



MAUI

IM LUDWIGPALAIS

menü



ALOHA

MAUI IM LUDWIGPALAIS

# COCKTAILS

## MAI TAI SURF <sup>4</sup>

Surfen Sie mit uns auf der Welle unserer drei Frucht-Mai-Tais: Litschi, Ananas und Himbeere

15.9

## THE ORIGINAL MAI TAI <sup>4</sup>

Dark Rum, Light Rum, Zitronensaft, Mandel, Ananassaft

12.9

## HANOI MULE <sup>4</sup>

Roku Gin, Zitronensaft, Ginger Beer, Limettenblatt, Zitronengras

12.9

## MAUI'S SUNDOWNER <sup>4</sup>

Gin, Ananassaft, Kirschlikör, Triple Sec, Angostura, Grenadine

12.9

## PINK PALOMA <sup>4</sup>

Tequila, Limettensaft, Rosa Grapefruit, Meersalz

12.9

## HONOLULU DREAM <sup>4</sup>

Light Rum, Southern Comfort, Zitronensaft, Ananassaft

12.9

## AMARETTO SOUR <sup>4</sup>

Amaretto, Zitronensaft, Zuckersirup, Eiweiß

12.9

## BLUE HAWAIIAN <sup>4</sup>

Light Rum, Blue Curaçao, Kokosnusscreme, Ananassaft

12.5

## PINACOLADA <sup>4</sup>

Light Rum, Kokosnusscreme, Ananas

11.9

## CLASSICAL MOJITO

Light Rum, Minze, Limettensaft, Limetten, Brauner Zucker, Soda

12.5

## JUNGLE BELL MOJITO

Light Rum, Minze, Limettensaft, Mango, Brauner Zucker, Soda

12.5

## CAIPIRINHA <sup>4</sup>

Cachaça, Limetten, Limettensaft, Brauner Zucker

12.5

## BRAMBLE LOVER <sup>4</sup>

Tanqueray Gin, Limettensaft, Himbeerpüree

12.9

## MAUI SOUR <sup>4</sup>

Sake, Zitronensaft, Eiweiß

12.9

## APEROL SUNSET SOUR <sup>4</sup>

Aperol, Zitronensaft, Zuckersirup, Eiweiß

12.5



# VIRGIN COCKTAILS

## VIRGIN MULE

Ginger Beer, Kaffir-Limettenblatt, Zitronengras, Zitronensaft

8.9

## COCONUT KISS

Kokosmilch, Kokoscreme, Ananassaft, Grenadine

8.9

## SAVE THE JUNGLE

Basilikum, Gurke, Soda, Minze

9.5

## MOSQUITO

Minze, Limetten, Brauner Zucker, Ginger Ale

9.5

## LOST IN THE RAINFOREST

Ananas, Limettensaft, Mandel, Mandelsirup


9.5





# STARTERS

## MAUI STARTER PLATES

- 68. OAHU VEGGIE STARTER PLATE (2-3 PERSONEN)** <sup>A,D,E,F</sup>  **53.0**  
 Gemischte Vorspeisen-Platte, verfeinert mit hausgemachten Dips zum Teilen: Avocado Summer Rolls, Edamame, Veggie-Mix-Dumplings, Cashew-Sweet-Potato, Ponzu Mixsalat, Reis-Cracker
- 69. HONOLULU STARTER PLATE (2-3 PERSONEN)** <sup>A,D,E,F</sup> **59.0**  
 Gemischte Vorspeisen-Platte, verfeinert mit hausgemachten Dips zum Teilen: Coconut Shrimps, Mix Dumplings, Lomi Lomi Salmon Salad, Edamame, Chicken Yakitori, Reis-Cracker

## SOUPS

- 11. MISO SOUP** <sup>F,A</sup>  **6.9**  
 Seidentofu, Dashi, Frühlingszwiebeln, Sesam
- 12. COCONUT CREAM CHICKEN SOUP** <sup>G</sup> **9.5**  
 Hähnchen, saisonales & regionales Gemüse, Koriander, Zwiebelöl, Sesam

## SALADS

- 21. EDAMAMÉ BEANS** <sup>F</sup>  **6.5**  
 Japanische grüne Bohnen mit Himalayasalz oder Hot Chilis
- 22. MANGO AVOCADO SALAD**  **13.9**  
 Avocado, Mango, Peperoni, Chili, Schalotten, Passionsfrucht-Limetten-Sauce, Reiscracker
- 23. LOMI LOMI SALMON SALAD** <sup>D,F</sup> **15.5**  
 Lachs, Avocado, Cherrytomaten, Zwiebeln, Chilis, Schalotten, Dill, Koriander, Ponzu-Trüffel-Sauce, Reis-Cracker
- 24. LUCKY DUCK MANGO SALAD** **17.9**  
 Gegrillte Ente mit Mango, Peperoni, Chili, Schalotten und Passionsfrucht-Limetten-Sauce, serviert mit Reiscrackern
- 25. CHICKEN WILD HERB SALAD** <sup>E,F</sup> **16.9**  
 Gegrilltes Hähnchenfilet, Salat, Mais, Kräuter, Sesam-Sauce

## DUMPLINGS & ROLLS

- 32. AVOCADO SUMMER ROLLS** <sup>F,G,K</sup>  **11.5**  
 Avocado, Reismudeln, Mango, Rucola, Rotkohl, Wasabi-Mayo, hausgemachte Hoisin-Sauce
- 33. CRISPY DUCK SUMMER ROLLS** <sup>A,F</sup> **11.9**  
 Ente, Reismudeln, Salat, Rotkohl, Koriander, hausgemachte Hoisin-Sauce
- 34. VEGGIE DUMPLINGS-MIX IN BAMBOO BASKET** <sup>A,F</sup>  **13.9**  
 Veggie-, Quinoa- & Tofu-Dumplings, Kimchi, hausgemachte Soja-Yuzu-Sauce (8 Stück)
- 36. DUMPLINGS-MIX IN BAMBOO BASKET** <sup>A,F</sup> **14.9**  
 Veggie-, Chicken- und Seafood-Dumplings, Kimchi, hausgemachte Soja-Yuzu-Sauce und Bang-Bang-Sauce (8 Stück)

## TACOS

- 41. FLUFFY BAO VEGAN** <sup>A,E,F</sup>  **11.9**  
Bio-Tofu, eingelegter Rotkohl, Koriander, Erdnüsse, Röstzwiebeln, hausgemachte Spicy-Hoisin-Sauce (2 Stück)
- 42. FLUFFY BAO BBQ PORK** <sup>A,E,F</sup> **12.9**  
Mariniertes BBQ-Schweinefleisch, eingelegter Rotkohl, Koriander, Erdnüsse, Röstzwiebeln, hausgemachte karamellierte Teriyaki-Sauce, Bang Bang Sauce (2 Stück)
- 45. CRISPY SALMON TACOS** <sup>A,D,F,J</sup> **13.9**  
Lachs, frische Tomatensalsa, Rotkohl, Kimchi, Salat, Röstzwiebeln, Bang Bang Sauce, Mayonnaise Creme Sauce (2 Stück)
- 46. CRISPY ORIGINAL TACOS** <sup>A,J</sup> **12.9**  
Hackfleisch, frische Tomatensalsa, Rotkohl, Kimchi, Salat, Röstzwiebeln, Bang Bang Sauce, Mayonnaise Creme Sauce (2 Stück)

## BITES & STICKS

- 51. CASHEW SWEET POTATO** <sup>H,J</sup>  **11.5**  
Süßkartoffel, geröstete Cashews, Kokosnuss-Schaum, Meersalzflocken, Sesam
- 52. CHICKEN YAKITORI ON TAHITI FIRE** <sup>K</sup> **12.9**  
Hühnerfleischspieße, hausgemachte Teriyaki-Sauce (4 Stück)
- 53. OHANA BEEF ON FIRE** <sup>K</sup> **15.9**  
Rinderfiletspießchen, hausgemachte Soja-Teriyaki-Sauce, Tahiti-Feuer am Tisch
- 54. COCONUT SHRIMP** <sup>A,B</sup> **13.9**  
Garnelen, Kokosraspeln, Chili-Ingwer-Sauce (3 Stück)

## MAUI'S SPECIALS

- 
- 61. AVOCADO TATAR** <sup>J,E</sup>  **14.9**  
Avocado, Quinoa, Gurke, Koriander, Sesam, Mayo, Reiscracker
- 62. SPICY SALMON TATAR** <sup>D,J,G</sup> **16.9**  
Premium-Lachs, Yuzu, Frühlingszwiebeln, Avocado, Gurke, Masago, Wasabi-Mayo, Reiscracker, schwarzer Trüffel
- 63. SPICY YELLOW FIN TUNA TATAR** <sup>D,J,G</sup> **18.9**  
Yellowfin-Thunfisch, Avocado, Frühlingszwiebeln, Dill, Sesam, Spicy-Yuzu-Miso, Gurke, Chilis, schwarzer Trüffel, Reiscracker
- 64. YELLOWTAIL CARPACCIO** <sup>D,J</sup> **18.9**  
Carpaccio vom Hamachi, Frühlingszwiebeln, Sesam, hausgemachte Maracuja-Yuzu-Sauce, schwarzer Trüffel
- 65. TRUFFLE FILET BEEF TATAKI** <sup>F,J</sup> **18.9**  
Geflammtes Rinderfilet, Frühlingszwiebeln, schwarzer Trüffel, Himbeer-Yuzu-Sauce
- 66. TRUFFLE YELLOW FIN TUNA TATAKI** <sup>D,F,J</sup> **19.9**  
Geflammter Yellowfin-Thunfisch, Frühlingszwiebeln, schwarzer Trüffel, Himbeer-Yuzu-Sauce



# HAUPTSPEISEN

## HAWAIIAN POKE BOWLS

- 81. MAHALO SALMON BOWL** <sup>D,E,G,J</sup> **20.9**  
Reis, Flambierter Lachs, Avocado, Rotkohl, Edamame, Mais, Mango, Gurke, Zwiebeln, Radieschen, Takuan-Rettich, Yuzu-Trüffel-Sauce, Wasabi-Mayo
- 82. PAU HANA AHI POKE BOWL** <sup>D,E,G,J</sup> **23.9**  
Reis, Flambierter Yellowfin-Thunfisch, Avocado, Karotten, Edamame, Mais, Mango, Gurke, Zwiebeln, Radieschen, Takuan-Rettich, Kimchi, Yuzu-Trüffel-Sauce, Chili-Mayo, Schwarzer Trüffel
- 83. KIMCHI SHRIMP BOWL** <sup>B,F,J</sup> **23.9**  
Reis, Garnelen, Avocado, Kimchi, Karotten, Edamame, Mais, Mango, Gurke, Zwiebeln, Radieschen, Takuan-Rettich, Sesam-Sauce
- 84. MAUI RAINBOW POKE BOWL** <sup>D,E,G,J</sup> **26.9**  
Reis, Yellowfin-Thunfisch, Lachs, Garnelen, Avocado, Karotten, Edamame, Mais, Mango, Gurke, Zwiebeln, Radieschen, Takuan-Rettich, Masago, Kimchi, Yuzu-Trüffel-Sauce, Schwarzer Trüffel



## LOCO MOCO HAWAII'S MOST FAMOUS

Reis, Pilze, knackiges Gemüse, Spiegelei, Rotkohl, Kimchi, hausgemachte Bratensauce

- 85. CHICKEN FILET** <sup>F</sup> **22.9**
- 86. MINCED BEEF** <sup>F</sup> **24.9**

## RICE NOODLE BOWLS

Reisnudeln (lauwarm), Kräuter, Salat, Kimchi, Sojasprossen, Erdnüsse, Röstzwiebeln, traditionelle Chili-Limetten-Sauce

- 91. KEBAB RICE NOODLES** <sup>D,E,F</sup> **19.9**
- 92. CRISPY DUCK RICE NOODLES** <sup>D,E,F</sup> **23.9**

## GOLDEN UDON STIR-FRY

Gebratene Udon-Nudeln mit frischem Gemüse, Zwiebeln und hausgemachter Sauce

- 93. BEEF** <sup>A,F,J</sup> **22.9**
- 94. SHRIMPS** <sup>A,D,F,J</sup> **24.9**



## MAUI GESCHICHTE

#MAUIIMLUDWIGPALAIS

Was gibt es Schöneres, als mit einem Koffer in der Hand die Welt zu entdecken? Welt, ich komme!

So spricht Maui vor jeder Reise. Er reist um die Welt, von Südostasien über Europa bis zu den verschiedenen Inseln Hawaiis, und entdeckt dabei neue Spezialitäten und Gemeinsamkeiten der exotischen Küchen. Am Ende seiner Reise bringt er das Beste davon mit nach München und teilt es mit euch.

Maui steht als Synonym für Vielseitigkeit, Offenheit, Neugier und das Miteinander der pazifischen Kultur. Diese bringen wir Ihnen nach München: die Tradition, gemeinsam von denselben Tellern und Schüsseln zu essen und das Glück miteinander zu teilen. Sie werden sehen, wie glücklich das macht – noch lange über die Mahlzeit hinaus.



### ALLERGENE

- A Glutenhaltiges Getreide/-Erzeugnisse
- B Krebstiere/-Erzeugnisse
- C Eier/-Erzeugnisse
- D Fisch/-Erzeugnisse
- E Erdnüsse/-Erzeugnisse
- F Soja/-Erzeugnisse
- G Milch/-Erzeugnisse
- H Schalenfrüchte/-Erzeugnisse
- I Sellerie/-Erzeugnisse
- J Senf/-Erzeugnisse
- K Sesam/-Erzeugnisse
- L Schwefeldioxid und Sulfide und daraus gewonnene Erzeugnisse
- M Lupinen und daraus gewonnene Erzeugnisse
- N Weichtiere und daraus gewonnene Erzeugnisse
- P Enthält eine Phenylalaninquelle

### ZUSATZSTOFFE

- 1 mit Konservierungsstoff
- 2 mit Geschmacksverstärker
- 3 mit Antioxidationsmittel
- 4 mit Farbstoff
- 5 mit Phosphat
- 6 mit Süßungsmittel
- 7 Koffeinhaltig
- 8 chininhaltig
- 9 geschwärzt
- 10 enthält eine Phenylalaninquelle

Mit  gekennzeichnete Speisen sind vegetarisch  
Mit  gekennzeichnete Speisen sind vegan.









**MAUI**  
IM LUDWIGPALAIS

Öffnungszeiten:  
Montag – Freitag:  
11:30 – 14:30 Uhr (Mittagskarte)  
17:30 – 23:00 Uhr  
Samstags und an Feiertagen:  
17:30 – 23:30 Uhr  
Sonntag: geschlossen  
Kartenzahlung ist für Beträge ab 10 € möglich