

Vogelbauer

TAGESKARTE

AM 25. UND 26. DEZEMBER 2025

VORSPEISEN UND SUPPEN

Hausgebeizter Saibling aus Tölz

Bio-Honig vom Tegernsee in Senf Sauce | Babyleaf
22

Gebratene Blutwurst aus Egling

Birnen & Feigen Schmelze | Chamagnerschaum | Salat Bouquet
18

Gebratene Riesengarnelen

Süß scharfer Ingwer | Avocado | Babyl
21

Tataki von der Aubergine

Sesam | Ponzu | Teriyaki | Buchenpilze
17

Französischer Ziegenkäse

Blütenhonig aus der Bioimkerei Straßer verfeinert mit Thymian | Kürbis Creme | gepickelter Butternusskürbis
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

HÄUPTSPEISEN

Rehrücken

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

Lamm Karee

Rosmarin & Thymiankruste | Kartoffelcreme | Ratatouille Gemüse | Rotweinreduktion
35

Confierte Gänsebrust oder Ente

Apfelblaukraut | Kartoffelknödel | Maronen | Schmorapfel | Sauce
34

Zarte irische Ochsenbäckchen

Pastinaken Püree | Schmorjus | geschmolzene Tomaten | Pilze
37

Tranchen vom Rinderfilet

Geträufeltes Kartoffelpüree | Pilze | Rahm
42

Gebratene Lachsforelle aus Tölz unter der Kräuter Kruste

Zitronenrisotto | Zitronen Kräuter Vinaigrette
28

Gebratene Riesengarnelen

Kräuter Knoblauchdip | Brot | Zitrone
5 Stück 32

Wiener Schnitzel

Bratkartoffeln | kaltgerührte Wildpreiselbeeren | Zitrone
31,5

Veganes Butter Chicken Masala

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

Argentinisches Rinderfilet

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

NACHTISCH

Warmer Nougat Knödel

Pflaumenröster | Gewürzschokoladenbrösel | Pistazienkernöl | Mohn

13

Bratapfel Crumble

Tonkabohneneis | Kernöl | Beeren

12

Mousse au Chocolat

Maracuja | Mango | Beeren

9,5

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