

Vogelbauer

TAGESKARTE

VORSPEISEN UND SUPPEN

Senfei vom Wachteli

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

18

Gelbe Rüben Ingwer Süppchen

Lauchstroh | Kernöl | Kokosschaum | Wasabi Erdnussknusper

12

HAUPTSPEISEN

Rehrücken

Pistazienkruste | Rotweinreduktion | Pastinakenpüree | Schlehen Gin Kirschen | mariniert 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

Geträufelte 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 Kataifmantel | 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 | geträufeltes Kartoffelpüree | Gemüsebouquet nach Saison
Mens Cut 230g 45
Ladies Cut 180g 38,5

NÄCHTISCH

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 | Apfeleröster | 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 SCHÖEN MOMENTE