

Vogelbauer

TAGESKARTE

VORSPEISEN UND SUPPEN

Irische Felsen Auster Fines De Claire Nr.2
Austernbrot | Calamansi-Limonen-Vinaigrette | Zitrone
3 Stück 21 | 1 Stück 8

Sashimi von der oberbayrischen Lachsforelle
Avocado | Sesam | Teriyaki | Forellen Kaviar
22

Gebratene Blutswurst
Quitten Feigen Schmelze | Champagnerschaum | Baby Leaf
18

Stracciatella di Burrata
Karamellierte Feigen | Butternuss in dreierlei Texturen | Kernöl
18

Tatar vom marinierten Thunfisch
Mango | Wasabicreme | Nori
22

Vitello tonnato vom Kalbstafelspitz
Kapern Thunfisch Sauce | zweierlei Senf Texturen | gepickeltes Gemüse
18

Tataki vom argentinischen Rinderfilet
Senfkaviar | Senfsauce | Sesam | Teriyaki
20

Salat Bouquet
Vogelbauer Dressing | geröstete Kerne | Saisonales
10/14

Gelbes Rüben Ingwer Süppchen
Kokosschaum | Lauchstroh | Kürbiskernöl
12

HAUPTSPEISEN

Rehrücken im Pistazienmantel

Rotwein Reduktion | Selleriecreme | marinierter Rosenkohl | Slow Gin Sauerkirschen

47

Zarte irische Ochsenbacken

Schmorjus | Pastinaken Püree | geschmolzene Kirschtomaten | Pilze

37

Backhendl vom französischen Maishähnchen

Kürbiskern Panko Panade | Herbstlicher Cesar Salat | Preiselbeer Gel

28

Gebratenes Kalbsfilet

Trüffel-Madeira-Sauce | Kartoffelcreme | Spinat | italienischer Trüffel

45

Gebratenes Karree vom Iberico Schwein

Zitronen Kapernbutter | Pasta mit Pilzen | Rahm

30

6 stunden gegarte Rippchen vom Duroc Schwein

Süßkartoffel Pommes | Cole Slaw Salat | BBQ

29,5

Argentinisches Rinderfilet

Rotweinreduktion | getrüffelttes Kartoffelpüree | Gemüse der Saison

Mens Cut 230g 45

Ladys Cut 180g 38,5

Als Surf & Turf mit zwei Riesengarnelen +12

Wiener Schnitzel

Kartoffel Gurken Salat | Wildpreiselbeeren | Zitrone

32,5

Pasta mit Steinpilzen

Steinpilze | Rahm | Thymian

24

Crunchy Blumenkohl im Tempura

Blumenkohl-Kokospüree | gebackener Blumenkohl im Spiced Tempura | garniert mit gepickeltem Kürbis
(vegan)24

Seeteufel im Serranoschinken Mantel
Tomaten Risotto | Limonen Kräuter Vinaigrette | Pac
Choi | Salbeischaum
32

Gebratenes Saiblings Filet aus Tölz
Petersilien-Kartoffelcreme | Champagnerschaum |
Mandelbutter | grünes Gemüse
29

GARNELN 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
Maracjua | Beeren
9,5

Pistazien Tiramisu
Pistaziencreme | Mascapone
9,5

Basilikum Sorbet
Zwetschgenröster
8

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

Fruchtsorbet in verschiedene Sorten
Himbeere | Erdbeere | Zitrone
Kugel mit Beeren 6,5
Jede weiter 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"