

# Vogelbauer

## TAGESKARTE

### VORSPEISEN UND SUPPE

Irische Felsenaustern Fines de Claire Nr. 2

Vinaigrette | Zitrone

3 Stück 21 oder das Stück 8

Sashimi von der oberbayrischen Lachsforelle vom Sappl aus Tölz

Ponzusud mit Zitrusfrucht | Chili | Avocado | Forellenkaviar

20

Vitello tonnato vom rosa gebratenen Kalbstafelspitz

Zweierlei Senf Texturen | Thunfisch Kapernsauce | gepickeltes Gemüse

20

Gebackene Aubergine im spiced Tempura

Gebratene Pfifferlinge | Babyleaf

17

Cremige Burrata mit gegrilltem Pfirsich

Sesam | Babyleaf

18

Enokipilz im spicy Tempura

Marinierte Zucchini | Senfsauce

15

Gebratener Oktopus

Marinierter Fenchel | grüner Spitzkohl | Limonen Calamansi Vinaigrette

18

Salat Bouquet

Vogelbauer Dressing | geröstete Kerne | Saisonales

10/14

Gelbes Rüben Ingwer Süsschen

Kokos | Wasabi Erdnüsse

12

# HAUPTSPEISEN

Züricher Geschnetzeltes aus Kalbsfilet  
Rahm | getrüffeltes Rösti & Schnittlauch | Pfifferlinge  
32

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 | Ratatouille Gemüse  
38

Gebackenes Kotelett vom spanischen Iberico Schwein  
Salat Bouquet | Zitrone | kaltgerührte Preiselbeeren  
30

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

Sellerie aus der Miso Marinade – gebacken -  
Süßkartoffelpüree | Saisonales Gemüse  
(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

Saltimbocca vom Seeteufel  
Tomaten Pasta | grünes Gemüse | Limonen Calamansi  
Vinaigrette  
31

Argentinisches Rinderfilet  
Rotweinreduktion | getrüffeltes 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 | 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

Fluffige Mousse au Chocolat von weißer belgischer  
Schokolade  
Wildheidelbeeren  
9,5

Zitronen Tiramisu  
Joghurt | Beeren  
9,5

Schokoladenkuchen mit flüssigem Kern  
Vanilleeis | Beeren  
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 | Apfeleröster | Eis | Rum  
Für eine Person 19  
Für zwei Personen 26

"DENN AM ENDE BLEIBEN NUR DIE SCHÖNEN MOMENTE"