

Vogelbauer

TAGESKARTE

VORSPEISEN UND SUPPEN

Gebratene Garnelen

Scharfe Chili Ingwer Sauce | Avocado | Salat Bouquet

21

Tatar von der oberbayrischen Lachsforelle aus Tölz

Avocado | Sesam | Teriyaki |

22

Tataki vom argentinischen Rinderfilet

Zweierlei Senf Texturen | Ponzu | Teriyaki | Sesam

20

Grüner Spargel- gebacken - im Spiced Tempura

Avocado Creme | Pinienkerne | Tomaten Salsa

16

Cremige Burrata mit gegrilltem und mariniertem Pfirsich

Sesam | Rucola

18

Butterspargel gebraten

Schnittlauchcreme | Schnittlauchöl | geröstete Brotbrösel

16

Salat Bouquet

Vogelbauer Dressing | geröstete Kerne | Saisonales

10/14

Blumenkohl Kokos Süsschen

Spinat | Wasabi Erdnüsse | Chili

13

Spargelcreme Süsschen

Spargel | Schnittlauchöl | Milchschaum

12

HAUPTSPEISEN

Züricher Geschnuzzeltes aus Kalbsfilet
Rahm | getrüffeltes Röstli & Schnittlauch | Pilze
32

Crunchy „Nashville hot Chicken“ vom französisches Maishähnchen
Blue Cheese Chili Ranch Sauce | Cesar Salat
27

Portion Schrobenhausener Spargel
Hausgemachte Sauce Hollandaise | geschwenkte Petersilien Kartoffel | Salatbouquet
24
oder wahlweise mit:
argentinische Rinderfilet Medaillons +22 | Wiener Schnitzel +10 | 2 Stück Riesengarnelen +12

Geschmornte Ochsenbacke
Spinat Spätzle | Schmorjus | Lila Karotten
37

Gebrautes Kotelett vom spanischen Durocschwein
Morchel rahm | Kartoffelkräpferl | Schnittlachscreme
28

Gebackenes Kalbskotelett
Salat Bouquet | Zitrone | kaltgerührte Preiselbeeren
44

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

Wiener Schnitzel
Bratkartoffel | kaltgerührte Wildpreiselbeeren | Zitrone
31,5

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

Kanadischer Hummerschwanz
Süßkartoffelpüree | saisonales Gemüse | Kräuter
Vinaigrette
35

Saltimbocca vom Seeteufel
Tomaten Pasta | grüner Spargel | Limonen Calamansi
Vinaigrette
31

Argentinisches Rinderfilet
Rotweinreduktion | getrüffeltes Kartoffelpüree | Gemüse
der Saison
Mens Cut 230g 45
Laydis Cut 180g 38,5
Als Surf & Turf mit zwei Riesengarnelen +12

SHARING IS CARING AB ZWEI PERSONEN

SEAFOOD PLATE

Calamari | Riesengarnelen in verschiedenen Variationen | Seeteufel im Serrano | Tigerschrimps | Lachsforellen im Sesammantel | gebratene Jakobsmuscheln | dazu Patata Bravas | Chimichurri & Knoblauch Dip
59 pro Person

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

Bayrisch Creme mit Honig von der Bioimkerei Straßer
vom Schliersee
Beeren
8,5

Mousse au Chocolat
Mango | Beeren
9,5

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

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

NACHTISCH ZUM TEILEN

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

"DENN AM ENDE BLEIBEN NUR DIE SCHÖNEN MOMENTE"