

TIVOLI

---

Restaurant

# UNSERE GESCHICHTE

Das Tivoli Restaurant spiegelt durch die einzigartige Lage, den Englischen Garten wider.

Wir sind bekannt für Eleganz, Frische und modernen Schick. Der Park, sowie der Fluss spielen auch eine wichtige Rolle in der Gestaltung unserer Speisekarte.

Wir interpretieren internationale Gerichte mit Hilfe unserer regionalen Vielfalt neu und stimmen diese auf die saisonale Verfügbarkeit ab.

Die besondere Geschichte unserer Speisekarte ist, dass wir viele unserer Produkte aus dem Alpenraum beziehen. Beginnen Sie Ihre kulinarische Reise mit einem leichten Salat oder einer Suppe mit Kräutern aus München, gefolgt von erstklassigem Rinderfilet aus Süddeutschland, kombiniert mit saisonalem Gemüse von unserem regionalen Bauern. Wir empfehlen Ihnen, Ihre Reise mit einer köstlichen Käseauswahl aus Bayern und dem Alpenraum zu beenden.

Tauchen Sie ein und erleben Sie eine Reise durch die verschiedenen Alpenregionen. Genießen Sie köstliche Speisen und die entspannte Atmosphäre am Eisbach.

*Wofür stehen wir?*

*INTERNATIONALE GERICHTE*

*ALPINE FRISCHE*

*REGIONALE PRODUKTE*

*MODERNE ELEGANZ*

*IHR GENUSS, UNSERE LEIDENSCHAFT*

# SUPPEN

## HÄHNCHEN CONSOMMÉ

Hähnchen | Lauch | Erbsen | Buchenpilze | Schwarzer Sesam

9

## TOMATEN & OLIVE

Geräuchertes Meeressalz | Olivenöl extra vergine

8

## KÜRBISSUPPE

Honig | Anis | Kürbiskerne | Kürbiskernöl

8

**Kürbissuppe:** Der Klassiker in den kalten Herbst- und Wintermonaten. Hier wird der Kürbis hervorragend vom Anis und unserem hauseigenen Wabenhonig unterstützt, der dem Ganzen eine angenehme Süße und Note verleiht.

# VORSPEISEN | SALATE

## KONFIERTE JAKOBSMUSCHELN

Olivenöl | Vanille | Kohlrabisud | Kohlrabisegmente | Portulak

16

## RINDERTATAR & RÖSTBROT

Alpenrind | frischgebackenes Brot von der traditionsreichen Bio-Bäckerei „Mauerer München“ | Schalotten | Essiggurke | Kapern | Sardellen

16

## KARAMELLISIERTE KARTOFFEL-STEINPILZROULADE

Ziegenkäse | Chicorée | Schlehenmark | Walnuss

15

## BAYERISCHES OCHSENROASTBEEF

Mini Rote Beete | Senfsaat | Gurke | Miso-Mayonnaise | Rote Beete Chip | Munich Micros Borretsch

14

**Konfierte Jakobsmuscheln:** Hier wartet eine perfekte Zusammenarbeit zwischen Olivenöl, welches die Muschel besonders zart werden lässt, der Vanille, die das perfekte Aroma ins Spiel bringt und dem Kohlrabi, der mit seinem einzigartigen Geschmack das Gericht abrundet auf Sie.

**Bayerisches Ochsenroastbeef:** Im Gut Karlshof in Ismaning werden schon seit 1986 unter Einhaltung urbayrischer Tradition kastrierte, männliche Ochsen gezüchtet. Das Ochsenroastbeef ist aufgrund seines charakteristischen Fettdeckels sehr zart und saftig.

## BURRATA

Geräucherte Entenbrust | Panko | getrocknete Tomaten | Orangen | Rauke

14

## SALAT NICOISE

Frisches Thunfischsteak | Bamberger Hörnchen Kartoffeln | grüne Bohnen | rote Zwiebel | pochiertes Ei | junger Romana Salat | Olivenöl extra vergine

13

## ROTE BEETE CEVICHE

Schwarzer Rettich | Münchner Baby Leaf | Gin-Dressing | Borretsch | Chili

13

**Burrata:** Bedeutet übersetzt so viel wie „gebuttert“ und so schmeckt es auch. Die salzigen Mozzarella Stränge vermischt mit süßer Sahne sind ein unbeschreiblich cremiger Genuss!

**Rote Beete Ceviche:** Das Gemüse was Herz und Kreislauf in jeder Hinsicht fit hält, ist auch bei uns nicht wegzudenken. Nachweislich sorgt Rote Beete für gute Laune durch ihr Betain, welche den Spiegel unseres Glückshormons Serotonin erhöht. Elegant setzen wir die Rote Beete hier als Ceviche, abgerundet mit in Gindressing eingelegtem Wildkräutersalat ein.

Gerne können Sie unser Rindertatar sowie unseren Salat Nicoise als  
große Portion bestellen (6€ Aufpreis)

# HAUPTGÄNGE

**ZARTES RINDERFILET** 34  
Premium "Alpenrind" Filet | saisonales Gemüse vom „Viktualienmarkt“ |  
Bamberger Hörnchen Kartoffeln

**GEBRATENER LACHS**  25  
Limettenrisotto | gegrillte Schwarzwurzel | Keta-Kaviar

**GEPÖKELTE KALBSBACKE** 24  
Bratkartoffelpüree | gerösteter Blumenkohl | Kürbis Chutney | Mole Jus

**POCHIERTER MSC SCHELLFISCH**  23  
Beluga Linsen | Senfgurke | Pastinakencreme | Schalotten Vinaigrette

**MAISHÄHNCHENBRUST** 21  
Grünkohl | Zwiebel-Pilzcreme | Vogelbeere | Kartoffelsoufflé

**Viktualienmarkt:** Dieser ist ein täglich geöffneter Lebensmittelmarkt im Herzen der Münchner Altstadt. Seinen Ursprung hat er im 18. Jahrhundert. Ausschließlich regionale Händler bieten hier ihre Waren an. Schauen Sie doch mal vorbei, unser Concierge hilft Ihnen gerne bei Fragen rund um den Markt.

**Bamberger Hörnchen:** Diese traditionelle Kartoffelsorte aus Oberfranken stammt aus dem 19. Jahrhundert. Sie hat einen intensiven, nussigen Geschmack und wurde nach dem beinahe Aussterben Ende des 20. Jahrhunderts im Jahr 2008 zur Kartoffel des Jahres gekürt. Seitdem erlebt sie ein Revival in Deutschland.

**MSC:** Ist ein spezielles Gütesiegel und bedeutet abgekürzt „Marine Stewardship Council“. Es wurde 1996 von den Umweltorganisationen WWF und Unilever zum Schutz der Fischbestände gegründet. Wir legen großen Wert auf Nachhaltigkeit und Tierschutz, weshalb unser angebotener Schellfisch dieses Siegel erhält.

## KANINCHENRAVIOLI

Kürbisbrunoise | Kürbisschaum | Kirschtomaten

18

## BROKKOLI

Gemüsestrudel | Lauch | Süßkartoffelpüree | Teriyaki

18

## COUSCOUS

Paprika | Erbsen | Gelbe Karottencreme | Pistazienchips |  
Granatapfel | Karotten Chutney

16

**Kaninchenravioli:** Hierzu haben wir uns den Muskatkürbis zum Thema gemacht, welcher hier vielfältig eingesetzt wird. Dieser ist reichhaltig an Fruchtfleisch und besonders saftig, welcher häufig mit Muskat oder Chili verfeinert wird, daher der Name.

**Couscous:** Dieses Gericht der nordafrikanischen Küche ist ein Hartweizengrieß. Unsere Idee passend dazu ist ein fruchtiges Chutney sowie eine saftige Creme aus unseren regionalen Karotten und verleiht dem Ganzen eine angenehme Frische.

*Lieber Gast, Informationen über Zutaten in unseren Speisen, die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen können, erhalten Sie auf Nachfrage von unseren Servicemitarbeitern/Innen.*

# DESSERT

## ALPENKÄSE AUSWAHL

Bavaria Blu | Bergkäse | Ziegenfrischkäse mit Wildblumen |  
Backsteiner | Früchtebrot | Apfelchutney

16

## ZARTSCHMELZENDE SCHOKOLADENGANACHE

Orangensalz | Zwetschgenragout | Cashew Crumble | Nougateis

9

## KARAMELLISIERTE ANANAS

Pistazie | Kokossorbet | Astina Kresse | Drachenfrucht

9

## JOGHURT BISCUIT

Honig | Granola | Mohn | Schokoladen Crumble

8

**Honig:** Der Roof Top Honig wird direkt von unseren Dächern gewonnen und stellt somit eine besondere Verbindung zum Englischen Garten her.

**Bavaria Blu:** Bavaria Blu ist ein bekannter Weichkäse aus den bayerischen Alpen, der speziell mit Blauschimmel angereichert wird und von der Käserei Bergader seit 1972 produziert wird.

**Orangensalz:** Die Orangenschalen, die zur Herstellung des Salzes hergenommen werden, stammen aus unserer Saftpresse. Dies ist unser Beitrag zu mehr Nachhaltigkeit und Nutzung von Ressourcen.

**Karamellierte Ananas:** Das ist unsere alkoholfreie Interpretation des weltbekannten Cocktails Pina Colada.

Wussten Sie übrigens, dass der Sommerdrink seinen Ursprung in der Beachcomber Bar im Hilton Hotel in Puerto Rico hat? Angeblich wurde dieser Drink dort 1954 erstmalig kreiert.



# APERITIF

	cl	€
Allendorf Sekt   trocken	10	7.5
Fantinel Prosecco   Extra trocken Cuveé	10	9.5
Pommery Champagner   Brut	10	14
Pommery Champagner   Rosé	10	17

# DIGESTIF

	cl	€
Lantenhammer   Himbeere	4	11.5
Lantenhammer   Williams Christ	4	11.5
Lantenhammer   Haselnuss	4	11.5

## WEISSWEINE | Glas

	cl	€
2018   <b>Riesling</b>   Allendorf   Rheingau   Germany   trocken	20	9.5
2018   <b>Pinot Grigio</b>   Prospetti   Provinzial di Pavia   Italien   trocken	20	8.5
2018   <b>Chardonnay</b>   Mc Guigan   South Wales   Australien   trocken	20	9.5
2018   <b>Sauvignon Blanc</b>   Nautilus   Marlborough   Neu Seeland   trocken	20	14

## ROSÈWEINE | Glas

	cl	€
2018   <b>Dornfelder Rosé</b>   Wachtenburg   Winzer   Pfalz   halbtrocken	20	8.5
2016   <b>Cuvée rosé</b>   Domaine Gordonne   Provence   Frankreich   trocken	20	10

Je nach Verfügbarkeit können die Jahrgänge der Weine variieren

# ROTWEINE | Glas

	cl	€
2018   Montepulciano   Vinuva   Abruzzo   Italien   trocken	20	8.5
2018   Dornfelder   Allendorf   Rheingau   Deutschland   trocken	20	9.5
2017   Côtes du Rhône   F. Jeantet   Rhône valley   Frankreich   trocken	20	10
2018   shiraz   KWV   Westkap   Südafrika   trocken	20	10.5
2017   Cabernet Sauvignon   Baron ph. de Rothschild   Valle d. Maipo   Chile trocken	20	14
2016   Tempranillo DOC   Miguel Torres   Rioja   Spanien   trocken	20	14

Je nach Verfügbarkeit können die Jahrgänge der Weine variieren