Vogelbauer

TAGESKARTE

Saisonale Karte, Auswahl wechselt regelmäßig.

VORSPEISEN & SUPPEN

Pochierte irische Felsenauster Fines de Claire Nr. 2
Gratinierte Champagner-Sabayon | grüner Apfel | Salzzitrone
Stück 9

Tatar vom argentinischen Rinderfilet
Gebeiztes Trüffeleigelb | Misomayonnaise | Schnittlauchbrotknusper
25

Gebratene Blutwurst
Birnen-Feigen-Schmelze | Champagnerschaum | gepickeltes Gemüse
18

Gebeizte Lachsforelle aus Tölz
Buttermilch-Ponzu-Sud | Schnittlauchöl | marinierte Gurke mit Chili | Forellenkaviar | Sesam | Nori
22

Stracciatella di Burrata
Karamellisierte Feigen | Kürbis in dreierlei Texturen | Kernöl
18

Vitello tonnato vom rosa Kalbstafelspitz
Kapern-Thunfisch-Sauce | gepickeltes Gemüse | zweierlei Senftexturen
18

Carpaccio von der Roten Bete
Gorgonzola | Walnuss | Birne
17

Salatbouquet
Vogelbauer-Dressing | geröstete Kerne | Saisonales
klein 10 | groß 14

Kürbisschaumsüppchen
Chili-Kokosschaum | Kürbiskernöl | Kerne
12

HAUPTSPEISEN

Rehrücken im Pistazienmantel
Rotweinreduktion | Pastinakencreme | marinierter Rosenkohl | Slow-Gin-Sauerkirschen
47

Kalbsrahmbraten
Rahmsauce | Kartoffelpüree | Buttergemüse
27

Backhendl vom französischen Maishähnchen
Kürbiskern-Panko-Panade | herbstlicher Caesar Salad | Preiselbeergel
28

Surf & Turf vom Lammkarree & Oktopus
Rotweinreduktion | Gemüse | Kartoffelcreme | Chimichurri
38

Kalbsfiletmedaillons
Trüffelpasta | Rahm | Salatbouquet
39

6 Stunden gegarte Rippchen vom Duroc-Schwein
Süßkartoffel-Pommes | Coleslaw | BBQ
29,5

Pfeffersteak vom argentinischen Rinderfilet
Grüne-Pfeffer-Cognac-Sauce | getrüffeltes Kartoffelpüree | Gemüse der Saison
Mens Cut 230g 45 | Ladies Cut 180g 38,5

Wiener Schnitzel
Bratkartoffeln | Wildpreiselbeeren | Zitrone
32,5

Pasta mit Kräuterseitlingen
Trüffel | Rahm | Thymian | Liebstöckelöl
28

Auf dem Salzbett gebackene Rote Bete
Blumenkohl-Kokos-Püree | schwarzer Trüffel | Chili-Kokosschaum | Salatbouquet
vegan
24

Tölzer Saibling unter der Tapioka-Nori-Kruste
Süßkartoffelpüree | Zitrus-Ponzu-Sud | grünes Gemüse | Chili
28

Raviolini von der Rotgarnele
Rotes-Curry-Kokosschaum | Salzzitrone | Süßkartoffel
29

AB ZWEI PERSONEN

Ab zwei Personen

Seafood Plate
Garnelen & Seafood in verschiedenen Variationen | Oktopus | Muscheln | Auster | Lachsforelle & Saibling aus Tölz | Zitrone | dazu gebratene Kartoffeln, Salatbouquet, Chimichurri & Knoblauchcreme
pro Person 54

NACHTISCH

Salzkaramell-Mousse
Schokocrumble | Beerenmark
9,5

Apfel-Crumble
Tonkabohneneis
9,5

Chia-Kokos-Crème-brûlée
Kokosblütenzuckerkaramell | Beeren
9

Affogato „Special“
Pistaziencreme | Eiscreme | Espresso | Pistazien
11

Fruchtsorbet in verschiedenen Sorten
Himbeere | Erdbeere | Zitrone
Kugel mit Beeren 6,5 | jede weitere Kugel 4 | mit 2 cl Wodka +6,5

NACHTISCH ZUM TEILEN

Karamellisierter Kaiserschmarrn
Pflaumenröster | Apfelröster | Eis | Rum
für eine Person 19 | für zwei Personen 26

„DENN AM ENDE BLEIBEN NUR DIE SCHÖNEN MOMENTE“