

LIEBE GÄSTE, LIEBE FREUNDE,

ES IST UNS EINE GROSSE FREUDE, SIE IN UNSEREM  
RESTAURANT CHALET AM KIENTAL BEGRÜSSEN ZU DÜRFEN.

GENIEßEN SIE BEI UNS EINE AUTHENTISCHE LANDHAUSKÜCHE, DIE  
REGIONALITÄT MIT INTERNATIONALEN KLASSIKERN VERBINDET.

WIR SCHÄTZEN DIE TRADITIONELLE KOCHKUNST, ABER AUCH DIE KREATIVE MODERNE.  
HOCHWERTIGE MARKTFRISCHE PRODUKTE WERDEN RAFFINIERT UND DENNOCH  
UNKOMPLIZIERT AUF DEM TELLER VEREINT. ZUTATEN AUS DER REGION VERARBEITEN  
WIR MIT WISSEN UM IHREN TRADITIONELLEN URSPRUNG: MIT FANTASIEVOLLEN, KREATIVEN  
IDEEN ERHALTEN DIE SPEISEN DANN ABER EINE GANZ EIGENE, ZEITGEMÄßE NOTE.  
DAS ERGEBNIS SIND FINESSENREICHE GERICHTE MIT BODENHAFTUNG.

MIT AUSGESUCHTEN, SPANNENDEN WEINEN WERDEN WIR  
AUF WUNSCH DIE EINZELNEN GERICHTE BEGLEITEN.

**LEBENSMITTELINFORMATIONEN-ERGÄNZUNGSVERORDNUNG:**

WIR SIND NICHT GENEIGT DAS SCHÖNE RESTAURANT  
UND UNSERE SPEISEKARTE MIT EINER VERWIRRENDEN ANZAHL VON KENNZEICHNUNGEN,  
SCHILDCHEN UND AUSHÄNGEN ZU VERSCHANDELN.

ZU DEN KENNZEICHNUNGSPFLICHTIGEN ALLERGENEN GEHÖREN LAUT EU-VERORDNUNG:

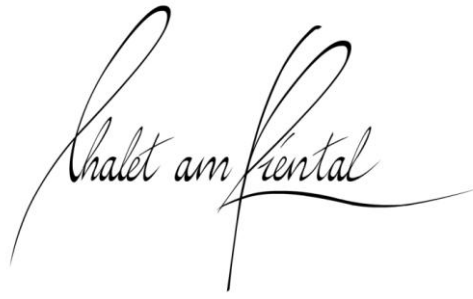
EIER, ERDNÜSSE, FISCH, GLUTENHALTIGES GETREIDE, KREBSTIERE, LUPINE, MILCH, SCHALENFRÜCHTE,  
SELLERIE, SENF, SESAMSAMEN, SOJABOHNEN, SCHWEFELDIOXID & SULPHITE SOWIE WEICHTIERE.

**„ALLE GERICHTE KÖNNEN SPUREN VON ALLEN ZUSATZSTOFFEN  
UND ALLERGENEN ENTHALTEN ODER GANZ DARAUS BESTEHEN.“**

SOLLTEN SIE EINE ALLERGIE GEGEN DIESE ZUSATZSTOFFE HABEN,  
SPRECHEN SIE BITTE UNSERE SERVICEMITARBEITER DARAUF AN.

WIR WÜNSCHEN IHNEN EINEN GUTEN APPETIT  
UND VIEL FREUDE BEIM GENIEßEN.

DAS TEAM VOM CHALET AM KIENTAL



## APÉRITIF

GLAS CHAMPAGNER 0,1L € 18,00

GIN TONIC 0,2L € 11,50  
GORDON'S GIN / SCHWEPPE'S TONIC

CAMPARI SODA 0,2L € 8,80 / CAMPARI ORANGE 0,2L € 9,80  
CAMPARI / SODA BZW. ORANGENSAFT

SPRITZ 0,2L € 10,80  
APEROL - SARTI - CAMPARI - LIMONCELLO  
PROSECCO / MINERALWASSER

HUGO 0,2L € 10,80  
PROSECCO / HOLUNDER / MINZE / ZITRONE

LILLET WILD BERRY 0,2L € 10,80  
LILLET BLANC / SCHWEPPE'S WILD BERRY / BEEREN

NEGRONI 0,2L € 12,80  
CAMPARI / GIN / ROTER VERMOUTH / ORANGE

SHERRY LUSTAU 0,05L € 9,00  
LOS ARCOS - BLEND OF AMONTILLADO (MEDIUM DRY)  
DON NUNO - OLOROSO (SECO)

## ALKOHOLFREIE APÉRITIFS

SANBITTER - BITTERSÜß & HERB 0,1L € 6,50  
CRODINO - FRISCH & FRUCHTIG 0,1L € 6,50

MARTINI-COCKTAIL 0,2L € 9,80  
MARTINI VIBRANTE / TONIC

HUGO 0,2L € 9,80  
TONIC / HOLUNDERSIRUP / MINERALWASSER / MINZE

CIDER VON SCHWÄBISCHEM WIESENOST 0,33L € 12,80  
MANUFAKTUR JÖRG GEIGER, SCHLAT



## DAS KIENTAL MENÜ

FACETTENREICH • KREATIV • WELTOFFEN

### FORELLE<sup>2</sup>

BEURRE BLANC | BUCHENPILZE | SCHNITTLAUCH

~ ~ ~

### RAMEN

ENTENBRUST | WACHTELEI | FRÜHLINGSZWIEBEL

~ ~ ~

### GARNELEN

VELOUTÉ | LITSCHI | PAPRIKA

~ ~ ~

### FILET VOM SIMMENTALER RIND

GRATIN | TRÜFFEL | PASTINAKE

~ ~ ~

### RHABARBER-PARFAIT

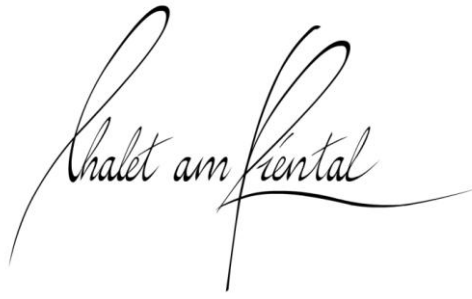
SPARGEL | ERDBEERE | VANILLE

**DAS KIENTAL-MENÜ IN VIER GÄNGEN GENIEßEN FÜR ACHTUNDNEUNZIG EURO**

(VORSPEISE, SUPPE, HAUPTGANG, DESSERT)

**DAS KIENTAL-MENÜ IN FÜNF GÄNGEN GENIEßEN FÜR EINHUNDERTUNDVIERZEHN EURO**

(MENÜ WIE OBEN AUFGEFÜHRT)



## BEGLEITENDE WEINE

2023 SILVANER MUSCHELKALK QUALITÄTSSWEIN  
TROCKEN, SAFTIG UND WÜRZIG, BALANCIERT  
WEINGUT BICKEL STUMPF, FRICKENHAUSEN AM MAIN, FRANKEN

~ ~ ~

2023 RIESLING KABINETT - 5CL  
LEICHT, ANIMIEREND AUSBALANCIERT MIT FRUCHTIGER RESTSÜßE  
ST.-URBANSHOF - NIK WEIS, MOSEL

~ ~ ~

2020 AUXERROIS NUSSDORFER  
TROCKEN, MILDE SÄURE, ELEGANT-WÜRZIG UND CREMIG-MINERALISCH  
WEINGUT EMIL BAUER, NUSSDORF / PFALZ

~ ~ ~

2019 CHIANTI RISERVA D.O.C.G.  
SANGIOVESE  
KOMPLEXE AROMEN, HARMONISCH & ELEGANT  
CANTINA TERRE DE' PRIORI, MONTALCINO, TOSKANA

~ ~ ~

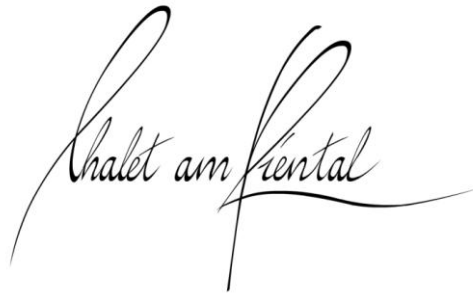
2024 BARDOLINO CHIARETTO CLASSICO "VAL DEI MOLINI" DOP  
TROCKEN, DUFT NACH HIMBEERE & ERDBEERE, MODERATE SÄURE  
CANTINA DI CUSTOZA, SOMMACAMPAGNA, VENETIEN

**DIE WEINBEGLEITUNG ZUM KIENTAL MENÜ IN VIER GÄNGEN, GLAS JE 0,1L FÜR FÜNFUNDZWANZIG EURO**

(ZUR SUPPE 5CL WEINBEGLEITUNG)

**DIE WEINBEGLEITUNG ZUM KIENTAL MENÜ IN FÜNF GÄNGEN, GLAS JE 0,1L FÜR VIERUNDREISSIG EURO**

(ZUR SUPPE 5CL WEINBEGLEITUNG)



## HEUTE MAL VEGAN? DAS CHALET-MENÜ

NACHHALTIG • REGIONAL • 100% PFLANZLICH

ROTE BETE & AVOCADO  
DILL | WASABI | KROEPOEK

~ ~ ~

CAPPUCCINO  
GEMÜSEBRÜHE | WIRSING | PISTAZIE

~ ~ ~

STEAK VOM BLUMENKOHL  
TOMATE | ERBSEN | KAPERN

~ ~ ~

QUITTE  
SCHOKOLADE | KÜRBISKERNE | ZIMT

**DAS CHALET MENÜ IN DREI GÄNGEN GENIEßEN FÜR FÜNFUNDFÜNFZIG EURO**

(VORSPEISE, HAUPTGANG, DESSERT)

**DAS CHALET MENÜ IN VIER GÄNGEN GENIEßEN FÜR SIEBZIG EURO**

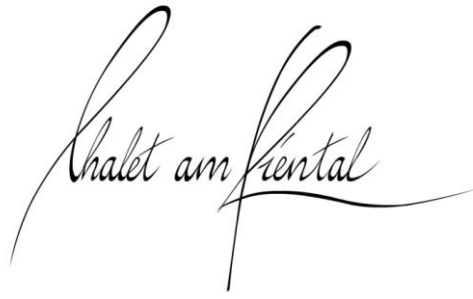
(OBEN AUFGEFÜHRTES MENÜ)

DER KOMMENTAR DES GUIDE MICHELIN 2024 ÜBER DAS CHALET AM KIENTAL:  
ALS REIZVOLLER MIX AUS ALT UND NEU KOMMT DAS SCHÖNE MODERNE RESTAURANT  
IN DEM HISTORISCHEN BAUERNHAUS DAHER – DAS SCHAFFT EINE GEMÜTLICHE ATMOSPHÄRE.

HÜBSCH AUCH DIE TERRASSE.

GEKOCHT WIRD KREATIV INSPIRIERT UND MIT REGIONALEM BEZUG,  
ABER AUCH MIT INTERNATIONALEN EINFLÜSSEN.

SIE MÖCHTEN ÜBER NACHT BLEIBEN? DIE GÄSTEZIMMER  
SIND MIT GESCHMACK UND LIEBE ZUM DETAIL INDIVIDUELL EINGERICHTET.



## BEGLEITENDE WEINE

2023 BLAUER SPÄTBURGUNDER (BLANC DE NOIR) "DEEP BLUE",  
TROCKEN, SÄUREARM UND KRAFTVOLL  
WEINGUT TESCH, LANGENLONSHEIM, NAHE

~ ~ ~

2023 GRAUBURGUNDER - EDITION CHALET AM KIENTAL - 5CL  
TROCKEN, FRUCHTIG MIT NUSSTÖNEN, BALANCIERT & SÄUREARM  
WEINGUT EMIL BAUER, LANDAU-NUBDORF, PFALZ

~ ~ ~

2022 LUGANA "FRANCO VISCONTI" DOP  
TROCKEN, FRUCHTWÜRZIG MIT KRAFT UND VOLUMEN  
ANTICA CASA VISCONTI, DESENZANO DEL GARDA, LOMBARDEI,

~ ~ ~

2018 LATE BOTTLED VINTAGE PORT  
KONZENTRIERTE AROMEN DUNKLER REIFER FRÜCHTE, LANGER, SAMTIG-WEICHER ABGANG  
GRAHAM'S, VILA NOVA DE GAIA, DOURO, PORTUGAL

**DIE WEINBEGLEITUNG ZUM CHALET MENÜ IN DREI GÄNGEN GLAS JE 0,1L FÜR NEUNUNDZWANZIG EURO**

**DIE WEINBEGLEITUNG ZUM CHALET MENÜ IN VIER GÄNGEN GLAS JE 0,1L FÜR ZWEIUNDDREISSIG EURO**

(ZUR SUPPE 5CL WEINBEGLEITUNG)

### "TRAUBE TRIFFT OBST", DIE ALKOHOLFREIE ALTERNATIVE ZU WEIN

NICHTALKOHOLISCHE CUVÉES DER MANUFAKTUR JÖRG GEIGER, SCHLAT

INSPIRATION 4.2 - ALKOHOLFREI STILL 0,375L € 22,50

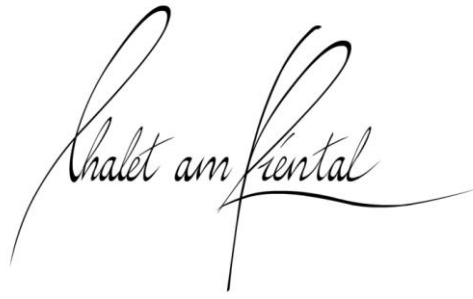
SCHWARZRIESLING | JOHANNISBEER-ZWEIGE | GEWÜRZE  
FEINSÄUERLICH, WÜRZIG-HOLZIG, LEICHTE SCHÄRFE

INSPIRATION 4.4 - ALKOHOLFREI STILL 0,375L € 22,50

GRÜNE JAGDBIRNE | WEIBDORN | HOLZ | BLÜTEN, KRÄUTER & GEWÜRZE  
HERB; EXOTISCHE FRUCHT MIT VANILLE, FEINE GERBSTOFFE

CUVÉE NR. 10 - ALKOHOLFREI PRICKELND 0,375L € 22,50

BIRNE | HOLUNDER | EICHENLAUB | KRÄUTER & GEWÜRZE  
VOLLMUNDIG, DUNKELFRUCHTIG, FEINE SÜßE, ELEGANTE WÜRZE



## MARKO'S EMPFEHLUNG – DAS GROBE MENÜ

GENUSS • INSPIRATION • VIELFALT

### FORELLE<sup>2</sup>

BEURRE BLANC | BUCHENPILZE | SCHNITTLAUCH

### RAMEN

ENTENBRUST | WACHTELEI | FRÜHLINGSZWIEBEL

### GARNELEN

VELOUTÉ | LITSCHI | PAPRIKA

### SORBET „ROYAL“

CHAMPAGNER | BROMBEEREN | ZITRONE

### ZANDER

PERLGRAUPEN | WURZELGEMÜSE | BROKKOLI

### FILET VOM SIMMENTALER RIND

GRATIN TRÜFFEL | PASTINAKE

### RHABARBER-PARFAIT

SPARGEL | ERDBEERE | VANILLE

**DAS GROBE MENÜ IN SIEBEN GÄNGEN GENIEßEN FÜR HUNDERTACHTUNDDREISSIG EURO**

(OBEN AUFGEFÜHRTES MENÜ)

## WEINE DES HAUSES EMIL BAUER / PFALZ

### 2024 CHALET AM KIENTAL GRAUBURGUNDER

TROCKEN, FRUCHTIG MIT NUSSTÖNEN, BALANCIERT UND SÄUREARM

GLAS 0,1L ACHT - FLASCHE 0,75L ACHTUNDVIERZIG

### 2023 CHALET AM KIENTAL CUVÉE NOIR

KRÄFTIGE FRUCHT- & DEZENTE RÖSTAROMEN, EIN WAHRER ALLROUNDER

GLAS 0,1L SIEBEN - FLASCHE 0,75L ZWEIUNDVIERZIG

DAS WEINGUT EMIL BAUER UND SÖHNE IST EIN FAMILIENBETRIEB, BEHEIMATET IN LANDAU-NUSSDORF, SÜDLICH VON NEUSTADT AN DER WEINSTRASSE. DEN BETRIEB LEITEN HEUTE IN FÜNFTER GENERATION DIE BRÜDER ALEXANDER & MARTIN BAUER, DIE MIT EXZELLENTE WEINEN UND AUßERGEWÖHNLICHEN ETIKETTEN FÜR FURORE SORGEN.



## VORSPEISE

### FORELLE<sup>2</sup>

BEURRE BLANC | BUCHENPILZE | SCHNITTLAUCH

ACHTZEHN

~ ~ ~

### ROTE BETE & AVOCADO

DILL | WASABI | KROEPOEK

ACHTZEHN

~ ~ ~

### TATAR VOM KALBSFILET

SESAM | KREUZKÜMMEL | THAI BASILIKUM

EINUNDZWANZIG

~ ~ ~

### BUNTE BLATTSALATE

CHALET-DRESSING

ZEHN

## SUPPE

### RAMEN

ENTENBRUST | WACHTELEI | FRÜHLINGSZWIEBEL

FÜNFZEHN

~ ~ ~

### CAPPUCCINO

GEMÜSEBRÜHE | WIRSING | PISTAZIE

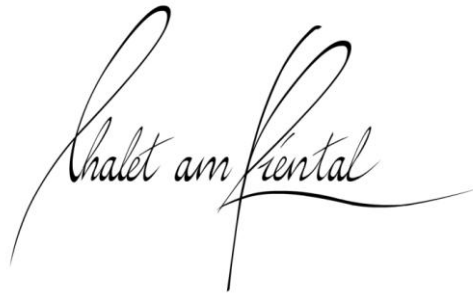
FÜNFZEHN

## ZWISCHENGERICHT

### GARNELEN

VELOUTÉ | LITSCHI | PAPRIKA

ACHTZEHN



## HAUPTGANG

FILET VOM SIMMENTALER RIND

GRATIN | TRÜFFEL | PASTINAKE

SECHSUNDFÜNFZIG

~ ~ ~

STEAK VOM BLUMENKOHL

TOMATE | ERBSEN | KAPERN

SECHSUNDZWANZIG

~ ~ ~

ZANDER

PERLGRAUPEN | WURZELGEMÜSE | BROKKOLI

NEUNUNDDREIßIG

## KLASSIKER - EINFACH GUT

CESAR SALAD

ROMANA SALAT | PARMESAN | PANIERTES HÄHNCHEN

DREIUNDZWANZIG

„CESAR SALAD“ IST EIN KLASSIKER DER AMERIKANISCHEN KÜCHE.  
TRADITIONELL WIRD ER MIT RÖMERSALAT, CROÛTONS UND EINEM CREMIGEN DRESSING MIT EI,  
SARDELLEN, PARMESAN UND KNOBLAUCH ZUBEREITET.  
INZWISCHEN GIBT ES ABER UNZÄHLIGE VARIANTEN – JE NACH REGION UND LAND.

### DAZU EMPFEHLEN WIR:

2024 ENTRE-DEUX-MERS „VIEILLES VIGNES“ A.O.P.

SAUVIGNON BLANC, SEMILLON UND MUSCADELLE

TROCKEN, AROMATISCH, HARMONISCH UND DOCH MARKANT

CHÂTEAU SAINTE-MARIE, TARGON, BORDEAUX

GLAS 0,1L ACHT - FLASCHE 0,75L ACHTUNDVIERZIG



## DESSERT

RHABARBER-PARFAIT  
SPARGEL | ERDBEERE | VANILLE  
FÜNFZEHN

~ ~ ~

SORBET-VARIATION  
HIMBEERE | TONKA | BEEREN  
FÜNFZEHN

~ ~ ~

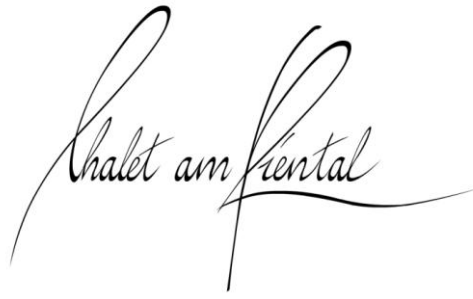
QUITTE  
SCHOKOLADE | KÜRBISKERNE | ZIMT  
FÜNFZEHN

## KÄSE

KÄSEAUSWAHL VOM ANDECHSER HOFLADEN  
FRÜCHTE | NÜSSE | SENFSAUCE  
FÜNFZEHN

KÄSE IST EIN FASZINIERENDES PRODUKT MIT EINER REICHEN GESCHICHTE, DAS DIE MENSCHLICHE KREATIVITÄT UND KULINARISCHE VIELFALT WIDERSPIEGELT. VON DEN EINFACHEN ANFÄNGEN ALS MITTEL ZUR MILCHKONSERVIERUNG BIS HIN ZU EINEM DER BELIEBTESTEN LEBENSMITTEL WELTWEIT HAT KÄSE SEINEN PLATZ IN VIELEN KULTUREN UND KÜCHEN GEFUNDEN. DIE VIELFALT AN KÄSEARTEN UND DIE MÖGLICHKEIT, SIE MIT EINER VIELZAHL VON LEBENSMITTELN ZU KOMBINIEREN, MACHEN KÄSE ZU EINEM ZEITLOSEN UND UNIVERSELLEN GENUSSMITTEL.

UND NACH DEM ESSEN ...  
EIN ESPRESSO UND EIN KLEINER DIGESTIV?  
BITTE FRAGEN SIE NACH UNSERER SPIRITUOSENKARTE.



## **HOTEL**

ROMANTIK HOTEL & RESTAURANT | 4 STERNE BOUTIQUE HOTEL | 10 DOPPELZIMMER | RESTAURANT  
INNA RUFF WELLNESS & KOSMETIK | SAUNABEREICH | TAGUNGSRÄUME | TERRASSEN  
KUNSTSAMMLUNG | FAHRRADVERLEIH | PARKPLÄTZE | ALLE KREDITKARTEN

## **MITGLIED BEI**

ROMANTIK HOTELS & RESTAURANTS  
TERITORIA - AUX SOURCES DE L'HOSPITALITE

## **LAGE**

IM ALTEN ORTSKERN | AM KIENBACH UNTERHALB DER ST. MARTINS-KIRCHE  
600M VOM S-BAHNHOF S8 | 750M ZUR SEEPROMENADE/DAMPFERSTEG  
FAHRZEITEN: 45 MIN. ZUM MARIENPLATZ/ZENTRUM MÜNCHEN  
50 MIN. ZUM FLUGHAFEN ODER ZUM MESSEGELÄNDE

## **AUSSTATTUNG ZIMMER**

INDIVIDUELLE DESIGNER ZIMMER | MINIBAR | SAFE | DIREKTWAHLTELEFON | FLAT SCREEN  
SAT-FERNSEHEN | CD-PLAYER/RADIOWECKER | SCHREIBTISCH  
WIRELESS LAN MIT HIGH SPEED ACCESS | NESPRESSO KAFFEEMASCHINE | WASSERKOCHER | BEHEIZBARE  
HANDTUCHHALTER | FÖN UND BELEUCHTETER KOSMETIKSPIEGEL | PERSONENWAAGE | KOSMETIKPRODUKTE  
BADEMANTEL | HAUSSCHUHE | REGENSCHIRM | TAGESZEITUNGEN | GÄSTEMAGAZINE

## **RESTAURANT**

AUTHENTISCHE LANDHAUSKÜCHE, DIE REGIONALITÄT MIT INTERNATIONALEN KLASSIKERN VERBINDET  
STÜBERL | SÉPARÉE | TERRASSEN  
18.00 - 21.00 UHR – MITTWOCHS RUHETAG

## **FRÜHSTÜCK**

07.30 - 11.00 UHR, AM WOCHENENDE & AN FEIERTAGEN VON 08.00 - 14.00 UHR

## **GOURMETFÜHRER**

GUIDE MICHELIN | GUSTO - DER KULINARISCHE REISEFÜHRER | DER VARTA FÜHRER  
ARAL SCHLUMMER & SCHLEMMER ATLAS | FALSTAFF RESTAURANT GUIDE | HENRIS COLLECTION  
DER GROßE GUIDE | RESTAURANTFÜHRER DER STERNERESTAURANTS

## **KOSTENLOSE INKLUSIVLEISTUNGEN**

BADEASCHE MIT KUSCHELIGEM BADEMANTEL SOWIE HAUSSCHUHEN | SKY TV | WIRELESS LAN MIT  
HIGH SPEED ACCESS | GEBÜHRENFREIER PARKPLATZ | REGIONALE & ÜBERREGIONALE TAGESZEITUNGEN UND  
GÄSTEMAGAZINE | WI-FI IM GESAMTEN HOTELBEREICH | KOSTENLOSES TELEFONIEREN IM BEREICH DES DEUTSCHEN  
FESTNETZES | SAFTIGE ÄPFEL | CHALET STREICHHÖLZER, KOSTENLOSE POSTKARTEN & TISCHKALENDER