

Vogelbauer

SPEISEKARTE

VORSPEISE

Gebratene Riesengarnelen

Sweet-Ingwer-Chili | Wildkräuter | Avocado

18

Tatar vom gebeizten Bachsaibling

Avocado | Teriyaki | Sesam

22

Carpaccio von der roten Beete

Ziegenkäse | Nüsse | Reduzierter Trauben Balsam Essig | französisches Mandelöl | Rucola

16,5

Gemischtes Salatbouquet

Kräuter Brotcroutons | Vogelbauer Hausdressing | geröstete Kerne

14

wahlweise mit:

gebratenen Rinderfilet Streifen +12

gebratenen Garnelen + 12

SUPPE

Chai-Kürbis Süppchen

Gerösteter Serrano | Steirisches Kernöl | Schnittlauch Öl | Schäumchen

10

HAUPTSPEISE

Zarte Ochsenbäckchen

Pastinaken Püree | Schmorjus aus einer Rotweinreduktion | Pilze | geschmolzene Tomaten
34

Saltimbocca vom Perlhuhn

Serrano | Süßkartoffelpüree | Calamansi-Limonen Vinaigrette | gebratene Zucchini
24

6 Stunden gegarte Rippchen vom Duroc-Schwein

Würzige BBQ & Rauchmarinade | Coleslaw | Home fries | Trüffelsauce & Ingwer Curry Sauce
27

Sellerie aus der Miso-Marinade

Gebacken im Panko | Ofenkürbispüree | Basilikum Pesto
(Vegan)
23

VOGELBAUER URGESTEIN

„Das Gute muss bleiben“

„Vogelbauer“ Schnitzel vom Kalb

Gefüllt mit Südtiroler Speck, Champignons, Senf und Bergkäse | Fries | Vogelbauer Salat
27,5

Nur Sonntags für Sie ofenfrisch zubereitet

Fränkisches Schäufele

Knusper Kruste | Biersauce | Kartoffelknödel | Salat vom Spitzkohl
23

NACHTISCH

Karamellisierter Kaiserschmarren

Zwetschgenröster | Apfelkompott | Eis
17

Mousse au Chocolat

Maracuja | Grand Cru de la Luna Olivenöl
8,5

Kokos-Chia Brûlée

Früchte | Karamell aus dem Kokosblütenzucker
12

“ DENN AM ENDE BLEIBEN NUR DIE SCHÖNEN MOMENTE “