

# 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

Karamellierter 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 “