

Vogelbauer

TAGESKARTE

VORSPEISEN UND SUPPEN

Irische Felsen Auster Fine de Clair No.1
Schalotten Vinaigrette | Zitrone
Stück 8 oder 3 Stück 21

Sashimi von der oberbayrischen Lachsforelle
Sesam | Avocado | Forellen Kaviar | Wasabi
22

Stracciatella di Burrata
Butternuss Kürbis Creme | marinierter Kürbis | Kernöl
18

2 Stück Enten Praline - gebacken im Pistazienmantel
Zitronengras Erbsenpüree | Edamame | Süße Ingwer Chili Sauce
14

Tatar vom marinierten Thunfisch
Mango | Wasabikreme | Nori | Sesam
22

Tataki vom argentinischen Rinderfilet
Schalotten Marmelade & Schwarzkümmel | Senfkaviar | Wasabi Ernuss | marinierter Romana Salat
23

Salat Bouquet
Vogelbauer Dressing | geröstete Kerne | Saisonales
10/14

Entenkraftbrühe
Raviolini vom Steinpilz | Schnittlauch
14

Pfifferling Schaumsüppchen
Gebratene Pfifferlinge | Milchschaum
12

HAUPTSPEISEN

Gebratenes Pfeffer Steak vom argentinischen Rinderfilet

Grüner Pfeffer Cognac X.O Sauce | getrüffelttes Kartoffelpüree | Spinat

45

Zarte irische Ochsenbacken

Schmorjus | Pastinaken Püree | geschmolzene Kirschtomaten | Pilze

37

Mit Morchel und Pistazie gefüllte Fasanenbrust

Morchel Rahm | Rotweinreduktion | Sellerie Creme | Spinat

32

Gebratenes Kalbsfilet

Trüffel-Madeira-Sauce | Kartoffelcreme | Spinat | italienischer Trüffel

43

Fränkisches Scheufele

Augustiner Biersauce | Kartoffelklos | Brotbrösel | marinierter Spitzkohl

24

Gebackenes Kotelet vom spanischen Iberico Schwein

Salat Bouquet | Zitrone | kaltgerührte Preiselbeeren

32

6 stunden gegarte Rippchen vom Duroc Schwein

Süßkartoffel Pommes | Cole Slaw Salat | BBQ

29,5

Argentinisches Rinderfilet

Rotweinreduktion | getrüffelttes Kartoffelpüree | Gemüse der Saison

Mens Cut 230g 45

Laydis Cut 180g 38,5

Als Surf & Turf mit zwei Riesengarnelen +12

Wiener Schnitzel

Kartoffel Gurken Salat | Wildpreiselbeeren | Zitrone

32,5

Pasta mit Steinpilzen

Steinpilze | Rahm | Thymian

24

Geschmorrter Spitzkohl

Lila Katroffel -Maronencreme | säuerliches Apfelgel | schwarzer Trüffel | geröstete Haselnüsse

(vegan) 24

Saltimbocca vom Seeteufel im Serranoschinken
Perlgraupen-Tomaten Risotto | Limonen Kräuter
Vinaigrette
31

Pochierter Steinbutt
Süßkartoffel creme | Zitrus Ponzusud | Chili & Lauch
39

Gebratenes Saiblings Filet aus Tölz
Petersilien-Kartoffelcreme | Champagnerschaum |
Mandelbutter | wilder Brokkoli
29

Raviolinis von der Rotgarnele
Rotes Curry Kokosschaum | Kumquat Gelee |
Süßkartoffel
20 / 29

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
Beeren
9,5

Apfel Crumble von heimischen Äpfeln
Eis
9,5

Affogato "Special"
Pistaziencreme | Schokoeis | 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 | Apfelfröster | Eis | Rum
Für eine Person 19
Für zwei Personen 26

"DENN AM ENDE BLEIBEN NUR DIE SCHÖNEN MOMENTE"