

Vogelbauer

TAGESKARTE

VORSPEISEN UND SUPPEN

Kürbis Tatar

Gepickelter Kürbis | karamellisierter Ziegenkäse | Mango Chutney

19

Ceviche vom Saibling aus Tölz

Geräucherte Grapefruit | gepickeltes Wurzelgemüse | Saiblings Kaviar

20

Senfei vom Wachtelei

Senf Espuma | 5g Imperial Kaviar | Schnittlauch

20

Tatar von der Tölzer Lachsforellen

Avocado | Sesam Chip | Teriyaki

22

Optional mit 6g Imperial Kaviar vom FASS Edition

19

Beef Tataki vom argentinischen Rinderfilet

weißer Sesam | Ponzu & Senfsauce | Teriyaki

22

Gebratene Blutwurst aus Egling

Birnen & Feigen Schmelze | Chamagnerschaum | Salat Bouquet

18

Rote Beete Carpachio

franz. Ziegenfrischkäse | Walnüsse | Babyleaf

17

Herbstliches Salat Bouquet

Vogelbauer Dressing | Kerne

10/14

Gelbe Rüben Ingwer Süppchen

Lauchstroh | Kernöl | Kokosschaum | Wasabi Erdnussknusper

12

HAUPTSPEISEN

Zarte irische Ochsenbäckchen

Pastinaken Püree | Schmorjuss | geschmolzene Tomaten | Pilze

37

Gefüllte französische Maishähnchenbrust

Pistazien Morchel Farce | Petersilien Kartoffel Püree | Morchel & Rahm

32

Gebratene Rinderfilet Medallions

Getrübtes Kartoffelpüree | Pilze | Rahm

37,5

Duroc-Schweinekotelette

Sardellen-Vinaigrette | geschmortem Romansalat | Topinambur Püree

27

Saibling aus Tölz unter der Meerrettichkräuterkruste

Kartoffelcreme | Zitronen Kräuter Vinaigrette | Spinat | Champagnerschäumchen

28

6 Stunden gegarte Rippchen vom Duroc Schwein

Cremeriger Spitzkrautsalat | Kartoffelfriesen | Trüffelmayo

29,5

Gebratene Meeresfrüchte

(Garnele | Oktopus | Jakobsmuschel)

Süßkartoffelpüree | Gemüse Bouquet | Limonen Kräuter Vinaigrette

32

Lamm Ragout

Linguine | Sauerrahm | Babyleaf

26

Steinpilzrisotto

Gebratene Steinpilze und Kräutersaitling | Babyleaf

25

Sellerie aus der Miso Marinade und Gebackene Aubergine

Kürbis Kokos Püree | getrocknete Tomaten Vinaigrette

(vegan)

25

NACHTISCH

Warme Apfel Kuchenl
Zimt | Tonkabohneneis
12

Creme Brûlée
Beeren | Mango Sorbet
9

Mousse au Chocolat
Maracujua | Mango | Beeren
9,5

Karamellisierter Kaiserschmarrn
Röster | Apfelmus | Eis | Jamaika Rum, 10 Jahre gereift
19/26

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