

Vogelbauer

TAGESKARTE

VORSPEISEN UND SUPPEN

Senfei vom Wachtelei

Forellen Kaviar | Senfespuma | Feldsalat Kräuteröl

17

Gebratene Garnele

Blutwurstchip | Kokos Curry Schaum | Avocado

21

Tataki vom argentinischen Rinderfilet

Sesam | Ponzu | Teriyaki

20

Französischer Ziegenkäse

Blütenhonig aus der Bioimkerei Straßer verfeinert mit Thymian | Kürbis Creme | gepickeltes Gemüse

19

Winterliches Salat Bouquet

Vogelbauer Dressing | Kerne

10/14

Enten Consommé

Gebackene Entenpraline | marinierte Sprossen | Schnittlauchöl

13

Gelbe Rüben Ingwer Süppchen

Lauchstroh | Kernöl | Kokosschaum | Wasabi Erdnussknusper

12

HAUPTSPEISEN

Rehrücken

Pistazienkruste | Rotweinreduktion | Pastinakenpüree | Schlehen Gin Kirschen | marinierter Rosenkohl
45

Lamm Karree

Rosmarin & Thymiankruste | Kartoffelcreme | Ratatouille Gemüse | Rotweinreduktion
35

6 Stunden gegarte Rippchen vom Duroc Schwein
BBQ | Süßkartoffel Pommes | Cremiger Spitzkohl Salat
29,5

Medallions vom Rinderfilet

Getrübete Paste | Pilze | Rahm
42

Confierte Gänsebrust

Apfelblaukraut | Kartoffelknödel | Maronen | Schmorapfel | Sauce
34

Gebratene Meeresbarbe unter der Kräuter Kruste

Zitronenrisotto | Zitronen Kräuter Vinaigrette
30

Meeresfrüchte

Seeteufel im Serranoschinken | Garnele im Kataifimantel | Oktopus
Kartoffel Erbsen Püree | Gemüse der Saison | Limonen Calamansi Vinaigrette
32

Wiener Schnitzel

Bratkartoffeln | kaltgerührte Wildpreiselbeeren | Zitrone
31,5

Veganes Butter Chicken Masala

Im Tempura gebackener Butternusskürbis | Kürbis Kokos Püree | Kürbis mit Masalagewürz | Limonen Calamansi-
Vinaigrette
(vegan)
24

Argentinisches Rinderfilet

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

NACHTISCH

Bio Honig Crème brûlée

Früchte und Beeren

13

Bratapfel Crumble

Tonkabohneneis | Kernöl | Beeren

12

Käse Auswahl

Verschiedene Käse | Feigensenf Chutney | Früchte

20

Karamellisierte Kaiserschmarrn

Pflaumenröster | Apfelnröster | Eis | Rum

Für eine Person 19

Für zwei Personen 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