

CUVILLIÉS

Brasserie

SALATE & SUPPEN

Caesar Salat “Cuvilliés Style” 
<i>Romana-Herzen, bunte Tomate, gebackene Kapern</i>
25
<i>mit drei Stück gebratenen Garnelen</i>
+15
<i>mit glasierter und gegrillter Maishähnchenbrust</i>
+19
Salat Cuvilliés  
<i>Avocado, Kräutervinaigrette, eingelegter Kürbis, geröstete Kerne</i>
23
Ochsenschwanzessenz 
<i>Hausgemachte Tegyu-Ravioli, Gemüse-Julienne, Liebstöckel</i>
19
Petersilienschaumsüppchen 
<i>Glasierte Heidelbeeren, Trüffel-Tapenade, Kerbel</i>
18

VORSPEISEN

Geschmorter Kürbis 
<i>Marinierte Wildkräuter, Feta, Portweinfеige</i>
19
Rindertatar 
<i>Konfiertes Eigelb, Crème Fraîche, Gartenkresse, Röstbrot</i>
80g 28 130g 41
<i>mit Umai Modern Kaviar</i>
10g +29
Yellowfin Tuna
<i>Geröstete Brioche, Schwammerl, Rettich, grüner Apfel</i>
28
<i>mit Umai Modern Kaviar</i>
10g +29

PARTNER IN PROVENANCE

Das Engagement von Rosewoods Partners in Provenance beruht auf dem Respekt vor den örtlichen Landwirten, der einheimischen Landwirtschaft und dem Bestreben, Lebensmittel von höchster Qualität zu liefern. Rosewood Munich arbeitet mit lokalen Bauernhöfen und Lieferanten zusammen, um die Gäste das ganze Jahr über mit frischen, saisonalen Produkten zu versorgen, wie z.B. Fisch von der Aumühle, Fleisch von Tegyu und Tremmel, Lamm von Gutshof Polting, Brot von Julius Brantner Brothandwerk, Kaviar von Kniewas-Austria, Bio-Eier vom Seepointherhof, Landsbut oder Eis von Ballabeni Icecream.

ALPIN

Wiener Schnitzel
<i>Kartoffel-Gurkensalat, kaltgerührte Preiselbeeren, Zitrone</i>
39
Pizokel 
<i>Trüffelrahm, Sherry, Kerbel</i>
32
Label Rouge Lachs 
<i>Kartoffelmousseline, glasiertes Wurzelgemüse, Meerrettich-Nage</i>
39
<i>mit Umai Modern Kaviar</i>
10g +29

BAYERISCH

Maultasche vom Poltinger Lamm 
<i>Sellerie, geschmorter Spitzkohl, Röstzwiebeln</i>
29
Linguine mit Alpengarnele 
<i>Konfierte Kirschtomate, Bisque, frische Petersilie</i>
37
Flammkuchen 
<i>Crème Fraîche, Frühlingslauch, gestoßener Pfeffer, Tremmelino Schinken</i>
27

WÖCHENTLICH WECHSELNDES MENÜ

2-Gang-Menü - 49
<i>Hauptgang Vorspeise oder Dessert</i>
3-Gang-Menü - 59
<i>Vorspeise Hauptgang Dessert</i>

 Partner in Provenance

 Vegetarisch |  Vegan |  Laktosefrei

Bitte wenden Sie sich bei Allergien und Fragen zu enthaltenen Zusatzstoffen an unser Team.
Alle Preise sind in € angegeben und beinhalten die Mehrwertsteuer.

CHEF'S CHOICE

Cuvilliés Burger
<i>Tegyu Rind, Brioche, Cheddar, Zwiebeln, Trüffelsauce, Pommes Frites</i>
34
Boeuf Stroganoff 
<i>Kartoffel-Millefeuille, glasierte Schwammerl, Senfgurke</i>
49
Coq au Vin 
<i>Topinambur, glasierte Champignons, Perlzwiebeln</i>
42
Flammkuchen Kürbis 
<i>Geschmorter Kürbis, Feta, karamellisierte Pekannüsse, Birne</i>
24

BEILAGEN

Gegrilltes Gemüse 	Kleiner Blattsalat & Kerne  
10	9
Wilder Brokkoli  	Pommes Frites 
9	9 getrüffelt 13
Petersilienkartoffeln 	
9	

KINDERKARTE ROSEWOOD EXPLORERS

Wiener Schnitzel
<i>Pommes Frites, Preiselbeeren, Zitrone</i>
22
Explorer Linguine 
<i>Kirschtomate, Basilikum, Parmesan</i>
15
Tagesfisch
<i>Kartoffelmousseline, Wilder Brokkoli</i>
22
Gegrillte Maishähnchenbrust
<i>Basmatireis, gegrilltes Gemüse</i>
19

CUVILLIÉS

Brasserie

WASSER

	Fl 250 ml	Fl 750 ml
Bad Brambacher (<i>still</i> <i>spritzig</i>)	6	10
Aqua Panna (<i>still</i>)	7	11
San Pellegrino (<i>spritzig</i>)	7	11

ERFRISCHUNGEN

Säfte & Nektare von Van Nahmen

Apfelsaft Naturtrüb, Schwarze Johannisbeernektar,

Rhabarbernektar, Weißer Pfirsichnektar

250 ml | 8

Schorle

400 ml | 8

Frisch gepresste Säfte

300 ml | 11

Aqua Monaco

Ginger Ale, Ginger Beer, Bitter Lemon, Tonic Water

200 ml | 8

Paulaner Spezi

330 ml | 8

Softdrinks

200 ml | 8

BIER

Hacker Pschorr Hell (*vom Fass*)

300 ml | 7 500 ml | 9

Hacker Pschorr Radler

300 ml | 7

Paulaner Weißbier

330 ml | 7

Paulaner (*alkoholfrei*)

500 ml | 8

Noam

340 ml | 7

Geiger Apfel Cider

330 ml | 8

APERITIF

Brasserie Fizz

Vodka, Italicus, Zitrone, Soda

17

Aperol Spritz

(auch alkoholfrei erhältlich)

Aperol, Prosecco, Soda

17

Campari Milano

Campari, Prosecco, Cranberry, Minze

17

Vibrante Spritz (*alkoholfrei*)

Martini Vibrante, Ginger Beer,

Passionsfrucht, Soda

13

CHAMPAGNER

	Gl 100 ml	Fl 750 ml	Fl 1500 ml
Perrier-Jouët Grand Brut	25	150	295
Épernay, Frankreich			

Perrier-Jouët Blason Rosé Brut	29	185
Épernay, Frankreich		

Perrier-Jouët Blanc de Blancs	32	195
Épernay, Frankreich		

SPRITZIG

Johanneshof Reinisch Rosé Brut Reserve	11	70
Thermenregion, Österreich		

French Bloom Blanc Frèrejean-Taittinger	13	84
Languedoc, Frankreich - (<i>alkoholfrei</i>)		

Alle Preise sind in € angegeben und beinhalten die Mehrwertsteuer.

WEIN

WEISS

	Gl 200 ml	Fl 750 ml
Riesling Alte Reben Alexander Laible	16	54
Baden, Deutschland		
Grauburgunder “SW” Waßmer	19	62
Baden, Deutschland		
Grüner Veltliner Wechselberg Hans Topf	20	65
Kamptal, Österreich		
Chardonnay Salzlacke	18	60
Neusiedlersee, Österreich		
Sauvignon Blanc Baron de Ladoucette	21	70
Loire, Frankreich		
El Zarzal Emilio Moro	20	65
Bierzo, Spanien		
Petit Chablis La Chablisienne		85
2023, Burgund, Frankreich		
Lugana Cantina Ottella		54
2024, Lugana, Italien		

ROSÉ

Mirabeau Pure Château Saint Mirabeau	22	80
Provence, Frankreich		
Rosé vom Kalk Jürgen Trummer		69
2024, Südsteiermark, Österreich		
Cà Maiol Roseri Charetto Azienda Agricola Cà Maiol		62
2023, Lombardei, Italien		

ROT

Pinot Noir Einstern Markus Molitor	25	85
Mosel, Deutschland		
Beaujolais Villages Joseph Drouhin	16	54
Beaujolais, Frankreich		
“HB” Château Haut-Bailly	27	94
Bordeaux, Frankreich		
Carmènere Montes Alpha	20	65
Colchagua Valley, Chile		
Predicador Tinto Contador	25	85
Rioja, Spanien		
Ried Holzspur Johanneshof Reinisch		95
2020, Thermenregion, Österreich		