------------------------	--------

Orange, blood orange, grapefruit, apple

Selection of bread

Freshly baked rolls, pretzels, croissants and Danish pastries served with jam, honey and butter.	
1 Person	€ 11,00
2 Persons	€ 17,00

Cereals	€ 6,50
----------------	--------

„Hüttenzauber“ – almond & plum,
„Berry Birthday“ – strawberry & blueberry,
„Naschkatze“ – chocolate & vanilla,
cornflakes, choco rice crispies,
gluten-free muesli

Porridge with water or milk	€ 10,00
---------------------------------------	---------

Milchprodukte

Natur Joghurt, Diät Joghurt, Fruchtojoghurt, Quark	€ 6,50
Joghurt mit frischen Früchten	€ 10,00
Bircher Müsli	€ 6,50

Frische Früchte

Saisonale Früchteplatte	€ 12,50
Frischer Fruchtsalat	€ 8,50
Halbe Grapefruit	€ 7,50

Aufschnitt

Wurstaufschnitt, Parmaschinken, Kochschinken, Salami, Käseauswahl, Frischkäse, Lachs	
1 Person	€ 7,00
2 Personen	€ 14,00

Eierspeisen	€ 10,50
--------------------	---------

Zwei gekochte Eier, zwei Spiegeleier, zwei Rühreier, zwei pochierte Eier oder ein Omelette
Wahlweise mit: Tomaten, Pilzen, Paprika, Gemüse, Käse, Zwiebeln, Schinken, Speck, Würstchen oder Kartoffelrösti

Internationale Frühstücksspezialitäten

Ei Benedikt:	€ 15,50
Pochiertes Ei mit gekochtem Schinken und Sauce Hollandaise	

Ei Florentine:	€ 15,50
Pochiertes Ei mit geräuchertem Lachs, Spinat und Sauce Hollandaise	

Buttermilch Waffeln, Pancake oder French Toast mit Ahorn Sirup	€ 15,50
----------------------------------------------------------------	---------

 = Gesundheitsbewusste Gerichte  = Vegetarische Gerichte  = Regionale Gerichte

Bitte zögern Sie nicht uns anzurufen. Wählen Sie Nr. 14 oder drücken Sie die Schnellwahltaaste des In-Room-dining Service. Wir erlauben uns eine Liefergebühr von fünf Euro für Ihre Bestellung zu berechnen.

Dairy products

Natural yoghurt, low fat yoghurt, fruit yoghurt, natural curd cheese	€ 6,50
Yoghurt with fresh fruits	€ 10,00
Bircher muesli	€ 6,50

Fresh fruits

Seasonal fruit plate	€ 12,50
Fresh fruit salad	€ 8,50
½ Grapefruit	€ 7,50

Cold cuts

Cold cuts, Parma ham, cooked ham, salami, cheese selection, cream cheese, smoked salmon	
1 Person	€ 7,00
2 Persons	€ 14,00

Egg dishes	€ 10,50
-------------------	---------

Two boiled eggs, two fried eggs, two scrambled eggs, two poached eggs, omelette with your choice of: tomatoes, mushrooms, sweet peppers, vegetables, onions, cheese, ham, bacon, sausages or hash browns

International breakfast specialities

Egg Benedict:	€ 15,50
Poached egg with cooked ham and sauce Hollandaise	

Egg Florentine:	€ 15,50
Poached egg with smoked salmon, spinach and sauce Hollandaise	

Buttermilk waffles, pancake or French toast with maple syrup	€ 15,50
--------------------------------------------------------------	---------

 = Healthy dishes  = Vegetarian dishes  = Regional dishes

Please do not hesitate to contact our In-room-dining Department at any time by dialling 14 on your telephone or by pressing the speed dial button for In-room-dining service. A delivery charge of five Euro will be added to your bill.



VORSPEISEN APPETIZER





Röschen vom geräucherten schottischen Wildlachs mit Kartoffelrösti und Dill-Senf-Sauce € 28,00

Knusprige Chicken Wings mit Sweet Chili Sauce, Ketjap Manis und Salatbouquet € 24,00

Knusprige Chicken Nuggets mit Pommes Frites und Sweet Chili Sauce € 26,00

50g Osietra Kaviar mit Blinis und klassischer Garnitur € 290,00

 Tartar vom bayerischen Weideochsen mit sommerlichem Blattsalat
 kleine Portion € 24,00
 große Portion € 32,00

 Tomate und Mozzarella mit frischem Basilikum Pesto und Rucola Salat € 20,00

 Ziegenkäse auf Rösti mit konfierten Tomaten und schwarzem Knoblauch € 22,00


Gänseleberterriner mit grünem Pfeffer, Blutorange, Orange und warmem Brioche € 30,00

Smoked Scottish salmon with potato patties and dill-mustard sauce € 28,00


Crispy chicken wings with sweet chili sauce, Ketjap Manis sauce and seasonal salad € 24,00

Crispy chicken nuggets with French fries and sweet chili sauce € 26,00




50g Osietra caviar with blinis and classic condiments € 290,00

 Bavarian beef tatar with seasonal salad
 small plate € 24,00
 normal plate € 32,00

 Tomato and mozzarella with fresh basil pesto and rocket salad € 20,00

 Goat cheese with potato patties, tomato confit and black garlic € 22,00

Goose liver terrine with green pepper, blood orange, orange and warm brioche € 30,00

 = Gesundheitsbewusste Gerichte  = Vegetarische Gerichte  = Regionale Gerichte
 Bitte zögern Sie nicht uns anzurufen. Wählen Sie Nr. 14 oder drücken Sie die Schnellwahl Taste des In-Room-dining Service. Wir erlauben uns eine Liefergebühr von fünf Euro für Ihre Bestellung zu berechnen.

 = Healthy dishes  = Vegetarian dishes  = Regional dishes
 Please do not hesitate to contact our In-room-dining Department at any time by dialling 14 on your telephone or by pressing the speed dial button for In-room-dining service. A delivery charge of five Euro will be added to your bill.



SANDWICHES & PANINIS



Sandwiche

Alle Sandwiche servieren wir mit einem kleinen Salatbouquet und wahlweise Pommes Frites oder Kartoffelecken und nach Belieben mit weißem oder Vollkorntoast

Mandarin Oriental Club Sandwich € 29,00
Hühnerbrust, Speck, Ei, Tomate, Gurke, Eisbergsalat und Cocktailsauce

Geräucherter schottischer Wildlachs € 26,00
und Dill-Senf-Sauce

„Der Klassiker“ € 22,00
Schinken, Käse, Tomaten, Gurken, Eisbergsalat und Mayonnaise


 Tomate und Mozzarella mit Basilikum Pesto € 20,00




Paninis

Alle Paninis servieren wir mit einem kleinen Salatbouquet und nach Belieben mit Pommes Frites oder Kartoffelecken

Parmaschinken, konfierte Tomaten und Rucola € 26,00

 Mariniertes Antipasti-Gemüse mit Parmesan € 20,00

 Tomate und Mozzarella € 20,00

 = Gesundheitsbewusste Gerichte  = Vegetarische Gerichte  = Regionale Gerichte

Bitte zögern Sie nicht uns anzurufen. Wählen Sie Nr. 14 oder drücken Sie die Schnellwahltaaste des In-Room-dining Service. Wir erlauben uns eine Liefergebühr von fünf Euro für Ihre Bestellung zu berechnen.

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 € 29,00
Chicken breast, bacon, egg, tomato, cucumber, iceberg lettuce and cocktail sauce

Smoked Scottish salmon with potato patties and dill-mustard sauce € 26,00

„The Classic“ € 22,00
Ham, cheese, tomato, cucumber, iceberg lettuce and mayonnaise

 Tomato and mozzarella with basil pesto € 20,00

Paninis

All paninis are served with a seasonal salad and French fries or potato wedges.

Parma ham, tomato confit and rocket salad € 26,00

 Marinated antipasti vegetables with parmesan cheese € 20,00

 Tomato and mozzarella € 20,00

 = Healthy dishes  = Vegetarian dishes  = Regional dishes





Please do not hesitate to contact our In-room-dining Department at any time by dialling 14 on your telephone or by pressing the speed dial button for In-room-dining service. A delivery charge of five Euro will be added to your bill.













SALATE, PASTA & MEHR SALADS, PASTA & MORE







Salate		
 	Klassischer Ceasar Salat mit Parmesan und Croutons mit gebratener Maispoulardenbrust mit gebratenen Riesengarnelen	€ 20,00 € 25,00 € 29,00
 	Griechischer Bauernsalat mit Fetakäse, Oliven, Paprika, Gurke und roten Zwiebeln	€ 24,00
	Gebratene Riesengarnelen, Mango-Chili-Chutney und gemischter Salat	€ 29,00
	Salat mit Avocado, knusprigem Speck, gebratener Maispoulardenbrust, Eisbergsalat und Cocktailsauce	€ 24,00
 	Klassischer gemischter Salat	€ 17,00

Pasta & mehr		
	Penne oder Spaghetti mit Olivetti-Tomatensauce und frischen Kräutern mit Kalbs-Bolognese mit Carbonara	€ 23,00 € 28,00 € 26,00
	Wan Tan von der Entenleber, Madeiraschaum und Wintertrüffel	€ 29,00
 	Gebratene Gnocchi mit Rucola, Kirschtomaten und Taleggio Käse	€ 27,00
	Pilzrisotto mit Parmesan, Frühlingszwiebel, konfierten Tomaten und Weißweinschaum	€ 26,00

 = Gesundheitsbewusste Gerichte  = Vegetarische Gerichte  = Regionale Gerichte
Bitte zögern Sie nicht uns anzurufen. Wählen Sie Nr. 14 oder drücken Sie die Schnellwahltaete des
In-Room-dining Service. Wir erlauben uns eine Liefergebühr von fünf Euro für Ihre Bestellung zu berechnen.

Salads		
 	Classic Ceasar salad with Parmesan cheese and croutons with grilled chicken breast with grilled king prawns	€ 20,00 € 25,00 € 29,00
 	Greek farmer salad with feta cheese, olives, sweet peppers, cucumber and red onions	€ 24,00
	Grilled prawns, mango-chilli-chutney and seasonal salad	€ 29,00
	Salad with avocado, crispy bacon, grilled chicken breast, iceberg lettuce and cocktail sauce	€ 24,00
 	Classic seasonal salad	€ 17,00

Pasta & more		
	Penne or spaghetti with Olivetti-tomato sauce and fresh herbs with veal Bolognese sauce with Carbonara sauce	€ 23,00 € 28,00 € 26,00
	Wan tan of duck liver, madeira foam and winter truffles	€ 29,00
 	Fried gnocchi with rocket salad, cherry tomatoes and Taleggio cheese	€ 27,00
	Mushroom risotto with parmesan cheese, spring onions, tomato confit and white wine foam	€ 26,00

 = Healthy dishes  = Vegetarian dishes  = Regional dishes
Please do not hesitate to contact our In-room-dining Department at any time by dialling 14 on your telephone
or by pressing the speed dial button for In-room-dining service. A delivery charge of five Euro will be added
to your bill.







SUPPEN SOUPS






HAUPTGERICHTE MAIN COURSES






Suppen





	Consommé vom Rind mit Ochschwanz Praline	€ 17,00
	Kürbiscremesuppe mit eigener Einlage	€ 15,00
	Tomatencremesuppe mit Sahnehaube	€ 14,00
	Karotten-Kokossuppe, Karottenchartreuse, Passionsfruchtgel und Champagnererde	€ 14,00

Hauptgerichte




	Wiener Schnitzel mit Petersilienkartoffeln, gemischtem Salat und Preiselbeeren	€ 33,00
	Gebratenes Rinderfilet mit Ratatouille-Chartreuse, Kartoffelmoussline und Rotweinjus	€ 39,00
	Gebratener Lammrücken mit Bohnen Cassoulet und aromatischen Rosmarinkartoffeln	€ 36,00
	Geschmorte Ochsenbacken, eigener Jus, glasierten Fingermöhren, Frühlingslauch und Gänseleber-Kartoffelmousselin	€ 28,00
	Gebratene Maispouardenbrust mit sautiertem Spinat, konfierten Tomaten und Pfeffersauce	€ 31,00
	8 Nürnberger Rostbratwürstchen mit Fass-Sauerkraut und Kartoffelpüree	€ 26,00

 = Gesundheitsbewusste Gerichte  = Vegetarische Gerichte  = Regionale Gerichte
Bitte zögern Sie nicht uns anzurufen. Wählen Sie Nr. 14 oder drücken Sie die Schnellwahltaste des In-Room-dining Service. Wir erlauben uns eine Liefergebühr von fünf Euro für Ihre Bestellung zu berechnen.

Soups

	Beef consommé with oxtail praline	€ 17,00
	Creamy pumpkin soup	€ 15,00
	Tomato soup with whipped cream	€ 14,00
	Carrot coconut soup, carrot chartreuse, passion fruit gel and grained mushrooms	€ 14,00

Main courses

	Breaded veal escalope "Wiener Schnitzel" with parsley potatoes and seasonal salad	€ 33,00
	Filet steak with ratatouille-chartreuse, potato mousseline and red wine sauce	€ 39,00
	Roasted saddle of lamb, bean cassoulet, rosemary potatoes	€ 36,00
	Stewed ox cheeks with glazed finger carrots, spring onions, foie gras-potato mousseline and jus	€ 28,00
	Grilled chicken breast with sautéed spinach, tomato confit and pepper sauce	€ 31,00
	8 sausages from Nuremberg with wood barrel „Sauerkraut“ and mashed potatoes	€ 26,00

 = Healthy dishes  = Vegetarian dishes  = Regional dishes
Please do not hesitate to contact our In-room-dining Department at any time by dialling 14 on your telephone or by pressing the speed dial button for In-room-dining service. A delivery charge of five Euro will be added to your bill.



HAUPTGERICHTE MAIN COURSES



Hauptgerichte

Mandarin Oriental Wagyu Beef oder Cheeseburger mit Tomaten, Gurken, Zwiebeln, Ketchup, Senf, Pommes Frites und Beilagensalat € 31,00

Knuspriger Chicken Burger mit Tomaten, Gurken, Radischen, Mayonnaise, Sweet Chili Sauce, Pommes Frites und Beilagensalat € 26,00

„Bayerisches Brotzeitbrettl“ mit Landjäger, Leberwurst, Presssack, gekochtem Schinken, Obazda und Radieserl € 25,00

Gebratenes Wildlachsfilet mit saisonalem Gemüse, Basmatireis und Weißweinsauce € 30,00

Gebratenes Zanderfilet mit Selleriepüree, Fenchel-Radieschen Salat und Senfkorn-Schnittlauchsauc € 29,00

Pochiertes Landei mit cremigem Kartoffelpüree und Lauchgemüse € 24,00

Beilagen

Pommes € 10,00

Kartoffelecken € 10,00

Basmatireis € 10,00

Gemüse € 10,00

Kartoffelpüree € 10,00

Main courses

Mandarin Oriental Wagyu beef- or Wagyu cheeseburger with tomato, cucumber, onions, ketchup, mustard, French fries and side salad € 31,00

Crunchy chicken burger with tomato, cucumber, radish, mayonnaise, sweet chilli sauce, French fries and side salad € 26,00

“Bavarian Speciality Platter“ with assorted cold cuts, Bavarian style cream cheese and radish € 25,00

Pan fried wild salmon with seasonal vegetables and white wine sauce € 30,00

Filet of pikeperch on celery puree with fennel-radish salad and mustard seed chive sauce € 29,00

Poached egg with creamy mashed potatoes and leek € 24,00

SIDE DISHES

French fries € 10,00

Potato wedges € 10,00

Basmati rice € 10,00

Vegetables € 10,00

Mashed potatoes € 10,00

= Gesundheitsbewusste Gerichte = Vegetarische Gerichte = Regionale Gerichte

Bitte zögern Sie nicht uns anzurufen. Wählen Sie Nr. 14 oder drücken Sie die Schnellwahlta des In-Room-dining Service. Wir erlauben uns eine Liefergebühr von fünf Euro für Ihre Bestellung zu berechnen.

= Healthy dishes = Vegetarian dishes = Regional dishes


Please do not hesitate to contact our In-room-dining Department at any time by dialling 14 on your telephone or by pressing the speed dial button for In-room-dining service. A delivery charge of five Euro will be added to your bill.



ASIATISCHE GERICHTE ASIAN SPECIALITIES



Vorspeisen & Snacks

Thai Rindfleischsalat mit Zitronengras, Erdnüssen, Koriander und Eisbergsalat	€ 20,00
 Chinesische Gemüse-Frühlingsrollen mit süßer Pflaumensauce	€ 16,00
Ebi Fry Garnelen im Knusperteig gebacken mit Sweet-Chili Sauce	€ 20,00

Suppen

Tom Kha Gai Mild scharfe Kokosnusssuppe mit Hühnchen, Limonenblättern, Zitronengras und frischem Koriander	€ 18,00
Tom Yam Goong Scharf-saure Suppe mit Riesengarnelen, Strohpfilzen, Limonenblätter, Zitronengras und frischem Koriander	€ 19,00


Hauptgerichte

Grünes Thaicurry mit gebratenen Riesengarnelen oder gebratener Maispouardenbrust, Babyauberginen, Kokosnussmilch und Basmatireis	€ 32,00
Zander mit süß-saurer Tamarindenpaste, asiatischem Gemüse und Basmatireis	€ 28,00
Phad Kra Pao Gai Scharf angebratenes Rindergeschnetzeltes mit Thai Basilikum, Austern-Sojasauce, Basmatireis und gebratenem Ei	€ 30,00

 = Gesundheitsbewusste Gerichte  = Vegetarische Gerichte  = Regionale Gerichte

Bitte zögern Sie nicht uns anzurufen. Wählen Sie Nr. 14 oder drücken Sie die Schnellwahltaste des In-Room-dining Service. Wir erlauben uns eine Liefergebühr von fünf Euro für Ihre Bestellung zu berechnen.

Starters & Snacks

Thai beef salad with lemon grass, peanuts, coriander and iceberg lettuce	€ 20,00
 Chinese vegetable spring rolls with sweet plum sauce	€ 16,00
Crispy Ebi fry prawns with sweet chili sauce	€ 20,00

Soups

Tom Kha Gai Medium spicy coconut soup with chicken, kaffir lime leaves, lemon grass and fresh coriander	€ 18,00
Tom Yam Goong Spicy prawn soup with straw mushrooms, kaffir lime leaves lemongrass and fresh coriander	€ 19,00

Main courses

Green Thai curry with king prawns or chicken breast, baby eggplants, coconut milk and Basmati rice	€ 32,00
Pikeperch with sweet-sour tamarind-paste, Asian vegetables and Basmati rice	€ 28,00
Phad Kra Pao Gai Spicy fried sliced beef filet with Thai basil, oyster soy sauce, Basmati rice and fried egg	€ 30,00

 = Healthy dishes  = Vegetarian dishes  = Regional dishes

Please do not hesitate to contact our In-room-dining Department at any time by dialling 14 on your telephone or by pressing the speed dial button for In-room-dining service. A delivery charge of five Euro will be added to your bill.














NACHSPEISEN

DESSERT



Nachspeisen

 Crème Brûlée von der Tahiti Vanille mit marinierten Beeren und Vanilleeis	€ 16,00
  Bayerischer Apfelstrudel mit Vanillesauce	€ 15,00
 Tiramisu von der Dulcey Schokolade, Mascarponecreme, leichtem Biskuit und Passionsfruchtsorbet	€ 16,00
 Tarte von der Manjari Schokolade mit saisonalen Beeren und Sorbet	€ 16,00
 Täglich wechselnde Kuchenauswahl von unserem Chef Pâtissier	€ 9,00
 Erlesene Rohmilchkäseauswahl mit hausgemachten Chutneys	€ 19,00
  Exotische und saisonale Früchteplatte	€ 17,00
 Vanilleeis, Schokoladeneis, Erdbeereis	€ 6,00
 Saisonale Sorbets	€ 6,00

 = Gesundheitsbewusste Gerichte  = Vegetarische Gerichte  = Regionale Gerichte

Bitte zögern Sie nicht uns anzurufen. Wählen Sie Nr. 14 oder drücken Sie die Schnellwahltaste des In-Room-dining Service. Wir erlauben uns eine Liefergebühr von fünf Euro für Ihre Bestellung zu berechnen.

Dessert

 Tahiti-vanilla crème brûlée with marinated berries and vanilla ice cream	€ 16,00
  Traditional Bavarian apple strudel with vanilla sauce	€ 15,00
 Tiramisu of Dulcey chocolate, mascarpone cream, light biscuit and passion fruit sorbet	€ 16,00
 Manjari chocolate tarte with seasonal berries and sorbet	€ 16,00
 Daily selection of cakes and tartlets from our chef pâtissier	€ 9,00
  Cheese selection with homemade chutneys	€ 19,00
 Exotic and seasonal fruit plate	€ 17,00
 Vanilla, chocolate and strawberry ice cream per scoop	€ 6,00
 Seasonal sorbets	€ 6,00

 = Healthy dishes  = Vegetarian dishes  = Regional dishes

Please do not hesitate to contact our In-room-dining Department at any time by dialling 14 on your telephone or by pressing the speed dial button for In-room-dining service. A delivery charge of five Euro will be added to your bill.



KINDER MENÜ KIDS MENU










KINDER MENÜ




Frühstück € 17,00

Heiße Milch oder heiße Schokolade, Fruchtzwerge
Auswahl an Cerealien: Bircher Müsli, „Hüttenzauber“ – Mandel & Pflaume,
„Berry Birthday“ – Erdbeere & Heidelbeere, „Naschkatze“
– Schokolade & Vanille, Cornflakes Knusper Frisch, Schoko Rice Crispies,
Glutenfreies Müsli, Porridge mit Wasser oder Milch
Breze
Frischer Fruchtsalat
Eierspeise nach Wahl






Vorspeisen

-   Tomatencremesuppe € 8,00
-  Consommé mit saisonalem Gemüse € 9,00
-   Gemüsesticks mit Kräuterquark € 9,00
-   Gemischter Salat mit Joghurdressing € 9,00

Hauptgerichte

- Cheeseburger mit Pommes Frites € 14,00
- Paniertes Kalbsschnitzel mit Petersilienkartoffeln
und gemischtem Salat € 15,00
- 6 Stück Chicken Nuggets mit Pommes Frites € 15,00
- Spaghetti Bolognese € 11,00
-  4 Nürnberger Rostbratwürstchen mit Kartoffelpüree € 11,00
-  Frischer Rahmspinat mit Spiegelei und Kartoffeln € 10,00
-  Pommes Frites € 9,00

Nachspeisen

-   Bunter Früchteteller € 9,00
-  Banana Split mit Schokoladensauce € 9,00
-  Crème Brûlée von der Tahiti Vanille mit marinierten Beeren € 9,00
-  Eisbecher mit Schokoladen, Vanille- und Erdbeereis,
mit oder ohne Sahne € 9,00

 = Gesundheitsbewusste Gerichte  = Vegetarische Gerichte  = Regionale Gerichte








Bitte zögern Sie nicht uns anzurufen. Wählen Sie Nr. 14 oder drücken Sie die Schnellwahltaste des
In-Room-dining Service. Wir erlauben uns eine Liefergebühr von fünf Euro für Ihre Bestellung
zu berechnen.

KIDS MENU




Breakfast € 17,00

Hot milk or hot chocolate, „Fruchtzwerge“ yoghurt
Selection of Cereals: Bircher muesli, „Hüttenzauber“ – almond & plum,
„Berry Birthday“ – strawberry & blueberry, „Naschkatze“
– chocolate & vanilla, cinnamon crunch, cornflakes, choco rice crispies,
gluten-free muesli, Porridge with water or milk
Pretzel
Fresh fruit salad
Egg dish of your choice






Starters

-   Creamy tomato soup € 8,00
-  Beef consommé with seasonal vegetables € 9,00
-   Vegetable sticks with sour cream € 9,00
-   Seasonal salad € 9,00

Main courses

- Cheeseburger with French fries € 14,00
- Breaded veal escalope with parsley potatoes and
seasonal salad € 15,00
- 6 pieces of chicken nuggets with French fries € 15,00
- Spaghetti Bolognese € 11,00
-  4 sausages from Nuremberg with mashed potatoes € 11,00
-  Fresh spinach with fried egg and potatoes € 10,00
-  French fries € 9,00

Desserts

-   Sliced seasonal fruits € 9,00
-  Banana split with chocolate sauce € 9,00
-  Tahiti-vanilla crème brûlée with marinated berries € 9,00
-  Chocolate, vanilla and strawberry ice cream with
or without whipped cream € 9,00

 = Healthy dishes  = Vegetarian dishes  = Regional dishes


Please do not hesitate to contact our In-room-dining Department at any time by dialling 14 on your telephone
or by pressing the speed dial button for In-room-dining service. A delivery charge of five Euro will be added
to your bill.

NACHTKARTE NIGHT MENU

von 23:00 – 06:30 Uhr from 11:00 pm – 06:30 am




Vorspeisen

Röschen vom geräucherten schottischen Wildlachs mit Kartoffelrösti und Dill-Senf-Sauce	€ 28,00
Knusprige Chicken Wings mit Sweet Chili Sauce, Ketjap Manis und Salatbouquet	€ 24,00
 Chinesische Gemüse-Frühlingsrollen mit süßer Pflaumensauce	€ 16,00
Ebi Fry Garnelen im Knuspernteig mit Sweet Chili Sauce	€ 20,00
Knusprige Chicken-Nuggets mit Pommes Frites und Sweet Chili Sauce	€ 26,00

Salate

  Klassischer Ceasar Salat mit Parmesan und Croutons mit gebratener Maispoulardenbrust	€ 20,00
	€ 25,00
	€ 29,00

Hauptgerichte

Knuspriger Chicken Burger mit Tomaten, Gurken, Radischen, Mayonnaise, Sweet Chili Sauce, Pommes Frites und Beilagensalat	€ 26,00
 „Bayerisches Brotzeitbrettl“ mit Landjäger, Leberwurst, Presssack, gekochtem Schinken, Obazda und Radieserl	€ 25,00
Penne oder Spaghetti mit Kalbs-Bolognese	€ 28,00


Nachspeisen

 Crème Brûlée von der Tahiti Vanille mit marinierten Beeren und Vanilleeis	€ 16,00
 Exotische und saisonale Früchteplatte	€ 17,00



 = Gesundheitsbewusste Gerichte  = Vegetarische Gerichte  = Regionale Gerichte

Bitte zögern Sie nicht uns anzurufen. Wählen Sie Nr. 14 oder drücken Sie die Schnellwahltaste des In-Room-dining Service. Wir erlauben uns eine Liefergebühr von fünf Euro für Ihre Bestellung zu berechnen.


Appetizer

Smoked Scottish salmon with potato patties and dill-mustard sauce	€ 28,00
Crispy chicken wings with sweet chili sauce, Ketjap Manis sauce and seasonal salad	€ 24,00
 Chinese vegetable spring rolls with sweet plum sauce	€ 16,00
Crispy Ebi fry prawns with sweet chili sauce	€ 20,00
Crispy chicken nuggets with French fries and sweet chili sauce	€ 26,00



Salad

  Classic Ceasar salad with Parmesan cheese and croutons with grilled chicken breast	€ 20,00
	€ 25,00
	€ 29,00

Main courses

Crunchy chicken burger with tomato, cucumber, radish, mayonnaise, sweet chili sauce, French fries and side salad	€ 26,00
 “Bavarian Speciality Platter “ with assorted cold cuts, Bavarian style cream cheese and radish	€ 25,00
Penne or spaghetti with veal Bolognese sauce	€ 28,00

Dessert

 Tahiti-vanilla crème brûlée with marinated berries and vanilla ice cream	€ 16,00
 Exotic and seasonal fruit plate	€ 17,00

 = Healthy dishes  = Vegetarian dishes  = Regional dishes

Please do not hesitate to contact our In-room-dining Department at any time by dialling 14 on your telephone or by pressing the speed dial button for In-room-dining service. A delivery charge of five Euro will be added to your bill.



ALKOHOLFREIE GETRÄNKE NON ALCOHOLIC BEVERAGES



Frische Säfte

Orange, Blutorange, Grapefruit, Apfel € 9,50

Exotische Säfte

Mango, Maracuja, Ananas, Cranberry, Banane € 5,50

Softdrinks

Coca cola, Coca cola light, Coca cola zero 0,2l € 5,50
 Fanta 0,2l € 5,50
 Sprite 0,2l € 5,50
 Fevertree Ginger Ale, Tonic, Soda 0,2l € 5,50
 Arizona Ice Tea 0,5l € 8,50

Wasser

Evian 1,0l € 11,00
 San Pellegrino 0,75l € 11,00
 Adelholzener Still 0,5l € 8,00
 Adelholzener Sprudel 0,5l € 8,00
 Perrier 0,33l € 6,00

Dinzler Kaffeespezialitäten

Kännchen Kaffee, Kännchen koffeinfreier Kaffee € 9,50
 Cappuccino € 6,50
 Latte Macchiato € 6,50
 Espresso, Espresso Macchiato € 5,50
 Doppelter Espresso € 7,50
 Milchkaffee € 6,50

Erlesener Jing Tee

€ 10,00
 Schwarzer Tee:
 Assam Breakfast Tea, Darjeeling, Earl Grey
 Grüner Tee:
 Organic Gunpowder Supreme, Jasmin, Moroccan Mint
 Kräuter Tee:
 Schwarze Johannisbeere Hibiskus, Zitronengras Ingwer,
 Rooibos, Kamille, Pfefferminz, Eisenkraut Zitrone, Rosenblüten

Heiße Schokolade

€ 8,00

Fresh squeezed fruit juices

Orange, blood orange, grapefruit, apple € 9,50

Exotic juices

Mango, Passionfruit, Pineapple, Cranberry, Banana € 5,50

Softdrinks

Coca cola, Coca cola light, Coca cola zero 0,2l € 5,50
 Fanta 0,2l € 5,50
 Sprite 0,2l € 5,50
 Fevertree Ginger Ale, Tonic, Soda 0,2l € 5,50
 Arizona Ice Tea 0,5l € 8,50

Water

Evian 1,0l € 11,00
 San Pellegrino 0,75l € 11,00
 Adelholzener still 0,5l € 8,00
 Adelholzener sparkling 0,5l € 8,00
 Perrier 0,33l € 6,00

Dinzler coffee specialities

Coffee, decaffeinated coffee € 9,50
 Cappuccino € 6,50
 Latte Macchiato € 6,50
 Espresso, Espresso Macchiato € 5,50
 Double Espresso € 7,50
 Café Latte € 6,50

Jing Tea specialities

€ 10,00
 Black tea:
 Assam breakfast , darjeeling, earl grey
 Green tea:
 Organic gunpowder supreme, jasmin, moroccan mint
 Herbal tea:
 Blackcurrant hibiscus, lemongrass ginger, rooibos, chamomile,
 peppermint, verveine lemon, whole rose buds

Hot chocolate

€ 8,00



ALKOHOLISCHE GETRÄNKE ALCOHOLIC BEVERAGES



Bier

Hacker Helles	0,5l	€ 7,50
Hofbräu Helles	0,5l	€ 7,50
Paulaner alkoholfreies Helles	0,5l	€ 7,50
Paulaner Weißbier	0,5l	€ 7,50
Becks Pilsener	0,33l	€ 7,50

Spirituosen

Selbstverständlich servieren wir die Spirituose Ihrer Wahl mit passenden Beigetränken.

Vodka

Belvedere	0,7l	€ 180,00
Grey Goose	0,7l	€ 190,00

Gin

Bombay Sapphire	1,0l	€ 130,00
The Duke	0,7l	€ 130,00

Whiskey

Johnnie Walker Black	0,7l	€ 130,00
Chivas Regal 12 Jahre	0,7l	€ 140,00

Cognac

Hennessy X.O.	0,7l	€ 745,00
Remy Martin V.S.O.P.	0,7l	€ 190,00

Rum

Havanna Club 7 Jahre	0,7l	€ 130,00
Ron Zacapa Centenario 23 Jahre	0,7l	€ 240,00

Tequila

El Jimador Reposado	0,7l	€ 100,00
Patron Silver	0,7l	€ 245,00

Beer

Hacker beer Lager	0,5l	€ 7,50
Hofbräu beer Lager	0,5l	€ 7,50
Paulaner alcoholfree beer Lager	0,5l	€ 7,50
Paulaner Wheatbeer	0,5l	€ 7,50
Becks Pilsener	0,33l	€ 7,50

Spirits

Naturally we serve the spirit of your choice with suitable softdrinks.

Vodka

Belvedere	0,7l	€ 180,00
Grey Goose	0,7l	€ 190,00

Gin

Bombay Sapphire	1,0l	€ 130,00
The Duke	0,7l	€ 130,00

Whiskey

Johnnie Walker Black	0,7l	€ 130,00
Chivas Regal 12 years	0,7l	€ 140,00

Cognac

Hennessy X.O.	0,7l	€ 745,00
Remy Martin V.S.O.P.	0,7l	€ 190,00

Rum

Havanna Club 7 years	0,7l	€ 130,00
Ron Zacapa Centenario 23 years	0,7l	€ 240,00

Tequila

El Jimador Reposado	0,7l	€ 100,00
Patron Silver	0,7l	€ 245,00



Champagner	0,1 l	0,75l
Ruinart Brut	€ 22,00	€ 140,00
Ruinart Rosé	€ 25,00	€ 160,00
Ruinart Blanc de Blancs		€ 160,00
Laurent-Perrier Brut		€ 105,00
Laurent-Perrier Rosé		€ 210,00
Krug Grand Cuvée		€ 490,00
Krug Rose		€ 680,00
Dom Perignon Vintage		€ 345,00
Dom Perignon Vintage Rose		€ 610,00

Weißwein	0,2 l	0,75l
Chablis, Drouhin-Vaudon, Burgund, Frankreich	€ 22,00	€ 80,00
Wachenheimer Riesling, Dr. Bürklin-Wolf, Pfalz, Deutschland	€ 15,00	€ 45,00
Sauvignon Blanc, Cloudy Bay, Marlborough, Neuseeland	€ 24,00	€ 80,00
Weißburgunder, Grafen Neipperg, Würtemberg, Deutschland		€ 65,00
Wehlener Sonnenuhr Riesling, Dr. Loosen, Mosel, Deutschland		€ 75,00
Eigenart Silvaner, Max Müller I, Franken, Deutschland		€ 75,00
Ried Loibenberg Grüner Veltliner Smaragd, Emmerich Knoll, Wachau, Österreich		€ 95,00
Meursault Poruzot 1er Cru, Domaine Jobard – Morey, Burgund, Frankreich		€ 155,00
Vitus Grauburgunder, Dr. Joachim Heger, Baden, Deutschland		€ 50,00

Champagne	0,1 l	0,75l
Ruinart Brut	€ 22,00	€ 140,00
Ruinart Rosé	€ 25,00	€ 160,00
Ruinart Blanc de Blancs		€ 160,00
Laurent-Perrier Brut		€ 105,00
Laurent-Perrier Rosé		€ 210,00
Krug Grand Cuvée		€ 490,00
Krug Rose		€ 680,00
Dom Perignon Vintage		€ 345,00
Dom Perignon Vintage Rose		€ 610,00

White wine	0,2 l	0,75l
Chablis, Drouhin-Vaudon, Burgund, France	€ 22,00	€ 80,00
Wachenheimer Riesling, Dr. Bürklin-Wolf, Pfalz, Germany	€ 15,00	€ 45,00
Sauvignon Blanc, Cloudy Bay, Marlborough, New Zealand	€ 24,00	€ 80,00
Pinot blanc, Grafen Neipperg, Würtemberg, Germany		€ 65,00
Wehlener Sonnenuhr Riesling, Dr. Loosen, Mosel, Germany		€ 75,00
Eigenart Silvaner, Max Müller I, Franken, Germany		€ 75,00
Ried Loibenberg Grüner Veltliner Smaragd, Emmerich Knoll, Wachau, Austria		€ 95,00
Meursault Poruzot 1er Cru, Domaine Jobard – Morey, Burgundy, France		€ 155,00
Vitus Pinot gris, Dr. Joachim Heger, Baden, Germany		€ 50,00

Rotwein	0,2 l	0,75l
Spätburgunder ‘Select’, Wieninger Wien, Österreich	€ 20,00	€ 65,00
Château Cissac, Cru Bourgeois Bordeaux, Frankreich	€ 22,00	€ 65,00
Boroli Barbera d’Alba Quattro Fratelli Piemont, Italien	€ 15,00	€ 50,00
Numanthia, Bodega Numanthia Toro, Spanien		€ 110,00
Barolo Vilerio Riserva, Boroli Piemont, Italien		€ 240,00
Unfiltered Merlot, Newton California, USA		€ 110,00
Das Kreuz, Weingut Rings Pfalz, Deutschland		€ 170,00
Bechtheimer St.Laurent, Dreissigacker Rheinhessen, Deutschland		€ 95,00
Spätburgunder, August Kessler Rheingau, Deutschland		€ 105,00
Gevrey – Chambertin, Joseph Drouhin Burgund, Frankreich		€ 160,00
Château Figeac, 1er Grand Cru Bordeaux, Frankreich		€ 380,00
Sassicaia, San Guido, Toskana, Italien		€ 590,00

Spirituosen 4cl

Belvedere	€ 20,00
Hennessy ‚XO‘	€ 36,00
Hennessy ‘Paradis’	€ 58,00
Ardbeg 10 Jahre	€ 19,00
Glenmorangie Original	€ 17,00
Glenmorangie Signet	€ 46,00

Red wine	0,2 l	0,75l
Pinot noir ‘Select’, Wieninger Vienna, Austria	€ 20,00	€ 65,00
Château Cissac, Cru Bourgeois Bordeaux, France	€ 22,00	€ 65,00
Boroli Barbera d’Alba Quattro Fratelli Piemonte, Italy	€ 15,00	€ 50,00
Numanthia, Bodega Numanthia Toro, Spain		€ 110,00
Barolo Vilerio Riserva, Boroli Piemonte, Italy		€ 240,00
Unfiltered Merlot, Newton California, USA		€ 110,00
Das Kreuz, Weingut Rings Pfalz, Germany		€ 170,00
Bechtheimer St.Laurent, Dreissigacker Rheinhessen, Germany		€ 95,00
Pinot noir, August Kessler Rheingau, Germany		€ 105,00
Gevrey – Chambertin, Joseph Drouhin Burgundy, France		€ 160,00
Château Figeac, 1er Grand Cru Bordeaux, France		€ 380,00
Sassicaia, San Guido, Toskany, Italy		€ 590,00

Spirits 4cl

Belvedere	€ 20,00
Hennessy ‚XO‘	€ 36,00
Hennessy ‘Paradis’	€ 58,00
Ardbeg 10 Years	€ 19,00
Glenmorangie Original	€ 17,00
Glenmorangie Signet	€ 46,00

In Bezug auf die speziellen Jahrgänge unserer Weine, wenden Sie sich jederzeit gerne an unser Serviceteam.



Please refer to our service team in regards to the specific vintages of our wines.



WIR WÜNSCHEN IHNEN EINEN SCHÖNEN AUFENTHALT.
WE WISH YOU A PLEASANT STAY.

IHR TEAM VOM MANDARIN ORIENTAL, MÜNCHEN. YOUR TEAM OF THE MANDARIN ORIENTAL, MUNICH.

IN-ROOM DINING SERVICE: -14

ODER DRÜCKEN SIE DIE SCHNELL-WAHLTASTE FÜR DEN IN-ROOM DINING SERVICE.

OR BY PRESSING THE SPEED DIAL BUTTON FOR IN-ROOM DINING SERVICE.

