

Vogelbauer

TAGESKARTE

VORSPEISEN UND SUPPEN

Irische Felsenaustern Fines de Claire Nr. 2

Vinaigrette | Zitrone

3 Stück 21 oder das Stück 8

Cremige Burrata mit gegrilltem und mariniertem Pfirsich

Sesam | Rucola

20

Ganze Artischocke

Schalotten Kräuter Vinaigrette | Aioli

17,5

Sashimi vom marinierten Thunfisch

Sesam | Wasabikreme | Forellen Kaviar | Teriyaki

22

Vitello tonnato vom rosa gebratenen Kalbstafelspitz

Zweierlei Senf Texturen | Thunfisch Kapernsauce | gepickeltes Gemüse

20

Beef Tataki von argentinischem Rinderfilet

Senfsauce | Senfkaviar | Teriyaki | Sesam

22

Salat Bouquet

Vogelbauer Dressing | geröstete Kerne | Saisonales

10/14

Pfifferling Rahm Süsschen

Gebratene Pfifferlinge | Milchschaum

12

Geeistes Gurken Süsschen

Gebratene Jakobsmuschel | Rahm

14

HAUPTSPEISEN

Kalbstafelspitz zartrosa
Selleriepüree | Paprikaschaum | Pfifferlinge
32

Gebratenes Kalbsfilet
Trüffel Madera Sauce | Kartoffel Creme | Spinat | italienischer Sommertrüffel
45

In Buttermilch mariniertes Crunchy „Nashville hot Chicken“ vom französisches Maishähnchen
Blue Cheese Chili Ranch Sauce | Cesar Salat
28

Surf & Turf vom Lammkaree und Oktopus
Lammjus | Kartoffelcreme | Böhnchen
38

Gebackenes Kotelett vom spanischen Duroc Schwein
Salat Bouquet | Zitrone | kaltgerührte Preiselbeeren
29

6 stunden gegarte Rippchen vom Durocschwein
Süßkartoffel Pommes | Cole Slaw Salat | BBQ
29,5

Wiener Schnitzel
Kartoffel Gurken Salat | Wildpreiselbeeren | Zitrone
31,5

Crunchy Blumenkohl
Tempura sweet Spice Rub | Blumenkohl Kokos Püree | gebratene Pilze | Babyleaf
(vegan) 24

Gebackene Aubergine aus der Misomarinade
Butternusskürbis Püree | karamellisiert und geschmolzene Kirschtomaten | Salt Bouquet
(vegan) 24

Gebratener Steinbutt
Beurre blanc | Pfifferlinge | Zucchini | Jus |
Kartoffelcreme
43

Gebratenes Saiblings Filet aus Tölz
Butternusskürbis Püree | saisonales Gemüse |
Limonen-Calamansi Vinaigrette
28

Argentinisches Rinderfilet
Rotweinreduktion | getrüffelt Kartoffelpüree | Gemüse
der Saison

Mens Cut 230g 45
Laydis Cut 180g 38,5
Als Surf & Turf mit zwei Riesengarnelen +12

Trüffel Pasta
Parmesan | Rahm | marinierte Sprossen
20 / 28



GARNELN PFANNERL

5 Stück gebratene Riesengarnelen in Olivenöl „Grand Cru de la Luna“ | Knoblauch | Chili | Zitrone | dazu Weißbrot und
Baby Leaf Salat
36 pro Person



+jede weitere Riesengarnele 6

NACHTISCH

Mousse au Chocolat
Wildheidelbeeren | Schokoladenbrösel
9,5

Wildheidelbeer Crumble
Vanilleeis
9,5

Affogato "Special"
Pistaziencreme | Vanilleeis | Espresso | Pistazien
11

Fruchtsorbet in verschiedene Sorten
Himbeere | Erdbeere | Mango | Zitrone
Kugel mit Beeren 6,5
Jede weitere Kugel 4
mit 2cl Wodka +6,5

NACHTISCH ZUM TEILEN

Karamellisierte Kaiserschmarrn
Pflaumenröster | Apfelnröster | Eis | Rum
Für eine Person 19
Für zwei Personen 26

"DENN AM ENDE BLEIBEN NUR DIE SCHÖNEN MOMENTE"