

Vogelbauer

TAGESKARTE

VORSPEISEN UND SUPPEN

Vogelbauers Meeresfrüchte Salat

Oktopus | Garnelen | Muscheln

20

Cremige Burrata mit gerilltem Pfirsich

Pfirsich | Sesam | Baby Leaf

20

Über Apfel und Buchenholz geräucherte Entenbrust

Himbeer-Feigen-Senf Chutney

19,5

Im Tempura gebackene Aubergine

Pilze | Salat Bouquet | Kräutersenfsoße

17,5

Sashimi vom marinierten Thunfisch

Sesam | Wasabikreme | Forellen Kaviar | Teriyaki

22

Beef Tataki von argentinischem Rinderfilet

Senfsauce | Senfkaviar | Teriyaki | Sesam

22

Salat Bouquet

Vogelbauer Dressing | geröstete Kerne | Saisonales

10/14

Pfifferling Rahm Suppchen

Gebratene Pfifferlinge | Milchschaum

12

Gazpacho

Marinierte Shrimps | Chimichurri

14

HAUPTSPEISEN

Gebratene Kalbsfilet Medaillons
Gorgonzola Spinat Gnocchi's | Spinat | Rotweinreduktion
43

In Buttermilch mariniertes Crunchy „Nashville hot Chicken“ vom französischen Maishähnchen
Blue Cheese Chili Ranch Sauce | Cesar Salat
28

Surf & Turf vom Lammkaree und Oktopus
Lammjus | Kartoffelcreme | grünes Gemüse
38

Gebackenes Kalbskotelett
Salat Bouquet | Zitrone | kaltgerührte Preiselbeeren
37

6 stunden gegarte Rippchen vom Durocschwein
Süßkartoffel Pommes | Cole Slaw Salat | BBQ
29,5

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

Wiener Schnitzel
Kartoffel Gurken Salat | Wildpreiselbeeren | Zitrone
31,5

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

Geschmorrter Spitzkohl
Lila Kartoffel Püree | Dunkelbeer Jus | Salt Bouquet
(vegan) 24

Saltimbocca vom Seeteufel im Serranoschinken
Perlgrauen-Tomaten Risotto | Limonen Kräuter Vinaigrette
31

Dreierlei vom Wasser
Lachsforelle | Saibling | Steinbutt
Süßkartoffel Püree | saisonales Gemüse | Limonen-Calamansi Vinaigrette
28

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
Wildheidelbeere Kompott | Beeren
9,5

Apfelkücherl von heimischen Äpfeln
Vanilleeis
9,5

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

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

NACHTISCH ZUM TEILEN

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

"DENN AM ENDE BLEIBEN NUR DIE SCHÖNEN MOMENTE"