

Vogelbauer

TAGESKARTE

VORSPEISEN UND SUPPEN

Irische Felsenaustern Fines de Claire Nr. 2

Vinaigrette | Zitrone

3 Stück 21 oder das Stück 8

Ganze Artischocke

Schalotten Kräuter Vinaigrette | Aioli

17,5

Tatar von der oberbayrischen Lachsforelle aus Tölz

Sesam | Avocado | Forellen Kaviar | Teriyaki

22

Vitello tonnato vom rosa gebratenen Kalbstafelspitz

Zweierlei Senf Texturen | Thunfisch Kapernsauce | gepickeltes Gemüse

20

Cremige Burrata mit gegrilltem Pfirsich

Sesam | Babyleaf

18

Beef Tataki von argentinischem Rinderfilet

Senfsauce | Senfkaviar | Ponzu | Teriyaki Sauce

22

Gebratener Oktopus

Marinierter Fenchel | grüner Spitzkohl | Chimichurri

18

Salat Bouquet

Vogelbauer Dressing | geröstete Kerne | Saisonales

10/14

Pfifferling Rahm Süsschen

Gebratene Pfifferlinge | Milchschaum

12

Geeistes Gurken Süsschen

Gebratene Jakobsmuschel | Rahm

14

HAUPTSPEISEN

Züricher Geschnetzeltes aus Kalbsfilet
Rahm | getrüffelter Rösti & Schnittlauch | Pilze

32

Kalbsfilet im Pistazienmantel
Rotwein Reduktion | Sellerie Püree & Haselnüsse | gebratene Pfifferlinge

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

28

Surf & Turf vom Lammrücken und Oktopus
Lammjus | Kartoffelkrapfen | Kaiserschoten | Kräutervinaigrette

38

Gebackenes Kotelett vom spanischen Duroc Schwein
Salat Bouquet | Zitrone | kaltgerührte Preiselbeeren

29

6 stunden gegarte Rippchen vom Durocschwein
Süßkartoffel Pommes | Cole Slaw Salat | BBQ

29,5

Wiener Schnitzel
Kartoffel Gurken Salat | kaltgerührte Wildpreiselbeeren | Zitrone

31,5

Crunchy Blumenkohl
Tempura sweet Spice Rub | Blumenkohl Kokos Püree | gebratene Pilze | Babyleaf
(vegan) 24

Gebackene Aubergine aus der Misomarinade
Violettes Urkartoffelpüree | karamellisiert und geschmolzene Kirschtomaten | Salt Bouquet
(vegan) 24

SHARING IS CARING AB ZWEI PERSONEN

Irishes T-Bone Steak ca. 800g
Pro Person 61

Irishes Dry Aged Beef Tomahawk Steak ca 1000g
Pro Person 53
Mit Rosmarin Kartoffeln und Grillgemüse | Chimichurri

Gebratener Steinbutt
Beurre blanc | Pfifferlinge | Zucchini | Jus |
Kartoffelcreme
43

Gebratenes Saiblings Filet aus Tölz
Süßkartoffelpüree | grünes Gemüse | Limonen
Calamansi Vinaigrette
28

Argentinisches Rinderfilet
Rotweinreduktion | getrüffelt Kartoffelpüree | Gemüse
der Saison
Mens Cut 230g 45
Laydis Cut 180g 38,5
Als Surf & Turf mit zwei Riesengarnelen +12

SHARING IS CARING AB ZWEI PERSONEN

SEAFOOD PLATE

Calamari fritti | Riesengarnelen in verschiedenen Variationen | Seeteufel im Serrano | Tigerschrimps | Muscheln |
gebratene Jakobsmuscheln | dazu Patata Bravas | Chimichurri & Knoblauch Dip
59 pro Person



GARNELEN PFANNERL

5 Stück gebratene Riesengarnelen in Olivenöl „Grand Cru de la Luna“ | Knoblauch | Chili | Zitrone | dazu Weißbrot und
Baby Leaf Salat
36 pro Person



+jede weitere Riesengarnele 6

NACHTISCH

Mousse au Chocolat
Wildheidelbeeren | Beeren
9,5

Zitronen Tiramisu
Joghurt | Beeren
9,5

Nougat Knödel
Zwetschgenröster | Mohn
11,5

Affogato "Special"
Pistaziencreme | Vanilleeis | Espresso | Pistazien
11

Fruchtsorbet in verschiedene Sorten
Himbeere | Erdbeere | Mango | Zitrone
Kugel mit Beeren 6,5
Jede weitere Kugel 4
mit 2cl Wodka +6,5

NACHTISCH ZUM TEILEN

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

"DENN AM ENDE BLEIBEN NUR DIE SCHÖNEN MOMENTE"