



HERZLICH WILLKOMMEN

WELCOME

สวัสดีครับ, สวัสดีค่ะ

SEHR VEREHRTE GÄSTE,

wir begrüßen Sie recht herzlich im Mangostin Airport am Flughafen München.

Hochwertiger, klassischer Teakholzboden bestimmt das Flair im Mangostin Airport, durchbrochen von asiatischen Elementen, die dem Restaurant unterschiedliche räumliche Schwerpunkte geben. Der alte Bronze-Buddha aus Thailand blickt aus zwei Meter Höhe wohlwollend auf die Gäste herab, ein antikes Long Boat vom Chao Phrya River in Bangkok finden Sie in Front unserer Noodlebar. Drei Teakholz-Elefanten vergnügen sich auf ihrem Podest nahe den üppigen Bambuspflanzen.

Thailand präsentiert sich vornehmlich in den ausgezeichneten Curries und in kleinen gebackenen und grillierten Vorspeisenvarianten. Wie im "großen Bruder", dem Mangostin Asia Restaurant in Thalkirchen, kommen die exklusiv für das Mangostin zusammengestellten Curry-Pasten aus der Küche des weltberühmten Bangkok Oriental Hotel. In unserer SUSHIBOX können Sie unseren Sushi-Meistern bei der Arbeit über die Schultern schauen.

Das Team der Kuffler Flughafen Gastronomie wünscht Ihnen einen Guten Appetit und einen angenehmen Aufenthalt.

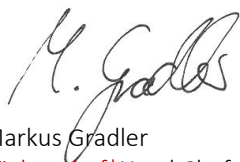
DEAR GUESTS

We would like to give you a warm welcome to the Manogstin Airport at the Munich Airport.

High-quality, classical teak floors determine the flair of the Mangostin Airport, punctuated by Asian elements that give the restaurant various spatial foci. The old bronze Buddha from Thailand looks down benignly from a height of two metres onto the guests, an antique long boat from the Chao Phrya river in Bangkok serves as a dining table and buffet. Three teak elephants play on their podium near the luxuriant bamboo plants.

Thailand presents itself primarily through its delicious curries and in its wide variety of small fried and grilled hors d'oeuvres. Just like in its "big brother", the Mangostin Asia Restaurant in Thalkirchen, the curry pastes that are made exclusively for the Mangostin come from the kitchen of the world-famous Bangkok Oriental Hotel.

We do hope you enjoy your meal and wish you a pleasant stay in our restaurant.
The Kuffler-Airport-Team



Markus Gradler
Küchenchef | Head Chef



Jürgen Halwachs
Betriebsleiter | Manager

SPEISEKARTE | MENU

STARTERS

106 POH PIARD THORD (V)	10,50
Sechs knusprig gebackene Frühlingsrollen mit Pflaumen-Chili-Dip Six pieces of crunchy baked thai springrolls with plum-chili-dip	
102 GOI GUAN	13,90
Vietnamesische Frühlingsrollen mit Kräutern, Garnelen und Reisnudeln im Reiscrêpe, serviert mit einem Hoisin-Dip ⁽⁴⁾ und gehackten Erdnüssen Vietnamese fresh spring rolls with herbs, prawns and rice noodles, served with hoisin-dip ⁽⁴⁾ and peanuts	
105 SATAY GAI	13,90
Satay Spieße von Huhn mit Curry-Erdnusssdip Satay skewers of chicken served with tangy-peanut-dip	
171 TEMPURA EBI	16,90
Fünf knusprig gebackene Garnelen mit süß-saurem Chili-Dip Five crispy fried prawns with sweet-sour chili-dip	
107 SASHIMI SALADA	20,50
Auswahl von Thunfisch, Lachs und Hotategai-Muschel mit Tobiko und Avocado in Miso-Honig-Limettensauce Selection of tuna, salmon and Hotategai scallop served with flying fish roes and avocado in miso-honey-lime-sauce	
127 MAGURO TATAKI	23,90
Fein gehacktes Thunfisch Loin mit Tobiko, Frühlingszwiebeln und geröstetem Sesam, pikant mariniert mit Avocado-Tatar ⁽⁴⁾ Chopped tuna loin with roes of flying fish, spring onion and roasted sesame marinated with avocado tatar ⁽⁴⁾	

SPEISEKARTE | MENU

SALADS & CO.

113 PIK GAI TORD KROB	10,50
Kross gebratene Chicken Wings, mit süß-saurem Chili-Dip Crispy baked chicken wings with sweet-sour chili-dip	
103 YUM PED	18,90
Entensalat mit "Sour Mango" Streifen in Limetten-Chili-Koriander-Marinade Salad of grilled duck with stripes of "sour mango" and a marinade of lime-cilantro and	
104 YUM WUN SEN	14,50
Lauwarmer Soja-Glasnudelsalat mit Meeresfrüchten und Mu-Err-Pilzen in Limetten-Chili-Koriander-Marinade Lukewarm glass noodle salad with seafood and tree-ear mushrooms in chili-lime-coriander-dressing	
112 PAPA JOE`S SELECTION	16,90
<i>(ab zwei Personen) pro Person / (from two persons) per person</i> Goi Guan, Satay vom Huhn, gebackene Frühlingsrollen, Panko – Garnele serviert mit Salat und Holy Basil Wantans Goi guan, satay skewers of chicken, springrolls and breaded baked prawns served with salad and holy basil wantans	

SOUPS

111 MISO WAN (V)	7,90
Leichte Miso-Soja-Suppe (4) mit Seidentofu, Algen und Shiitake Pilzen Light miso soup (4) with soft bean curd, seaweed and shiitake mushrooms	
110 TOM KHA GAI	9,90
Samtige Galgant-Kokosmilchsuppe mit Austernpilzen und Hühnerfleisch Smooth coconut milk soup with oyster mushrooms, galangal and chicken	
108 TOM YAM GUNG	11,90
Pikante Suppe mit frischen Garnelen und Zitronengras, Tapiokanudeln und Austernpilzen Spicy soup with fresh prawns, lemongrass, kaffir-lemon-flavour, tapioca-glass noodles and oyster mushrooms	

SPEISEKARTE | MENU

CURRIES

173 GEANG KEOW (V) Grünes Gemüse-Curry (scharf) Green veggie curry (spicy)	14,50
118 GEANG GAI Rotes Thai-Curry mit Hühnchenfleisch, Ananas, Kirschtomaten und Wokgemüse (leicht scharf) Red chicken curry with pineapple, cherry tomatoes and vegetables (bit spicy)	17,90
117 MASSAMAN NUA Mildes Thai-Rindfleisch-Curry mit Tamarinde, Kartoffelwürfeln, Röstschalotten und Lotuskernen Mild thai-beef-curry with tamarind, potato cubes, fried shallots and lotus seeds	20,50
120 GEANG PET PED YARNG Ente in roter Thai-Currysauce mit Ananas, Kirschtomaten und Gemüse (leicht scharf) Crispy duck with red curry, pineapple, cherry tomatoes and vegetables (bit spicy)	21,50
202 GEANG KUA GUNG Rotes Garnelencurry mit Gemüse (leicht scharf) Red curry with prawns and vegetables (bit spicy)	26,90

DUCK SPECIALS

116 PED TOOD GROB LAD NA BAIKRAPAU Ausgelöste Ente, gebraten mit frischem Gemüse und Thai-Basilikum-Sauce (leicht scharf) Duck with vegetables and Thai basil sauce (bit spicy)	20,50
115 PED RON Knusprige Ente mit Soja-Zimt-Sauce (4) auf gebratenen Eiernudeln Crispy duck with soy-cinnamon-sauce (4) and fried egg noodles	20,90
114 GINGER DUCK Knusprige Ente mit Frühlingszwiebeln und Ananas auf Ingwerstreifen mit Tamarinden-süß-sauer Sauce Fried duck with spring onions and ginger, pineapple in tamarind sweet-sour sauce	21,50

SPEISENKARTE | MENU

WOK CLASSICS ⁽⁴⁾

126 QUAN DUNG	12,90
Shianghai Spinat mit Chili, Knoblauch und "Brown Bean Sauce" (scharf) Shianghai spinach with chili, garlic and "brown bean sauce" (spicy)	
124 GAI PREOW WAN MAKAM	17,90
Original Hühnchen süß-sauer, mit Tamarindensaft zubereitet mit Gemüse Original chicken sweet and sour in tamarind juice with vegetables	
129 GAI MET MAMUANG	18,20
Hühnchen aus dem Wok mit Cashewkernen und Gemüse Chicken with cashew nuts and vegetables	
128 SEN LEK PAT THAI	19,90
Reisnudeln mit Garnelen, Tofu, Sojasprossen, Eier und Erdnüssen, mit süß-saurer Tamarindensauce Rice noodles with prawns, bean curd, bean sprout, eggs and peanuts in sweet and sour tamarind sauce	
157 KHAO PAT GUNG	19,90
Gebratener Eierreis mit Garnelen und Gemüse Fried egg rice with prawns and vegetables	
123 NUA NAM MAN HOI	24,50
Geschnetzeltes Rindfleisch mit Austernpilzen, Ingwer und Zwiebeln Chopped, stir fried beef with oyster mushrooms, ginger and onions	
125 GUNG THORD KRATIEM PRIK THAI	25,50
Wokgarnelen mit Knoblauch und Koriander-Pfeffer-Sambalsauce Stir fried prawns tossed with garlic and cilantro-pepper sambal	
122 NUA PAT PRIK THAI ON	24,50
Im Wok gebratenes Rindfleisch mit frischem grünen Pfeffer in roter Currysauce und Gemüse (sehr pikant) Stir fried, chopped fillet of beef with fresh green pepper, red chili sambal and vegetables (very spicy)	
100 GAI PAT PRIK THAI ON	23,90
Im Wok gebratenes Hühnerfleisch mit frischem grünen Pfeffer in roter Currysauce und Gemüse (sehr pikant) Stir fried, chopped fillet of chicken with fresh green pepper, red chili sambal and vegetables (very spicy)	

Hinweis:

Das Mangostin-Küchenteam arbeitet in drei Küchen parallel (Sushi-Box, Thai-Curry- und Wokküche). Wir versuchen immer, die von Ihnen bestellten Speisen zur gleichen Zeit auf den Tisch zu bringen. Sollte es doch einmal zu Verzögerungen kommen, bitten wir Sie um Nachsicht. Vielen Dank.

Note:

Our specialities are prepared in three different locations within our restaurant: at the Sushi Box, at the open wok kitchen, at the standard kitchen. We do our best to serve all of your meals at the same time however, should we be delayed with one of the items we ask for your patience and understanding. Thank you.

Alle Preise verstehen sich inklusive der gesetzlichen Mehrwertsteuer und in Euro.

All prices in EURO and including VAT.

SPEISEKARTE | MENU

SIDE DISHES/ CHILDREN'S DISHES

130 PAT PAK Gebratenes Wokgemüse Stir fried vegetables	5,90
201 BAMI PAT PAK Gebratne Eiernudeln mit Gemüse Fried egg noodles with vegetables	7,90
142/143 KAO PAT KAI (V) Gebratener Reis mit Ei Fried rice with egg	
Als Beilage As side dish	5,90
Als vegetarisches Hauptgericht As a vegetarian main course	12,90
134 THAI JASMIN REIS (V) Thai Jasmine rice	3,90
101 EXOTIC BREAD BASKET Garnelenreisfladen, Papadum (Linsenfladen) und Kropoek (Garnelenchips), dazu Siracha-Avocado-Chili-Dip Tumaric baguette, papadum (lentils bread) and kropoek (shrimp chips) served with siracha-avocado-chili-dip	5,50
445 WASABI (V) Grüner japanischer Meerrettich (6) Japanese green horseradish (6)	1,50
444 GARI (V) Eingelegter Ingwer (4) Pickled ginger (4)	3,50

SPEISEKARTE | MENU

NOODLE BAR ⁽⁴⁾

148 YAKI SOBA (V)	9,10
Gebratene Buchweizennudeln mit Gemüse und delikater Nippon-Sauce stir fried buckwheat noodles with vegetables, served in fine soy vegetable sauce	
145 TORIKARA RAMEN	10,90
Japanische Eiernudelsuppe mit Soja, Bambussprossen, Frühlingszwiebeln, Bohnen und Huhn (leicht scharf) Japanese egg noodle soup with soy, bamboo sprouts, spring onions, beans and fried chicken (bit spicy)	
149 KAO SOI	10,80
Thai-Nudeln mit Hühnchenfleisch in Curry-Kokosnuss-Sauce (leicht scharf) Thai noodles with chicken served in curry-coconut-milk-sauce (bit spicy)	
146 SEN MEE NAM GAI	11,20
Thailändische Reismudelsuppe mit Huhn und Gemüse Thai rice noodle-soup with chicken and vegetables	
150 PAT WUN SEN	11,50
Gebratene Thai-Glasnudeln mit Hühnchen, Eier und Gemüse Stirfried glass noodles with chicken, eggs and crisp garden vegetables	
147 TEMPURA SOBA	14,90
Klare Sojabrühre mit gebackenen Garnelen, Frühlingszwiebeln und japanische Fischterrine (Soba = japanische Buchweizennudeln) Soy soup with tempura prawns, spring onions and "soba" fish terrine	
168 BAMI PAT GAI	13,90
Gebratene Eiernudeln mit Hühnchen und Gemüse Fried egg noodles with chicken and vegetables	
155 SEN LEK PAT PRIK NUA	17,50
Gebratene Reismudeln mit Rindfleisch, Gemüse und Chili (scharf) stir fried rice noodles with beef, vegetables and chili (spicy)	
158 BAMEE PAT PED	20,50
Mendake Nudeln mit gebratenen Entenfleisch, Sojasprossen, Lauchstreifen und Chili(scharf) Mendake noodles with fried duck meat soybean sprouts, stripes of spring onion and chili (spicy)	

SUSHI & SASHIMI

SUSHI CLASSICS *

- 300 EDO** ⁽⁶⁾ **18,90**
Drei Nigiri vom Lachs, Thunfisch und Garnele mit acht Stück gemischter Makirolle mit Avocado, Kampyo-Wintermelonenstreifen, Oshinko Rettich und Kappa-Gurkenrolle
Three Nigiri salmon, tuna and prawns with eight pcs. of mixed maki rolls of avocado, slices of kampyo-winter melon, oshinko reddish and cucumber
- 301 SUMIDA** **21,50**
Vier Stück Premium Sushi vom Maguro, Ebi Garnele und Hokkigai-Muschel, Lachs, dazu eine California Rolle mit echter Eismeerkrabbe, Avocado und Tobikko-Gold-Flugfischkaviar
Four pcs. of premium sushi of maguro, ebi prawn and hokkigai scallop, salmon, added with california roll made out of crab meat, avocado and tobikko gold roe
- 304 "BENTO BOX"** ⁽⁴⁾ **27,90**
Miso Suppe, Sushi-Auswahl, Sashimi, Lachs mit Teriyakisauce und Reis, japanischem Salat und exotischen Früchten
Miso soup, collection of sushi, sashimi, salmon with teriyaki sauce and rice, japanese salad and exotic fruits
- 302 ASAKUSA** **30,50**
Acht Stück Nigiri Meeresfrüchtepralinen mit Hokkigai-Muschel, Thunfisch, Ebi Garnelen und Ikura-Lachskaviar, dazu eine Alaskarolle mit Lachs, Avocado und Sesam
Eight pcs. of nigiri with hokkigai scallop, tuna, Ebi and ikura salmon roe and alaska roll with sesame-avocado-salmon
- 303 YOSHIWARA – TÊTE-A-TÊTE KARUSSELL** **38,90**
(ab zwei Personen) pro Person / (from two persons) per person
Zehn Stück Nigiri bestehend aus Lachs, Thunfisch, Ebi Garnele, Hokkigai-Muschel und Ikura-Lachskaviar, dazu zehn Stück Sashimi von der Hokkigai-Muschel, Tuna, Saba und Sake ergänzt von jeweils einer Rolle California Maki, Spicy Tuna, Sake Maki und Tekka Maki
Ten pcs. of nigiri sushi with salmon, tuna, ebi prawns, hokkigai scallop and ikura salmon roe, in addition ten pcs. of sashimi with scallops, tuna, hokkigai scallop, salmon, supplemented by one California Maki roll, spicy tuna Maki roll, Sake Maki roll and Tekka Maki roll

SUSHI INNOVATIONS ⁽⁴⁾

Sechs Stück | Six pieces

- 441 CRISP DUCK ROLL** **9,90**
Knusprige Entenrolle mit Gurke und Peking-Enten-Dip
Maki roll made out of crisp duck, cucumber and „Bejing duck“ dip
- 442 EBI TEMPURA MAKI ROLL** ⁽⁶⁾ **11,50**
Rolle mit gebackener Garnele, Gurke und Wasabi Mayonnaise
Maki roll with tempura prawns, cucumber and wasabi mayonaise

SUSHI & SASHIMI

NIGIRI SUSHI *

Pro Stück | Per piece

414 TAKO	2,90
Oktopus Octopus	
412 TAMAGO (V)	2,90
Eier-Soy-Omelette Soy omelette	
407 IKA	2,90
Tintenfisch Calamari	
406 SABA	2,90
Makrele Mackerel	
404 SAKE	3,90
Lachsfilet Salmon	
400 EBI	4,00
Garnele, gegart Prawn, cooked	
401 MAGURO	4,50
Thunfischfilet Fillet of tuna	
410 HOTATEGAI	4,50
Jakobsmuscheln Scallop	
411 TOBIKO	4,50
Flugfischkaviar Flying fish Roe	
413 IKURA	4,50
Lachskaviar Salmon caviar	
409 ZUWAIGANI	4,90
Krebsfleisch real crab meat	
403 HOKKIGAI	4,90
Trogmuschel Artic surf clam	

SPECIAL *

443 SASHIMI SPECIAL	32,50
Sashimi Variation, 14 Stück ausgesuchtes Seafood	
Sashimi variation, 14 pieces of carefully selected seafood	

SUSHI & SASHIMI

SASHIMI

Sieben Stück | Seven pieces

421 SABA SASHIMI Makrele Mackerel	17,50
418 SALMON SASHIMI Lachs Salmon	17,50
420 TAKO SASHIMI Oktopus Octopus	17,90
416 MAGURO SASHIMI Thunfischfilet Tuna filet	18,50
417 HOKKIGAI Trogmuschel Artic surf clam	20,50
419 HOTATE SASHIMI Jakobsmuschel Scallop	20,50

MAKI SUSHI *

Eine Rolle mit sechs Stück | One roll with six pieces

423 SAKE MAKI Lachsrolle Salmon	6,50
422 TEKKA MAKI Thunfisch Tuna	6,90
425 ALASKA MAKI Lachs, Avocado, Sesam Salmon, avocado, sesame	7,50
424 PHILADELPHIA MAKI ⁽⁶⁾ Lachs, Frischkäse, Gurke Salmon, cream cheese, cucumber	7,90
429 WAIKIKI MAKI Garnelen mit Papaya und Kokos Prawns with papaya and coconut	7,90
427 SPICY TUNA MAKI Scharf gewürzte Thunfischrolle mit Tobiko Tatar of tuna and flying fish roe	8,90
426 CALIFORNIA MAKI Krebsfleisch, Tobiko, Avocado Crab meat, flying fish caviar, avocado	9,50
428 ATLANTIK MAKI Fein geschnittener Lachs, Thunfisch, Avocado und Tobiko Thin sliced salmon, tuna, avocado and flying fish caviar	9,50

SUSHI & SASHIMI

TEMAKI *

430 SPICY TUNA TEMAKI	6,50
Thunfischtüte Tuna rolled bag	
432 ALASKA TEMAKI	6,50
Lachs, Avocado, Sesam Salmon, avocado, sesame	
433 CALIFORNIA TEMAKI	6,90
Krebsfleisch, Tobiko, Avocado Crab meat, flying fish roe, avocado	

VEGGIE SUSHI ^(V)*

Eine Rolle mit sechs Stück | One roll with six pieces

436 AVOCADO MAKI	3,90
im Noriblatt Avocado	
437 KAPPA MAKI	3,90
Gurkenrolle Cucumber	
438 OSHINKO MAKI ^(E)	4,50
Japanischer mariniertes Rettich Marinated japanese radish	
446 KAPPA PHILADELPHIA MAKI	4,50
Gurkenrolle mit Frischkäse Cucumber and cream cheese	
439 KAMPYO MAKI	5,50
Japanische marinierte Wintermelone Marinated japanese winter melon	

SWEETS

139 MANGO-KOKOS-PANNA COTTA ^(V)	7,80
mit frischen Früchten Mango-coconut panna cotta with fresh fruits	
138 SÜSSE GEBACKENE BANANE ^(V)	7,90
mit Honig und Choco-Coco-Nut Eis Fried banana with honey and choco-coco-nut ice creme	
ICE CREAM AND SORBETS ^(V)	
Finden Sie in unserer Eiskarte Have a look at our ice cream menu	

GETRÄNKE | BEVERAGES

BIER | BEER

Bitburger Pils / Radler ⁽⁷⁾ Pilsener / Shandy	0,3 L	3,80
Bitburger Pils / Radler ⁽⁷⁾ Pilsener / Shandy	0,5 L	4,70
Bitburger Pils Alkoholfrei Non-alcoholic pilsener	0,33 L	3,60
Franziskaner Weißbier Wheat beer	0,3 L	4,20
Franziskaner Weißbier Wheat beer	0,5 L	4,90
Franziskaner Leichtes Weißbier Light wheat beer	0,5 L	4,90
Franziskaner Dunkles Weißbier Dark wheat beer	0,5 L	4,90
Franziskaner Alkoholfreies Weißbier Non-alcoholic wheat beer	0,5 L	4,90
Shinga Beer, Thailand	0,3 L	6,20
Kirin Beer, Japan	0,3 L	6,20

SOFT DRINKS

Coca-Cola Soft Drinks	0,2 L	3,10
Coca-Cola Soft Drinks	0,4 L	4,90
Coca-Cola / Coca-Cola Live / Coca-Cola Zero ^(6,8)		
Spezi ^(6,8) Cola-Mix		
Fanta ⁽⁶⁾		
Sprite ⁽⁷⁾		
Tonic Water (Schweppes) ^(7,8)	0,2 L	3,70
Bitter Lemon (Schweppes) ^(3,7,8)	0,2 L	3,70
Ginger Ale (Schweppes)	0,2 L	3,70
Red Bull ^(6,10) / Red Bull Sugarfree ^(6,10)	0,25 L	4,70

WASSER | WATER

Leitungswasser Tap water	0,2 L	1,00
Tafelwasser Soda	0,5 L	2,90
Bad Camberger Taunusquelle mit Kohlensäure / Still	0,25 L	3,30
Bad Camberger Taunusquelle mit Kohlensäure / Still	0,75 L	7,30
San Pellegrino Acqua Panna Still	0,25 L	3,40
San Pellegrino Acqua Panna Still	0,75 L	7,60

APERITIFS

Martini Bianco, Dry, Rosso, D'ORO	5 CL	3,90
Aperol ⁽⁶⁾	5 CL	3,90
Aperol Spritz ⁽⁶⁾ Prosecco spritzer, Aperol, orange		7,50
Hugo Prosecco spritzer, fresh mint, lime, elderflowers sirup		7,50

GETRÄNKE | BEVERAGES

WEISSWEIN | WHITE WINE

0,2 L / 0,75 L

HEURIGER GRÜNER VELTLINER Österreich

Frischer, leichter Wein mit feinen Noten von Zitrusfrüchten und Pfirsich (Fisch, Sushi)
Fresh, light wine with a delicate note of citrus fruits and peaches (Fish, Sushi)

5,90

PINOT GRIGIO delle Venezie DOC Endrizzi

Trockener, säurearmer Wein mit leichten Aromen von Äpfeln und Birnen (Aperitif, Fisch)
Dry, low acid wine with light flavor of apples and pears (Aperitif, Fish)

7,40 / 27,00

WEISSBURGUNDER QbA Hauswein Edition Kuffler

Besitzt eine angenehme Frische und weist einen leichten Apfelton auf (Geflügel, Curries)
Has a pleasant freshness and a slight apple flavour (Poultry, Curries)

7,00 / 21,00

LUGANA DOC Palladio, Venetien

Fruchtig, aromatisch, ein wenig Herb mit einer Nuance von Zitronen (Fisch, Glasnudeln)
Fruity, aromatic, slightly bitter with a nuance of lemon (Fish, Glas noodles)

9,00 / 33,00

RIESLING GUTSWEIN Qualitätswein, Weingut Prinz von Hessen, Rheingau

Frischer Wein mit feinem Stachelbeer und Mandelcharakter (Gemüsegerichte, Salate)
Fresh wine with a fine gooseberry and almond character (Vegetable dishes, Salads)

8,70 / 32,00

Weinschorle | Spritzer

0,3 L

4,80

LE CHARDONNAY Chateau Pesquie, Südfrankreich - Rhone

Blumig würzige Mineralik mit Anklängen von Ananas (Fischgerichte, Sushi)
Flowery spicy minerality with hints of pineapple (Fish, Sushi)

8,00 / 29,00

ROSÉ WEIN | ROSÉ WINE

0,2 L / 0,75 L

Cà dei Frati Charetto DOC - Lombardei

Feine Frucht, mineralisch mit erfrischender Säure und Nuancen von wilden Früchten (Fisch, Salate)
Fine fruity, minerally with refreshing acidity and nuances of wild fruits (Fish, Salads)

9,00 / 35,00

ROTWEIN | RED WINE

0,2 L / 0,75 L

CHIANTI San Lorenzo DOCG Melini Toscana

Würziger, harmonischer, leicht herber Wein, mit weichen Tanninen und einem samtigen Abgang (Rind)
Spicy harmonically tart wine with soft tannins and a velvety finish (Beef)

6,70 / 25,00

CÔTES DU RHÔNE Les Galets Rhône Frankreich

Ein klassischer Wein mit fruchtig blumigen und beerigem Aroma (Eiernudeln, gebackene Gerichte)
A classic wine with a fruity floral berrylike aroma (Egg noodles, fried dishes)

8,00

GETRÄNKE | BEVERAGES

0,2 L / 0,75 L

LE CEPAGES MERLOT Baron Philipp de Rothschild, Frankreich

Besitzt feine Aromen von schwarzer Johannisbeere und Vanille (Gebratene Reisgerichte)
Has a fine aroma of blackcurrant and vanilla (Fried rice dishes)

8,70 / 32,00

SHIRAZ Glenelly Estate, Stellenbosh-Südafrika

Aromen von Brombeeren, Johannisbeeren und Blaubeeren, eine leichte rauchige Note (Scharfe Curries)
Opulent aroma of blackberries, cassis and blueberries, a slightly smoky note (Spicy curries)

9,50 / 34,00

CUVÉE HÖHENFLUG Edition Roland Kuffler Pfalz

Ein trockener Wein mit leichten Aromen von Brombeere, Schwarzkirsche und Vanille (Nudelgerichte)
A dry fruity red wine with a slight taste of blackberry, black cherry and vanilla (Noodle dishes)

10,80 / 40,00

BLAUFRÄNKISCH "RIED SATZ" Markus Altenburger, Burgenland

Bestechend durch die rubinrote Farbe, mit feinen Noten von Pflaume, Kirsche und Schokolade (Nudelgerichte)
Impressive by the ruby red color with nuances of plum, cherry and chocolate (Noodle dishes)

9,80 / 36,00

BOURGOGNE PINOT NOIR Laforêt Joseph Drouhin Burgund Frankreich

Ein kräftiger Rotwein mit Charakteren von Himbeeren, Kräutern und Rosen (Ein Wein für Geniesser)
A powerful red wine with the characters of raspberries, herbs and roses (A wine for connoisseurs)

11,50 / 42,00

Weinschorle | Spritzer

0,3 L 4,80

Unsere aktuellen Wein-Jahrgänge erfahren Sie von unseren Servicekräften
For the current wine vintages please ask our service staff

PROSECCO & CHAMPAGNER

0,1 L / 0,75 L

Prosecco

4,90 / 35,00

Prosecco (Piccolo)

0,2 L 9,60

0,1 L / 0,75 L

Champagner Roederer Brut Premier AC

12,00 / 85,00

Champagner Roederer Brut Premier AC

0,375 L 46,00

SÄFTE | JUICES

Naturtrüber Apfelsaft | Naturally cloudy apple juice

0,2 L 3,30

Klarer Apfelsaft | Clear apple juice

0,2 L 3,30

Maracujanektar | Maracuja nectar

0,2 L 3,30

Johannisbeersaft | Blackcurrant juice

0,2 L 3,30

Ananassaft | Pineapple juice

0,2 L 3,30

Rhabarbersaft | Rhubarb juice

0,2 L 3,30

Multivitaminsaft | Multivitamin juice

0,2 L 3,30

Grapefruitsaft | Grapefruit juice

0,2 L 3,30

Saftschorle | Juices with sparkling water

0,2 L 3,00

Saftschorle | Juices with sparkling water

0,4 L 4,70

Frischer Orangensaft | Fresh orange juice

0,2 L 4,70

Mangoschorle | Mango pulp with sparkling water

0,4 L 4,80

Alle Preise verstehen sich inklusive der gesetzlichen Mehrwertsteuer und in Euro.
All prices in EURO and including VAT.

GETRÄNKE | BEVERAGES

WELLNESS DRINKS

HAUSGEMACHTER EISTEE IN VERSCHIEDENEN SORTEN HOMEMADE ICE TEA IN DIFFERENT VARIETIES	0,4 L	4,30
KOMBUCHA Carpe Diem (Cranberry / Quitte / Classic) Kombucha Carpe Diem (Cranberry / Quince / Classic)	0,25 L	4,50
BIONADE (Litschi / Kräuter / Holunder / Ingwer-Orange) BIONADE (Litschi, Herbs, Elderberry, Ginger-Orange)	0,33 L	4,70

MANGOSTIN COCKTAILS

WHISKY SOUR Bourbon, lime juice, sugar syrup		8,90
APEROL SOUR ⁽⁶⁾ Aperol, orange juice, lime juice		8,90
CAIPIRINHA Cachaça, lime, brown sugar		10,90
MAI TAI Brown rum, lemon, cream, Mangostin Mai Tai Mix		10,90
BOMBAY CRUSHED Bombay gin, kumquats, lime juice, calimba sugar		9,90
INDIAN PASSION ⁽⁶⁾ Gin, lime, ginger, chili, ginger ale		9,90
LEMON GRASS ⁽⁶⁾ Vodka, lime leaves, lemon grass		9,90
THERESE ⁽⁶⁾ Vodka, kumquat, Cointreau, lime		9,90
SINGAPORE SLING Gin, cherry brandy, cointreau, lime juice, bénédictine, orange juice, pineapple juice		10,90
MOJITO White rum, mint, lime, soda water		10,90
HONOLULU COOLER Southern Comfort, lime juice, peach liqueur, orange juice, pineapple juice		10,90
BATIDA DO BRASIL ⁽⁶⁾ White rum, Malibu, cocos, lime juice		10,90
WHITE LOTUS ⁽⁶⁾ Vodka, lychee, lime juice, pineapple juice		10,90
PIÑA COLADA Brown rum, white rum, coconut syrup, pineapple juice		10,90
PLANTERS PUNCH Brown rum, white rum, orange juice, pineapple juice		10,90
ZOMBIE Rum 73%, Apricot Brandy, rum, lime juice, orange juice, pineapple juice		13,50

Alle Preise verstehen sich inklusive der gesetzlichen Mehrwertsteuer und in Euro.
All prices in EURO and including VAT.

GETRÄNKE | BEVERAGES

NON ALCOHOLIC COCKTAILS

VIRGIN CAIPIRINHA Lime, brown sugar, ginger ale, lime juice	7,90
VIRGIN MOJITO Lime, calimba sugar, mint, lime juice, ginger ale	7,90
MANGO & LIME Lime, brown sugar, mango pulp, mango syrup, lime juice	7,90
FRUIT PUNCH ⁽⁶⁾ Pineapple-, grapefruit-, maracuja juice, maracuja syrup, grenadine, lemon	7,90
SIAM ⁽⁶⁾ Banana, coconut syrup, maracuja syrup, orange juice, lime juice	8,50
EAST WIND ⁽⁶⁾ Lychee, coconut syrup, pineapple juice	8,50
MELONICA ⁽⁶⁾ Melon, sugar syrup, lime juice	9,00
GUAPA ⁽⁶⁾ Papaya, maracuja syrup, grenadine, maracuja juice , grapefruit juice	8,50

MANGOSTIN COCKTAIL HAPPY HOUR!
MONTAG – SAMSTAG
17:00 – 19:00

ALLE COCKTAILS ZUM HALBEN PREIS!
MONDAY – SATURDAY // 17:00 – 19:00 // ALL COCKTAILS 50%

ASIA FAVOURITES & WHISKY

Umeshu japanischer Pflaumenwein Umesu japanese plum wine	5 CL	4,90
Sake Reiswein Sake rice wine	10 CL	6,20
Mekhong Whisky - Thailand	4 CL	6,80
Suntory Pure Malt Whisky, 12 Years - Japan	4 CL	10,80
Hibiki Blendet Whisky - Japan	4 CL	12,00

LONG DRINK CLASSICS

Campari Soda ⁽⁶⁾	7,90
Campari Orange ⁽⁶⁾	8,90
Cuba Libre (Bacardi) ^(6,8)	8,70
Vodka Lemon (Lion's Munich Handcrafted Vodka) ⁽⁹⁾	9,50
Gin Tonic (The Duke Munich Dry Gin) ^(7,9)	10,30
Vodka Red Bull ⁽¹⁰⁾	10,50

GETRÄNKE | BEVERAGES

VODKA & GIN

Lion's Munich Handcrafted Vodka	4 CL	6,20
Finlandia Vodka	4 CL	5,50
The Duke Munich Dry Gin	4 CL	8,50
Bombay Sapphire London Dry Gin	4 CL	8,00

RUM

Bacardi Carta Blanca	4 CL	6,20
Bacardi Black	4 CL	6,50
Havana Club (7 Years Old, Cuba)	4 CL	10,00
Mangostin Jamaica Gold	4 CL	10,50

WHISKEY

Jim Beam	4 CL	7,70
Jack Daniel's Tennessee	4 CL	8,50
Johnny Walker, Black Label	4 CL	9,20

LIQUEUR

Sambuca Molinari	4 CL	6,50
Southern Comfort	4 CL	7,50
Disaronno Amaretto	4 CL	6,50
Bailey's Irish Cream	4 CL	7,50

SHERRY

Lustau Don Nino	5 CL	4,20
Lustau Papirusa	5 CL	4,80
Lustau San Emilio	5 CL	6,50
Offley Ruby / White	5 CL	5,00

GRAPPA, DIGESTIFS, BITTERS

Underberg	2 CL	3,60
Jägermeister	4 CL	6,20
Fernet Branca	4 CL	6,00
Averna Amaro	4 CL	6,20
Ramazotti Amaro	4 CL	6,20
Cognac Remy Martin V.S.O.P.	2 CL	5,50
Otard Cognac V.S.O.P.	2 CL	6,50
Grappa Nonino Chardonnay	2 CL	6,00

GETRÄNKE | BEVERAGES

COFFEE ⁽⁸⁾ & HOT CHOCOLATE

Illy Espresso	2,70
Illy Espresso Macchiato	3,00
Illy Cappuccino	3,50
Illy Latte Macchiato	4,50
Illy Doppelter Espresso Double espresso	4,80
Dallmayr Kaffee Crème	3,20
Dallmayr Kaffee Haferl Coffee in a mug	4,20
Dallmayr Milchkaffee Haferl Milky coffee in a mug	4,50
Dallmayr Heiße Schokolade Hot chocolate	3,80

TEAS ⁽⁸⁾



SWEET BARRIES Früchtetee mit Erdbeer - Himbeergeschmack	4,00
VERVEINE Kräutertee	4,00
AYURVEDA HERBS & GINGER Kräutertee	4,00
EARL GREY Schwarztee	4,00
ENGLISH BREAKFAST Schwarztee	4,00
GREEN DRAGON Grüner Tee	4,00
JASMINE GOLD Aromatisierter Grüner Tee	4,00
MASALA CHAI Schwarz Tee mit Geürzen	4,00
MOROCCAN MINT Grüner Tee mit Marokanischer Minze	4,00
MORGENTAU Grüner Tee mit Mango - Zitrusgeschmack	4,00
FRUITY WHITE Weisser Tee mit Birne-Pfirsichgeschmack	4,00
FRUITY CAMOMILE Kräutertee	4,00

MANGOSTIN AIRPORT SONNTAGSBUFFET

AUTHENTISCH ASIATISCHE LECKERBISSEN FÜR DIE GANZE FAMILIE
INKLUSIVE EINER AUSWAHL AN FRISCHEN SÄFTEN
SONNTAGS VON 12:00 – 15:00 UHR

€ 39,- PRO PERSON

KINDER BIS 12 JAHRE € 19,50,-

3 KINDER UNTER 6 JAHREN PRO FAMILIE FREI

PARKGEBÜHRENERSTATTUNG FÜR BUFFET-GÄSTE
IN P20 FÜR BIS ZU 3 STUNDEN



PARKEN | PARKING

Drei Stunden kostenloses Parken bei einem Einkauf oder Verzehr ab 20 Euro (Gastronomie und Einzelhandel) im Parkhaus P20. Die Kassenbelege sind kumulierbar. Die Parkkarte und der Kassenbon müssen an der Information im Abflugbereich des Terminal 2 (Check-in-Halle) vorgelegt werden.

Three hours of free parking in the P20 car park with any purchase of 20 euros or more with receipt (dining or retail). The cash vouchers can be cumulated. The parking ticket and the restaurant voucher have to be submitted at the Information desk in Terminal 2 departure area (Check-In hall)

Alle Preise verstehen sich inklusive der gesetzlichen Mehrwertsteuer und in Euro.

All prices in EURO and including VAT.

INFORMATIONEN | INFO

ZUSATZSTOFFE | ADDITIVES

- 1) Geschwärzt | Blackened
- 2) Mit Nitritpökelsalz | Nitrite Salting Mix
- 3) Mit Antioxidationsmittel | Antioxidant
- 4) Mit Konservierungsstoff | Preservative
- 5) Mit Süßungsmittel | Sweetener
- 6) Mit Farbstoff | Colorants
- 7) Mit Säuerungsmittel | Citric acid and phosphoric acid
- 8) Koffeeinhaltig | Caffeine
- 9) Chininhaltig | Quinine
- 10) Mit erhöhtem Koffeingehalt (32mg/100ml) | Caffeine

* Trockenalgen für Maki- und Temakizubereitung. Bei übermäßigem Genuss können Störungen der Schilddrüse auftreten. Durch den hohen Anteil an Jod sollte eine Tagesdosis von 4g nicht überschritten werden.

* Dried kelp (Maki & Temaki). If consumed in excessive quantities, may cause physical disturbance to the thyroid. The daily dose of 4 gramm should not be exceeded, because of the high proportion of iodine.

Rettich eingelegt (E621), Säuerungsmittel (E330), Konservierungsstoffe (E202), Süßstoff (E950), Farbstoff (E102)
Pickled radish (E621), Acidifier (E330), Preservatives (E202), Sweetener (E950), Colourant (E102)

Kürbissstreifen eingelegt (E621), Säuerungsmittel (E631), Säureungsregulator (E327, E170)
Pickled pumpkin slices (E621), Acidifier (E631, E327, E170)

Ingwer eingelegt, Essigsäure, Süßstoffe (E951, E954), Konservierungsstoffe (E202, E222)
Pickled ginger, Acetic acid, Sweetener (E951, E954), Preservatives (E202, E222)

Grünes Meerrettichpulver, (Wasabi)-Senf, Säuerungsmittel (E300), Farbstoff (E133)
Green horse radish powder: (Wasabi-)mustard, Acidifier (E300), Colourant (E133)

(V) Vegetarisch | Vegetarian

Glutenfreie Sojasoße verfügbar, bitte fragen Sie unsere Servicekräfte.

Gluten-free soja sauce available please ask our service staff

HAUPTALLERGENE

- 1) Gluten haltige Getreide und Getreideerzeugnisse
- 2) Krebstiere und Krebstiererzeugnisse
- 3) Eier und Eierzeugnisse
- 4) Fisch und Fischerzeugnisse
- 5) Erdnüsse und Erdnusserzeugnisse
- 6) Soja und Sojaerzeugnisse
- 7) Milch und Milcherzeugnisse
- 8) Schalenfrüchte und Schalenfruchterzeugnisse
- 9) Sellerie und Sellerieerzeugnisse
- 10) Senf und Senferzeugnisse
- 11) Sesam und Sesamerzeugnisse
- 12) Schwefeldioxid und Sulfide
- 13) Weichtiere
- 14) Lupine



ZAHLUNGSMITTEL | PAYMENT



Alle Preise verstehen sich inklusive der gesetzlichen Mehrwertsteuer und in Euro.

All prices in EURO and including VAT.

**WIR EMPFEHLEN IHNEN AUCH
DIE WEITEREN MÜNCHNER RESTAURANTS
UND HÄUSER DER KUFFLER GRUPPE**

KUFFLER CATERING

Wir servieren bei Ihnen zu Hause oder an jedem beliebigen Veranstaltungsort kalte und warme Köstlichkeiten und bieten Ihnen exzellente Bedienung. Bitte wenden Sie sich an unser Büro unter 089.290 705-33

KUFFLER Restaurant Bar Grill

Unser lässiges Großstadt-Restaurant im Palais an der Oper, in bester Maximilianstraße-Lage. Mediterrane Westküsten-Küche, beste Steaks und Seafood vom Grill.

SPATENHAUS AN DER OPER

An der noblen Residenzstraße, direkt gegenüber der Staatsoper, wird in dem Traditionshaus eine gehobene, gutbürgerliche Küche für große Einladungen und die ganze Familie gekocht.

SEEHAUS IM ENGLISCHEN GARTEN

Einzigartig am Kleinhesseloher See im Englischen Garten gelegen ist es Restaurant, Pavillon, Stüberl, Terrasse und herrlicher Biergarten in einem.

HAXNBAUER IM SCHOLASTIKAHAUS

Die besten Schweins- und Kalbshaxn vom offenen Buchenholzkohlegrill kommen in dem Altmünchner Wirtshaus zwischen Tal und Marienplatz auf den Tisch.

MANGOSTIN ASIA RESTAURANT

Drei mal Exotik unter einem Dach: offene Wok-Küche, Papa Joe's Colonial Restaurant und Bar, Sushi Counter und asiatischer Biergarten, direkt an der U3 Thalkirchen.

Oktoberfestzelt WEINZELT

Liebevoll und aufwändig eingerichtetes Wiesn-Zelt mit Sekt- und Schnapsbar, fetziger Musik und ausgezeichneter Küche im Zelt und im Garten.

HOTEL MÜNCHEN PALACE

Kleines, privates Boutiquehotel nahe des Friedensengels. Eine der schönsten Hotelbars und ein traumhafter Garten locken auch Münchner Gäste zum Verweilen.

T2 GASTRONOMIE AM FLUGHAFEN

Weltreisengefühl fängt hier an: Im fernöstlich geprägten Mangostin mit Noodle-Bar und Sushi-Counter und im italienischen Wirtshaus bei Pizza, Pasta, Insalate und Dolci.

www.kuffler.de