

THE FLA V E

OF MUNICH.

VORSPEISEN / STARTER

UNSER VEGANES HIGHLIGHT

Our plant-based highlight



TOMATENTATAR TOMATO TARTARE

(Aa,E,F,H,M)

Tatar aus Tomaten, Gurken und roten Zwiebeln, mit Dijon Senf, frischen Kräutern, veganer Basilikum Mayonnaise, gerösteten pinienkernen und frischem Baguette

15,50 €

Tomato, cucumber, and red onion tartare, with Dijon mustard, fresh herbs, vegan basil mayonnaise, toasted pine nuts, and fresh baguette



GURKEN-MELONEN KALTSCHALE

CHILLED
CUCUMBER-MELON SOUP

(G)

Fruchtig, leichte Gurken-Melonen-Kaltschale mit Feta, Limette und frischer Minze

9,80 €

Refreshing cucumber-melon chilled soup with feta, lime zest, and fresh mint



CREMIGE TOMATENSUPPE

CREAMY TOMATO SOUP

(Aa)

Fruchtige Tomatensuppe mit Basilikum, Olivenöl und Knoblauch-Crostini

9,80 €

Fruity tomato soup with basil, olive oil, and garlic crostini

SALATE / SALADS



CAESAR CAESAR

(Aa,C,G,M)

Knackiger Romanasalat mit cremigem Caesar Dressing, Croutons und gehobeltem Grana Padano

17,50 €

Crisp romaine hearts with classic Caesar dressing, garlic croutons, and shaved Grana Padano



VIKTUALIENMARKT VIKTUALIEN MARKET

(M)

Marktfrische Blattsalate, gegrillte Avocado, geröstete Kernd ´l und eine leichte Kräutervinaigrette

17,50 €

Seasonal leaf salad with grilled avocado, toasted seeds, and light herb dressing



BÜFFELMOZZARELLA BUFFALO MOZZARELLA

(Aa,G,O,H,M)

Marinierter Wildkräutersalat mit einer Balsamico Vinaigrette, Mammut Oliven, frischen Tomaten und geröstetem Steinofenbaguette

17,50 €

Wild herb salad marinated in balsamic vinaigrette and Mammoth olives, fresh tomatoes, and toasted stone-oven baguette

THE FLA V E

OF MUNICH.

HAUPTGÄNGE / MAIN COURSES

-  **PIKANTES THAI CURRY**
SPICY THAI CURRY
(B,D) **18,50 €**
- Asiatisches Wokgemüse in einer pikanten roten Kokos-Curry-Soße mit Jasminreis
Asian-style wok vegetables with a fiery red coconut curry sauce and fragrant jasmine rice
-  **SPAGHETTI POMODORO**
SPAGHETTI POMODORO
(Aa,C) **18,50 €**
- Spaghetti in einer fruchtigen Tomatensoße mit geschmolzenen roten Zwiebeln, Basilikum und gehobeltem Grana Padano
Spaghetti in a fruity tomato sauce with caramelized red onions, basil, and shaved Grana Padano

UNSER SIGNATURE BURGER

Our signature burger

THE FLA V E BURGER **THE FLA V E BURGER**

(Aa,G,O)

180 g Rindfleisch mit Cheddar, „The Flave Zwiebel-Chutney“, Romanasalat, Tomaten, Speck und gegrilltem Brioche-Bun **19,50 €**

180 g beef with cheddar, "The Flave Onion Chutney", romaine salad, tomatoes, bacon, and grilled brioche bun

AUF WUNSCH / UPON REQUEST

- MIT SKIN-ON-FRIES**
SERVED WITH SKIN-ON FRIES
(Aa)
- MIT EINEM KLEINEN BEILAGENSALAT**
SERVED WITH A SMALL SIDE SALAD
(M) **JE 7,50 €**
-  **“SHARE ´N EAT” MEZZE PLATTE FÜR ZWEI PERSONEN**
MEZZE PLATTER FOR TWO
(Aa,C,G,N) **19,50 €**
- mit gegrillter Aubergine, Falafel, Shirazi-Salat, frischen Gemügestiften, hausgemachtem Hummus, würzigem Tzatziki und geröstetem Fladenbrot
with grilled eggplant, falafel, Shirazi salad, fresh vegetable sticks, homemade hummus, savory tzatziki, and toasted flatbread

EINE BOWL VOLLER GESCHMACK

A bowl full of flavor



KICHERERBSEN-BOWL **CHICKPEA BOWL**

Kichererbsencurry auf Quinoa mit Spitzpaprika, confierter Aubergine, frischer Avocado und Blattspinat **25,50 €**

Chickpea curry on quinoa with pointed peppers, confit eggplant, fresh avocado, and spinach leaves

THE FLA V E OF MUNICH.

HAUPTGÄNGE / MAIN COURSES

FADIS ÄGYPTISCHE INSPIRATION

Fadi's egyptian inspiration

HÄHNCHEN-SCHAWARMA WRAP

CHICKEN SHAWARMA WRAP

(Aa,G,O)

Ägyptischer Hähnchen-Wrap mit fruchtigem Mangochutney, Mammut-Oliven, roten Zwiebeln, roten Bohnen, Beilagensalat und knusprigen Süßkartoffel-Pommes

Egyptian chicken wrap with fruity mango chutney, Mammoth olives, red onions, red beans, side salad, and crispy sweet potato fries

25,50 €

CONFIERTES LACHSFILET

SALMON FILLET CONFIT

(B,D,G,O)

Lachsfilet in einer Honig-Knoblauch-Marinade auf gegrilltem grünen Spargel, Topinambur-Mousseline und Fischjus

Salmon fillet in a honey-garlic marinade, served on grilled green asparagus, Jerusalem artichoke purée, and fish jus

28,50 €

SCHNITZEL WIENER ART

VIENNESE-STYLE SCHNITZEL

(Aa,C,D,G)

In Fassbutter gebratenes Schnitzel vom Schwein mit würzigen Bratkartoffeln, roten Zwiebeln, Preiselbeeren und buntem gemischtem Salat

Pork schnitzel fried in barrel butter with spiced fried potatoes, red onions, lingonberries, and mixed salad

28,50 €

IRON FLAT

IRON FLAT

(Aa,G,O)

Saftiges Steak aus der Rinderschulter, mariniert in Chimichurri, auf zweierlei Brokkoli, gebratenen Pilzen und gebackener Süßkartoffel

Juicy beef shoulder steak marinated in chimichurri, served with two kinds of broccoli, sautéed mushrooms, and baked sweet potato

32,50 €


THE FLA V E

OF MUNICH.

EXTRAS / ADD-ONS


RIESENGARNELE (PREIS PRO STÜCK) <i>TIGER PRAWN (PRICE PER PIECE)</i> (B)	4,00 €
GEGRILLTE HÄHNCHENBRUST (140G) <i>GRILLED CHICKEN BREAST, 140 G</i>	5,50 €
RINDERLENDEN STREIFEN (140G) <i>BEEF TENDERLOIN STRIPS, 140 G</i>	7,50 €

NACHTISCH / DESSERT

 YUZU CHEESECAKE <i>YUZU CHEESECAKE</i> (Aa,C,G,H)	Mit einem Sorbet vom grünen Matcha-Tee und Mandel-Crumble <i>With green matcha tea sorbet and almond crumble</i>	9,50 €
--	---	---------------

DER PERFEKTE ABSCHLUSS

The perfect final

 HIMBEER-BAISER-TARTE RASPBERRY MERINGUE TARTE (Aa,C,G,H,O)	Auf einem Vanille-Minz-Spiegel und Pistazienhippe <i>On a vanilla-mint coulis with pistachio tuile</i>	9,50 €
--	---	---------------

EISCREME-FÜR EINE ERFRISCHENDE AUSZEIT HALTEN WIR AUF ANFRAGE TÄGLICH VERSCHIEDENE EISSORTEN BEREIT	<i>We offer a daily ice cream selection of delicious ice cream flavors, available upon request, for a refreshing treat</i>	3,50 €
---	--	---------------

 GEBACKENER KÄSEKUCHEN <i>BAKED CHEESECAKE</i> (Aa,C,G,H,O)	5,00 €
---	---------------

 GEDECKTER APFELKUCHEN MIT MANDELPLÄTTCHEN COVERED APPLE PIE WITH SLIVERED ALMONDS (Aa,C,G,H,O)	5,00 €
---	---------------

 AUSWAHL AN FRISCHEN MUFFINS <i>SELECTION OF FRESH MUFFINS</i> (Aa,C,G,H,O)	5,00 €
---	---------------

 SÜSSE DONUT-KREATIONEN <i>SWEET DONUT CREATIONS</i> (Aa,C,G,H,O)	5,00 €
---	---------------

THE FLA V E

OF MUNICH.

ZUM TEILEN / SHARE 'N EAT

DER KLASSISCHE FLAMMKUCHEN

THE CLASSIC TARTE
FLAMBÉE

(Aa,G)

Ofenfrischer Flammkuchen mit Sour
Cream, geriebenem Emmentaler, feiner
Speck-Zwiebelschmelze und
Frühlingszwiebeln

*Oven-fresh Flammkuchen with sour cream, grated
Emmental, savory bacon-onion melt, and spring onions*

17,50 €

DER SKANDINAVISCHER FLAMMKUCHEN

THE SCANDINAVIAN
TARTE FLAMBÉE

(Aa,D,G,M)

Ofenfrischer Flammkuchen mit
Sour Cream, geriebenem Emmentaler,
Räucherlachs, milder Senf-Honig-Dill-Sauce
und knackigem Rucola

*Oven-fresh Flammkuchen with sour cream, grated
Emmental, smoked salmon, mild mustard-honey-dill
sauce, and crisp arugula*

17,50 €



DONNA ITALIA OFEN PIZZA

DONNA ITALIA OVEN-BAKED
PIZZA

(Aa,G)

Mit Mozzarella, Kirschtomaten und
knackigem Rucola

With mozzarella, cherry tomatoes, and crisp arugula

17,50 €



FEINE KÄSEAUFWAHL

SELECTION OF FINE CHEESES

(Aa)

Variation von französischem Käse mit
Feigenchutney, frischen Trauben und
Walnüssen

*Selection of French cheeses with fig chutney, fresh grapes,
and walnuts*

18,50 €

GEMISCHTES JAUSNBRETT`L

ASSORTED SNACK PLATTER

(Aa)

Unser klassisches oder mit Ihren
persönlichen Favoriten

*Our classic version or with your personal
favorites*

19,50 €

THE
FLA V E
OF MUNICH.

HEISSGETRÄNKE / HOT BEVERAGES

ESPRESSO	3,30 €
TASSE KAFFEE <i>BLACK COFFEE</i>	3,90 €
HEISSE SCHOKOLADE <i>HOT CHOCOLATE</i> (G)	4,10 €
CAPPUCCINO (G)	4,10 €
MILCHKAFFEE <i>WHITE COFFEE</i> (G)	4,10 €
LATTE MACCHIATO (G)	4,80 €
DOPPELTER ESPRESSO <i>DOUBLE ESPRESSO</i>	4,80 €
TEE <i>TEA</i>	3,90 €
KÄNNCHEN TEE <i>POT OF TEA</i>	4,90 €
ENGLISH BREAKFAST-, DARJEELING-, EARL GREY-, GRÜN-, PFEFFERMINZ-, FRÜCHTE-, KAMILLEN- TEE <i>ENGLISH BREAKFAST, DARJEELING, EARL GREY, GREEN, PEPPERMINT, FRUIT, CHAMOMILE</i>	

THE FLA^VE OF MUNICH.

SÄFTE UND NEKTAR / JUICES AND NECTAR

APFEL/ORANGE/SCHWARZE JOHANNISBEERE/SAUERKIRSCH CRANBERRY/MARACUJA/ANANAS GRAPEFRUIT/BANANE	0,20l	4,40 €	0,40l	8,80 €
<i>APPLE/ORANGE/BLACK CURRANT SOUR CHERRY/CRANBERRY PASSION FRUIT/PINEAPPLE GRAPEFRUIT/BANANA</i>				
<i>(1,2,5)</i>				

ALS SCHORLE	0,20l	4,20 €	0,40l	5,80 €
<i>MIXED WITH SPARKLING WATER</i>				
<i>(1,2,5)</i>				

SOFTGETRÄNKE / SOFTDRINKS

ADELHOLZENER NATURELL	0,25l	4,20 €	0,75l	7,60 €
<i>ADELHOLZENER STILL</i>				
ADELHOLZENER CLASSIC	0,25l	4,20 €	0,75l	7,60 €
<i>ADELHOLZENER SPARKLING</i>				
ADELHOLZENER SANFT			0,75l	7,60 €
<i>ADELHOLZENER MEDIUM</i>				
COCA COLA / COCA COLA ZERO			0,20l	4,40 €
SPRITE / FANTA			0,20l	4,40 €
RED BULL			0,20l	4,80 €
THOMAS HENRY			0,20l	4,80 €
<i>BITTER LEMON GINGER ALE TONIC WATER SPICY GINGER PINK GRAPEFRUIT</i>				
PAULANER SPEZI			0,50l	5,80 €
<i>(1,2,3,5,13)</i>				

THE
FLA V E
OF MUNICH.

BIER VOM FASS / DRAFT BEER

FRISCH GEZAPFTER GENUSS

Freshly tapped delight

HACKER - PSCHORR
5,0 % VOL.

0,30l **4,60 €** 0,50l **6,80 €**

(Ac)

PAULANER HELL
4,9 % VOL.

0,30l **4,60 €** 0,50l **6,80 €**

(Ac)

BITBURGER PILS
4,8 % VOL.

0,30l **4,60 €** 0,50l **6,80 €**

(Ac)

FLASCHENBIER / BOTTLED BEER

FRANZISKANER WEISSBIER HELL
FRANZISKANER WHEAT BEER LIGHT
5,0 % VOL.

0,50l **6,80 €**

(Aa,Ac)

FRANZISKANER WEISSBIER DUNKEL
FRANZISKANER WHEAT BEER DARK
5,0 % VOL.

0,50l **6,80 €**

(Aa,Ab,Ac)

FRANZISKANER WEISSBIER ALKOHOLFREI
FRANZISKANER WHEAT BEER NON-ALCOHOLIC

0,50l **6,80 €**

(Aa,Ac)

AUGUSTINER DUNKEL
AUGUSTINER DARK BEER
5,6 % VOL.

0,50l **6,80 €**

(Ac)

BITBURGER PILS ALKOHOLFREI
BITBURGER PILS NON-ALCOHOLIC

0,33l **4,60 €**

(Ac)

THE FLA V E

OF MUNICH.

SCHAUMWEINE / SPARKLING WINE

PROSECCO 11,0 % VOL. (0)	0,10l 6,20 € 0,75l 44,00 €
KAISER SEKT MILLESIME 11,0 % VOL. (0)	0,20l 15,00 € 0,75l 44,00 €
POMMERY ROYAL BRUT 12,5 % VOL. (0)	0,375l 43,00 €
POMMERY APANAGE BRUT 12,5 % VOL. (0)	0,75l 99,00 €

WEISSWEIN / WHITE WINE

SAUVIGNON BLANC VEGAN WEINGUT DR. KOEHLER, BECHTHEIM, RHEINHESSEN, DEUTSCHLAND, TROCKEN / DRY, 11,5 % VOL. (0)	0,10l 4,90 € 0,20l 9,80 € 0,75l 39,00 €
GRAUBURGUNDER WEINGUT HENSEL, BAD DÜRKHEIM, PFALZ, DEUTSCHLAND, TROCKEN / DRY, 12,5% VOL. (0)	0,10l 5,10 € 0,20l 10,20 € 0,75l 40,00 €
GRÜNER VELTLINER CLASSIC WEINGUT HUGL, NIEDERÖSTERREICH, ÖSTERREICH, TROCKEN / DRY, 12,5% VOL. (0)	0,10l 5,30 € 0,20l 10,60 € 0,75l 42,00 €
RIESLING WEINGUT CARLO SCHMITT, LEIWEN-MOSEL, DEUTSCHLAND, FEINHERB / OFF-DRY, 10,5% VOL. (0)	0,10l 5,80 € 0,20l 11,60 € 0,75l 44,00 €

VON MARCELA EMPFOHLEN

Recommended by Marcela

CHARDONNAY QUARZIT WEINGUT PFLÜGER, BAD DÜRKHEIM, PFALZ, DEUTSCHLAND, BIO, TROCKEN / DRY, 12,5% VOL. (0)	0,10l 5,80 € 0,20l 11,60 € 0,75l 44,00 €
--	---

THE
FLA V E
OF MUNICH.

ROSE WEIN / ROSE WINE

HAKUNA MATATA ROSÉ

WEINGUT MOTZENBÄCKER, RUPPERTSBERG, PFALZ,
DEUTSCHLAND, BIO, TROCKEN / DRY, 11,5% VOL.
(0)

0,10l 5,80 €

0,20l 11,60 €

0,75l 44,00 €

ROTWEIN / RED WINE

ANDERRA MERLOT

BARON PHILLIPE DE ROTSCCHILD, VALLE DE MAIPO,
CHILE, TROCKEN / DRY, 14,0% VOL.
(0)

0,10l 4,50 €

0,20l 9,00 €

0,75l 34,00 €

MELIS ROTWEIN-FAVORIT

Meli's favorite red wine

PROXIMO RISCAL RIOJA DOCA

BODEGAS MARQUES DE RISCAL, RIOJA, SPANIEN,
TROCKEN / DRY, 14,0% VOL.
(0)

0,10l 4,50 €

0,20l 9,00 €

0,75l 34,00 €

SPÄTBURGUNDER VEGAN

WEINGUT MANZ, WEINOLSHEIM, RHEINHESSEN,
DEUTSCHLAND, TROCKEN / DRY, 13,5% VOL.
(0)

0,10l 4,60 €

0,20l 9,20 €

0,75l 35,00 €

CUVÉE GAUDENZ

WEINGUT KNIPSER - VDP, LAUMERSHEIM, PFALZ,
DEUTSCHLAND, TROCKEN / DRY, 13,5% VOL.
(0)

0,10l 5,30 €

0,20l 10,60 €

0,75l 42,00 €

THE FLA VE

OF MUNICH.

UNSER TEAM / OUR TEAM



FÜR WEITERE
INFORMATIONEN ZU
UNSEREM HOTEL
SCANNEN SIE DEN QR
CODE.

FOR MORE INFORMATION
ABOUT THE HOTEL, SCAN
THE QR CODE.



INHALTSSTOFFE / INGREDIENTS

1 – KONSERVIERUNGSMITTEL / 2 – FARBSTOFF / 3 – ANTIOXIDATIONSMITTEL
4 – GESCHMACKSVERSTÄRKER / 5 – PHOSPHATE / 6 – TAURIN
7 – MIT SÜSSUNGSMITTEL
8 – ENTHÄLT PHENYLALANINQUELLE / 9 – SÜSSSTOFFE / 10 – GESCHWEFELT
11 – GESCHWÄRZT / 12 – GEWACHST / 13 – COFFEINHALTIG / 14 – CHININHALTIG

1 – PRESERVATIVE / 2 – COLORING / 3 – ANTIOXIDANT
4 – FLAVOR ENHANCER / 5 – PHOSPHATES / 6 – TAURINE / 7 – WITH SWEETENER
8 – CONTAINS A SOURCE OF PHENYLALANINE / 9 – SWEETENERS / 10 – SULFURED
11 – BLACKENED / 12 – WAXED / 13 – CONTAINS CAFFEINE / 14 – CONTAINS QUININE

A ENTHÄLT GLUTENHALTIGE GETREIDE (WEIZEN AA, ROGGEN AB, GERSTE AC, HAFER AD)
B ENTHÄLT KREBSTIERE / C ENTHÄLT EIER / D ENTHÄLT FISCH / H ENTHÄLT NÜSSE (MANDEL H1,
HASELNÜSSE H2, WALNÜSSE H3, CASHEW H4, PECANÜSSE H5, PARANÜSSE H6, PISTAZIEN H7,
MAKADAMIA H8) / E ENTHÄLT ERDNÜSSE / F ENTHÄLT SOJA / G ENTHÄLT MILCH / L ENTHÄLT
SELLERIE / M ENTHÄLT SENF / N ENTHÄLT SESAM / O ENTHÄLT SCHWEFELDIOXID UND SULFIDE
R ENTHÄLT WEICHTIERE
P ENTHÄLT LUPINE

A CONTAINS CEREALS CONTAINING GLUTEN (WHEAT AA, RYE AB, BARLEY AC, OATS AD)
B CONTAINS CRUSTACEANS / C CONTAINS EGGS / D CONTAINS FISH
H CONTAINS NUTS (ALMONDS H1, HAZELNUTS H2, WALNUTS H3, CASHEW NUTS H4, PECANS H5,
BRAZIL NUTS H6, PISTACHIOS H7, MACADAMIA H8) / E CONTAINS PEANUTS / F CONTAINS SOYA
G CONTAINS MILK / L CONTAINS CELERY / M CONTAINS MUSTARD OR MUSTARD SEEDS
N CONTAINS SESAME / O CONTAINS SULPHUR DIOXIDE AND SULPHIDES / R CONTAINS MOLLUSCS
P CONTAINS LUPIN