

TIVOLI

Restaurant

UNSERE GESCHICHTE

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

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, der Schweiz und dem italienischen 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

FENCHEL & SARDINE

Marinierte Sardine | leichte Fenchelsuppe | Bergamotte | Kimchi

9

TOMATE

Gegrillte Tomate | geräuchertes Meersalz | Olivenöl extra vergine

8

KAROTTE & INGWER

Junge Karotten | Kokosnuss | kandierter Ingwer

8

VORSPEISEN | SALATE

JAKOBSMUSCHELN & BUTTERMILCH

16

Gebeizte Jakobsmuschel | Buttermilchschaum | Unser Orangensalz | Wildkräuter | hausgemachtes Sauerampfer Öl

RINDER TARTAR & RÖSTBROT

16

Alpenrind | biologisches Brot von der traditionsreichen Bäckerei „Maurer München“ | Schalotten | Essiggurke | Kapern | Sardellen

SCHWEINEBAUCH & SOJA

15

Bayerischer Schweinebauch | Möhre | Radieschen | Sauerklee | Soja Vinaigrette | knusprige Grammeln

BURRATA & TOMATE

14

Büffelmilch Burrata aus Apulien | Bunte Tomaten | grüner Spargel | Tomatenextrakt

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.

ZIEGENKÄSE & MELONE

Cremiger Ziegenkäse | erfrischende Wassermelone | Minze | Oliven | Sonnenblumenkern Pesto

13

QUINOA & APFEL

Bayerischer Quinoa | konfierte Urkarotte | geröstete Cashewkerne | Stangensellerie | Grüner Apfel | Thymian

12

SALAT NICOISE

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

12

Ziegenkäse & Melone: Sehr feinfühlig Kombination und Minze als Bringer! Schon Karl der Große schrieb den Anbau von Minze in seinem Königreich vor. Durch die Allgegenwärtigkeit des zu oft minderwertig hergestellten Tees, ist die Würzkraft und die wohltuende Power der Minze fast vergessen. Sie macht aus einem guten Gericht, ein Besonderes.

Burrata: Burrata bedeutet übersetzt so viel wie „gebuttert“ und so schmeckt er auch. Die salzigen Mozzarella Stränge vermischt mit süßer Sahne sind einfach unbeschreiblich cremiger Genuss!

Bestellen Sie Ihren Salat auch als Hauptgang für 6€ Aufpreis

HAUPTGÄNGE

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

LAMM HAXE & LÖWENZAHN 26
Geschmorte Lamm Haxe im Knuspermantel | Aubergine | Artischocke | Zitrone | junger Löwenzahn

LACHS & KAPUZINER 25
Gebratenes Lachsfilet | Grüner Apfel | Stangensellerie | frisch geriebener Meerrettich | Bayerischer Quinoa | Kapuzinerkresse

BAVETE 23
Gegrilltes Flank Steak | Mais | Paprika | Zwiebelring | Süßkartoffel | eingelegte Distel

Viktualienmarkt: Der Viktualienmarkt ist ein täglich geöffneter Lebensmittelmarkt und ein Platz im Zentrum von München. Er hat seinen Ursprung im 18. Jahrhundert. Ausschließlich regionale Händler bieten hier ihre Waren an.

Bamberger Hörnchen: Diese traditionelle süddeutsche Kartoffelsorte 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.

Kapuziner Kresse: Kapuzinerkresse stammt ursprünglich aus Südamerika und wurde Anfang des 19. Jahrhunderts nach Europa mitgebracht. Der Name bezieht sich auf die Kopfbedeckung der Kapuzinermönche, welche sie angebaut haben.

SCHOLLE & GARNELE 23

MSC Schollenfilet | violette Kartoffel | marinierte Eismeergarnelen |
geflämmte Gurke | Unser Orangensalz | rote Zwiebel | Wachtelei | Weißweinsauce

MAISHÄHNCHEN & RISOTTO 19

Gebratene Maishähnchenbrust | cremiges Erbsenrisotto |
Olivenöl extra vergine | Parmesan Knusper

PIFFERLINGE & PISTAZIE 16

Glasierte Ravioli | Pfifferlings Füllung | Pistazienschmelze | Ofentomaten |
Münchner Basilikum

BLUMENKOHL & HUMUS 16

Geräucherter Blumenkohl | cremiger Humus | grüner Spargel | Tomate |
Granatapfel | Petersilie

MSC: Der Marine Stewardship Council ist eine internationale Non-Profit-Organisation, die sich für die nachhaltige Fischerei und dem Schutz der Ozeane für die Zukunft einsetzt. Das MSC-Siegel garantiert eine umfassende nachhaltige Fischerei und kontrollierte Lieferwege.

DESSERT

ALPENKÄSE AUSWAHL

Bavaria Blu | Alpen Bergkäse | Ziegenfrischkäse mit Wildblumen |
Backsteiner | Früchtebrot | Chutney

12

HONIG & MOHN

Saftiger Honigkuchen | Orange | Mohn | erfrischendes Sauerrahmeis

9

WEIßE SCHOKOLADE & CAMPARI SORBET

Leichte Schokoladencreme | frische Erdbeere | süßes Pesto |
hausgemachtes Campari Sorbet

8

BEEREN & GRANOLA

Vegane Schokoladensorbet | hausgemachtes Granola | gemischte Beeren |
Dessertkresse

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.

APERITIF

	cl	€
fantinel prosecco extra dry cuvée	10	9.5
pommery champagne brut	10	14
aperol spritz aperol prosecco soda		10.5
campari orange campari orange juice	5	11

DIGESTIF

	cl	€
lantenhammer raspberry	4	11.5
lantenhammer pear	4	11.5
lantenhammer yellow plum	4	10.5

WHITE WINES | Glass

	cl	€
2017 riesling allendorf rheingau germany dry	20	9.5
2016 pinot grigio prospetti provinzial di pavia Italy dry	20	8.5
2017 chardonnay mc guigan wines new south wales australia dry	20	9.5
2017 sauvignons blancs nautilus marlborough new zealand dry	20	14

ROSÉ WINES | Glass

	cl	€
2016 dornfelder rosé wachtenburg winzer pfalz germany medium dry	20	8.5
2016 cuvée rosé domaine gordonne provence france dry	20	10

Je nach Verfügbarkeit können die Jahrgänge der Weine variieren

RED WINES | Glass

	cl	€
2016 montepulciano vinuva abruzzo italy dry	20	8.5
2017 dornfelder allendorf rheingau germany dry	20	9.5
2016 côtes du Rhône f. jeantet Rhône valley france dry	20	10
2016 shiraz kwv western cape south Africa dry	20	10.5
2016 cabernet sauvignon baron ph. de rothschild valle de maipo chile dry	20	14
2015 tempranillo doc miguel torres rioja spain dry	20	14

Je nach Verfügbarkeit können die Jahrgänge der Weine variieren