

# Vogelbauer

## TAGESKARTE

### VORSPEISEN UND SUPPEN

Sashimi von der oberbayrischen Lachsforelle im Tempura  
Nori | Avocado | Teriyaki | Sesam | Forellenkaviar  
22

Gebackener Enokipilz sweet & spiced  
Marinierte Zucchini | Senfsauce | Avocado  
17

Gebatener Oktopus  
Fenchel | grüner Spitzkohl | Kräuter Limonen-Vinaigrette  
17

Glasierter Schweinebauch  
Gepickeltes Gemüse | Chili | Salat Bouquet  
18

Enten Praline – gebacken -  
Zitronengras Erbsenpüree | Edamame | Süße Ingwer Chili Sauce  
Stück 6

Cremige Burrata  
Vogelbauers Brotsalat | Basilikum Espuma  
18

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

Blumenkohl Kokos Spinat Süsschen  
Chili | Blumenkohl | Erdnuss Wasabi Knusper  
13

Spargelcreme Süsschen  
Spargel | Schnittlauchöl | Milchschaum  
12

## HAUPTSPEISEN

### Kalbsfilet im Pistazienmantel

Rotweinreduktion | Sellerie Püree | gebratener grüner Spargel | Kirschtomaten Vinaigrette  
46

### Gebratenes Karree vom Durocschwein

Zirtonen Kapern Butter | Morchelrahm | Linguine  
28

### 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 | Saiblings Filet +8,9 | Wachholderschinken +5  
| Hummerschwanz + 35

### Geschmornte Ochsenbacke

Petersilien-Kartoffelpüree | gelbe Rübe | Schmorjus | karamellisierte Aroma Tomate  
37

### Gebackenes Kalbskotelett

Cremiger Kartoffelsalat | Zitrone  
44

### Lammrücken im Bärlauchmantel

Rotwein Reduktion | Bärlauch Püree | grüner Spargel | Erbsen  
35

### Argentinisches Rinderfilet

Portweinreduktion | getrüffeltes Kartoffelpüree | Gemüsebouquet nach Saison  
Mens Cut 230g 45  
Ladies Cut 180g 38,5

### Wiener Schnitzel

Bratkartoffel | kaltgerührte Wildpreiselbeeren | Zitrone  
31,5

### Crunchy Blumenkohl

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

Raviolinis von der Rotgarnele  
Rotes Curry Kokosschaum | Kumquat Gelee |  
Süßkartoffel  
28

Surf`n`Turf  
200g argentinische Rinderfilet Medaillons | Garnelen |  
getrüffeltes Kartoffelpüree | Gemüse der Saison |  
Kräutervinaigrette  
54

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

Gebratener ½ Langusten Schwanz  
Pasta mit Tomaten Sugo | Kräuter Vinaigrette  
34  
oder ganzer Langusten Schwanz 65

SHARING IS CARING AB ZWEI PERSONEN

### SEAFOOD PLATE

Gebratener Oktopus | Riesengarnelen in verschiedenen Variationen | Seeteufel im Serrano | Tigerschrimps |  
Lachsforellen im Sesammantel | gebratene Jakobsmuscheln | dazu Kartoffeln, 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

Mousse au Chocolat  
Maracuja | Beeren  
9,5

Rhabarber Traum  
Vanille Creme | Tonkabohneneis | marinierte  
Erdbeeren | Crumble | Pistazie  
13

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

## NACHTISCH ZUM TEILEN

Käse Selektion vom Tölzer Kasladen  
Brot | Ingwersauce | Nüsse & Beeren  
19 p.P

Karamellierte Kaiserschmarrn  
Pflaumenröster | Apfelröster | Eis | Rum  
Für eine Person 19  
Für zwei Personen 26

"DENN AM ENDE BLEIBEN NUR DIE SCHÖNEN MOMENTE"

