

Vogelbauer

TAGESKARTE

VORSPEISEN UND SUPPEN

Tatar von der Lachsforelle

Sesam | Teriyaki | Avocado

22

Argentinische Rotgarnele

Blutwurstchip | Kokos Curry Schaum | Avocado

21

Gebratene Blutwurst

Birnen & Feigen Schmelze | Champagnerschaum | Salat Bouquet

18

Knusprig glasierter Schweinebauch

Misomajo | gepickeltes Gemüse | Chili

16

Tataki vom argentinischen Rinderfilet

Sesam | Ponzu | Teriyaki

22

Enokipilz im spiced Tempura

Marinierte Zucchini | Senfsauce | Avocado

17

Winterliches Salat Bouquet

Vogelbauer Dressing | Kerne

10/14

Fränkisches Mehlbatzen Söppchen

Mehlsplätzle | Geschmolzene Schalotten | Rinderkraft Brühe | Kräuter

12

Blumenkohl Kokos Spinat Söppchen

Chili | Kokosschaum

12

HAUPTSPEISEN

Dry aged Beef Short Rib

Mais Crème | gebackenes Kartoffelgratin | Honig BBQ Sauce

40

Crunchy „Nashville hot Chicken“ vom französisches Maishähnchen

Blue Cheese Chili Ranch Sauce | Dippers | Baby Leaf

27

Rehrücken

Pistazienkruste | Rotweinreduktion | Pastinaken Püree | wilde Gin Preiselbeeren | marinierter Rosenkohl

45

Lamm Rücken

Rosmarin & Thymiankruste | Kartoffelcreme | Ratatouille Gemüse | Rotweinreduktion

35

Zart geschmorrt irische Ochsenbacken

Pastinaken Püree | Pilze | geschmolzene Tomaten

37

6 Stunden gegarte Rippchen vom Duroc Schwein

BBQ | Süßkartoffel Pommes | Cremiger Spitzkohl Salat

29,5

Medaillons vom argentinischen Rinderfilet

Trüffel Pasta | Parmesan

42

Gebratener Winterkabeljau – Skrei im Serrano Schinken

Süßkartoffelpüree | mediterranes Gemüse | Kräuter Vinaigrette

34

Gebratene Jakobsmuscheln

Linguine | Tomaten Ingwer Sugo | Zitronen Kräuter Vinaigrette

34

Veganes Butter Chicken Masala

Im Spiced Tempura gebackener Blumenkohl | Blumenkohl Kokos Püree | Tomatencrem mit Masalagewürz | Kräuter

Vinaigrette

(vegan)

24

Champignon Bourguignon

Rotweinreduktion | Pastinaken Püree | gebratener Kräuter Saitling | Kräuter

(vegan)

25

NACHTISCH

Mousse au Chocolat

Früchte und Beeren

9,5

Schokoladen Tarte

Maracuja Mango Sauce | Tonkabohneneis

12

Bio Honig Creme Brûlée

Karamellkruste | Beeren

12

Karamellisierte Kaiserschmarrn

Pflaumenröster | Apfelnröster | Eis | Rum

Für eine Person 19

Für zwei Personen 26

Affogato

Espresso & Eiscreme

6,9

Frucht Sorbet

Verschiedene Sorten

Himbeere | Erdbeere | Zitrone | Mango

6,5

jede weitere Sorte + 4

Beilagen

Hausbackenes Brot mit Butter vom Isarstein

2,5 / 4,5

Kartoffel Pommes „Dippers“

7

Süßkartoffel Pommes

8

Kleiner Beilagen Salat

10

für Änderungen der Beilagen wird ein Aufpreis von 1,50 erhoben

(Alle Angegebene Preise verstehen sich in Euro)

“ DENN AM ENDE BLEIBEN NUR DIE SCHÖNEN MOMENTE