

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 Blutswurst aus Egling
Birnen & Feigen Schmelze | Chamagnerschaum | Salat Bouquet
18

Gebratene Riesengarnelen
Süß scharfer Ingwer | Avocado | Baby |
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

HAUPTSPEISEN

Rehrücken

Pistazienkruste | Rotweinreduktion | Pastinakenpüree | Schlehen Gin Kirschen | marinierter 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 | Schmorjrus | geschmolzene Tomaten | Pilze
37

Tranchen vom Rinderfilet

Getrüffelt 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 | getrüffelt Kartoffelpüree | Gemüsebouquet nach Saison
Mens Cut 230g 45
Ladies Cut 180g 38,5

NACHTISCH

Warmer Nougat Knödel

Pflaumenröster | Gewürzschokoladenbrüsel | Pistazienkernöl | Mohn

13

Bratapfel Crumble

Tonkabohneneis | Kernöl | Beeren

12

Mousse au Chocolat

Maracujua | 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 SCHÖNEN MOMENTE