

Vogelbauer

## WOCHENKARTE

VORSPEISEN UND SUPPE

### Gebratene Riesengarnele

Baby Leaf | Sweet Ingwer Chili | Avocado

21

### Carpaccio von der roten Beete

Ziegenkäsecreme | Nüsse | Rucola | französisches Walnussöl

18

### Gebratener Ziegenkäse

Grüner Ofen Spargel | Akazienhonig | Thymian

18

### Rote Beete Tatar

Cremige Burrata | Avocado | Dattel Balsam | Rucola

20

### Frühlinghaftes Salatbouquet

Vogelbauer Hausdressing | geröstete Kerne

14

### Bärlauchschaum Süsschen

Jakobsmuschel | Serrano Schinken | Knusper Panko

12

## HAUPTSPEISE

### Zarte irische Ochsenbacken

Schmorr Jus | Pastinaken Püree | Karamellierte Kirschtomaten | Kräutersaitling

34

### Lammkarree unter der Kräuterkruste

Geschmolzenes Paprika & Zucchini Gemüse | Kartoffel Creme | Lamm Jus

42

### Gebratene Lachsforelle & Bandnudeln

Bärlauch Pesto | Grüner Spargel | Rahm | Forellenkaviar

28

### Gebratener Oktopus

Süßkartoffel Püree | Zucchini | Chimichurri

32

### 6 Stunden gegarte Rippchen vom Duroc Schwein

Cremiger Spitzkrautsalat | Süßkartoffelfries | Trüffelmayo

27

### Soulfood Süßkartoffel Gulasch

Bärlauch Baguette | Salat Bouquet

(vegan)

21,5

## Nachtisch

### Karamellierter Kaiserschmarrn

Röster | Apfelmus | Eis | Jamaika Rum, 10 Jahre gereift

Wahlweise mit Rosinen und/oder Mandeln

19/26

### Käseauswahl vom Tölzer Kasladen

Trauben | Walnussbrot | Kerne

19

### Mousse au Chocolat

Maracuja | Pistazien | Olivenöl

8,9

### Sorbet

Verschiedene Sorten

6,5

## Beilagen

Hausbackenes Brot mit Butter vom Isarstein

4,5

Süßkartoffel Pommes

8

Kartoffel Pommes „Dippers“

7

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 “*

Vogelbauer

## „Urgesteine & Klassiker“

### Vogelbauer Beef Tatar

Handgeschnitten | Soja gebeiztes Eigelb | Kartoffelknusper  
25 / 35

### Irische Felsenaustern Fines de Claire Nr. 2

Austernbrot | Vinaigrette | Zitone  
Stück 8

### Argentinisches Rinderfilet

Portweinreduktion | getrüffeltes Kartoffelpüree | Gemüsebouquet nach Saison  
Mens Cut 230g 45  
Ladies Cut 180g 38,5

### Gebratene Riesengarnelen

Kräuter Knoblauchdip | Brot | Zitrone  
6 Stück 29

### Wiener Schnitzel

Bratkartoffeln | kaltgerührte Wildpreiselbeeren | Zitrone  
31,5

### (Immer Sonntags)

### Fränkisches Schäuferle

Am Knochen gegart | Knusperkruste | Kartoffelknödel | Brösel | Krautsalat | Biersauce  
23

“ DENN AM ENDE BLEIBEN NUR DIE SCHÖNEN MOMENTE “