

Vogelbauer

TAGESKARTE

VORSPEISEN UND SUPPEN

Tataki von der oberbayrischen Lachsforelle aus Tölz

Teriyaki | Avocado | Sesam | Forellenkaviar

22

Gebratene Riesengarnele

Swett Ginger Chili | Avocado | Babyleaf

21

Miesmuscheln

In cremiger Tomaten Sauce | geröstetes Knoblauchbrot

16

Cremige Burrata

Rote Beete | Avocado | Babyleaf

18

Französischer Ziegenkäse

Gegrillter grüner Spargel | getrocknete Tomaten Vinaigrette | Dattel Balsam

17

Weißer gebratener Butterspargel

Schnittlauchmajo | gerösteter Panko | Schnittlauchöl

15

Winterliches Salat Bouquet

Vogelbauer Dressing | Kerne

10/14

Bärlauch Schaum Süppchen

Marinierte Shrimps | Milchschaum

12

Spargelcreme Süppchen

Spargel | Schnittlauchöl | Kräuterschaum

12

HAUPTSPEISEN

Gebratenes Karree vom Durocschwein
Zirtonen Kapern Butter | Morchel Rahm | Linguine
28

Crunchy „Nashville hot Chicken“ vom französisches Maishähnchen
Blue Cheese Chili Ranch Sauce | Cesar Salat
27

Kalbsfilet im Pistazien-Kräutermantel
Pastinaken Püree | grüner gebratener Spargel | getrocknete Tomaten Vinaigrette | Rotweinreduktion
42

Lamm Rücken
Rosmarin & Thymiankruste | Kartoffelcreme | Ratatouille Gemüse | Rotweinreduktion
35

Boeuf Bourguignon
Pastinaken Püree | Pilze | Wurzelgemüse
37

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

Medaillons vom argentinischen Rinderfilet
Trüffel Pasta | Parmesan
42

Gebackenes Kalbskotelett
Kartoffel Wirsing Salat | Zitrone
37,5

Sellerie aus der Misomarinade - gebacken
Butternuss-Kürbis Kokospüree | gebratene Pilze | Babyleaf
(vegan) 24

Gebratene Lachsforelle in Sesam
Teriyaki | gebratenes Gemüse | Süßkartoffelpüree
28

Rote Meeresbarbe
Bärlauch Pasta | Cherrytomaten | grüner Spargel
28

Surf`n`Turf
200g argentinische Rinderfilet Medaillons | Garnelen |
getrübtes Kartoffelpüree | Gemüse |
Kräutervinaigrette
54

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

HAUPTSPEISEN

SHARING IS CARING AB ZWEI PERSONEN

SEAFOOD PLATE

Oktopus | Riesengarnelen in verschiedene Variationen | Seeteufel im Serrano | rote Meerbarbe | Tigershrimps |
Kartoffeln | Babyleaf | Austern | Chimichurri
65,- pro Person



GARNELEN PFANNE

pro Person 5 Stück Riesengarnelen in Knoblauchöl gebraten | Kräuter | dazu Babyleaf Salat & Weißbrot
35 pro Person

+jede weitere Riesengarnele 6

NACHTISCH

Mango Tiramisu
Frucht und Beeren
9,5

Mousse au Chocolat
Maracuja | Beeren
8,5

Vogelbauers „Heiße Liebe“
Vanille | Himbeere
12

Affogato
Espresso & Eiscreme
6,9

NACHTISCH ZUM TEILEN

Suprise Dessert Dream Plate
15 p.P.

Karamellisierte Kaiserschmarrn
Pflaumenröster | Apfelfröster | Eis | Rum
Für eine Person 19
Für zwei Personen 26

“DENN AM ENDE BLEIBEN NUR DIE SCHÖNEN
MOMENTE“