

CUVILLIÉS

Brasserie

VORSPEISEN & SUPPEN

Entenleberterrine | ✱
Geschmorte Pflaume, Knäckebrot, Urkarotte, Périgord-Trüffel
39

Salat Cuvilliés | 🥬 🍷
Avocado, Kräutervinaigrette, eingelegter Kürbis, geröstete Kerne
23

Rindertatar | ✱
Tegyu Rind, Belper Knolle, Radieschen, konfiertes Eigelb, Schwammerl
80g 29 | 130g 42
mit Umai Modern Kaviar
10g +29

Ochsenschwanzessenz | ✱
Hausgemachte Tegyu-Ravioli, Gemüse-Julienne, Liebstöckel
19

Petersilienschaumsüppchen | 🌿
Glasierte Heidelbeeren, Trüffel-Tapenade, Kerbel
18

FISCH & MEERESFRÜCHTE

Austern
Quitten-Nussbutter-Vinaigrette & Bloody Mary
pro Stk. 8

Hamachi | ✱
Bunte Bete, Meerrettich, Winterportulak, grüner Apfel
29
mit Umai Modern Kaviar
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
Kartoffel-Gurkensalat, kaltgerührte Preiselbeeren, Zitrone
39

Gegrillter Portobello Pilz | 🥬 🍷
Fregola Sarda, sautierter Spinat, getrocknete Tomate
29

Konfierte Lachsforelle
Kürbis, bunter Mangold, eingelegte Quitte
39

BAYERISCH

Entenbrust | ✱
Pastinake, glasierte Karotte, Kumquat, PX-Jus
46

Kürbisravioli | 🌿
Senffrüchte, marinierte Birne, karamellisierte Pekannüsse
37

Geschmorter Kalbsrollbraten
Pizokel, Rahmwürsling, marinierte Trauben
42

FÜR ZWEI

Wolfsbarsch im Salzteig
Kartoffelmousseline, Spinat, Beurre Blanc, Olivenöl
135

Chateaubriand
Wilder Brokkoli, Sauce Béarnaise, Jus, Pommes Frites
155



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

Bouillabaisse
Alpengarnele, Zander, Lachsforelle, geröstetes Sauerteigbrot, Sauce Rouille
39

Rehrücken | ✱
Brezknödel, geschmorte Rote Bete, Kräuterseitlinge, Preiselbeeren
55

Gebratener Zander
Sellerie, geschmorter Lauch, Safran-Muschel-Sud
42

BEILAGEN

Petersilienkartoffeln | 🌿
9

Gegrilltes Gemüse | 🌿
10

Kleiner Blattsalat & Kerne | 🥬 🍷
9

Wilder Brokkoli | 🌿 🍷
9

Kartoffelmousseline | 🌿
9

Pommes Frites | 🌿
9 | getrüffelt 13

KAVIARKARTE

ALPENKAVIAR

Ossetra | ✱
50g 150 | 100g 290

N25 KAVIAR

Umai Modern
50g 130 | 125g 310

Hybrid
30g 130 | 50g 210

Oscietra
30g 125 | 50g 200

BEILAGEN

Kartoffelblinis, Sauerrahm, Schnittlauch

WIR EMPFEHLEN DAZU: Perrier-Jouët Blanc de Blancs | 0,1l 32

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 Chiaretto 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		