



Herzlich willkommen im Restaurant des Wittelsbacher Golfclubs

Sehr verehrte Mitglieder und Gäste,
wir freuen uns, Sie in unserem Restaurant begrüßen zu dürfen.

Die Küche ist von 11:30 Uhr bis zur letzten Bestellung um 20:30 Uhr für Sie da.

Unser Küchen-Team um David Zoll wird Sie begeistern,
gleich ob mit einem frisch zubereiteten Tagesgericht oder einem Klassiker.
Zu gutem Essen gehört natürlich auch der richtige Tropfen.
Herr Sauer hat feinste Weine zusammengestellt, die Sie begeistern werden.

Unsere Weinempfehlung:

Weißwein:

2021 Stettener Brotwasser Riesling trocken
Monopollage des Herzogs, filigran, mineralisch, elegant

0,2L 8,60 0,75 L 29,50

2021 Villa Antinori
Toskana

Einfach, fruchtig, mit einer unverkennbaren Säure

0,2 L 8,60 0,75 L 29,50

Roséwein:

2022 Chiaretto

Azienda Agricola Gorgo

Brillantes Rosa mit kirschroten Reflexen, erfrischendes
Bukett von frischen Himbeeren

0,2 L 8,20 0,75 L 27,50

Suppen

Kräftige Essence von der bayrischen MastEnte (Aa,E,H,I,K)

Flädle (Aa,F,H,N) | Wurzelgemüse (H) 6,5

Spargelcremesuppe (Aa,F,H,E)

Croûtons (F,K) & Zitronenöl 6,9

Krustentierschaumsuppe (B,Aa,F,H,I,C,K,J)

Gegrillte Garnele (B) & Zwiebelmarmelade (Aa,F) 10,9



Alle Preise verstehen sich inklusiver der Mehrwertsteuer und in €.

Vorspeisen & Salate

Geschmolzene Speckknödel <small>(I,K)</small>	Marinierter Feldsalat Kürbiskerne & eigenes Dressing <small>(8,N,E,F,H,I,N)</small> Radieserl	13,4
Grün Weißer Spargelsalat <small>(E,F,K,I,O,H,I,N)</small>	SchnittlauchDressing Chiffonade Kirschtomaten & Ei <small>(N)</small> + feine Scheiben vom Coppa di Parma	13,1 3,5
Angemachtes Rindertatar <small>(I,K)</small>	mit Spiegelei <small>(N)</small> & dunklem Malzbrot <small>(Aa,F)</small> auch als Hauptgericht mit Spiegelei & knusprigen belgischen Pommes	16,9 22,3
Caesar Salad in Original Dressing <small>(E,F,H,K,I,N)</small>	Romanasalatherzen Croûtons <small>(Aa,F)</small> Parmesan <small>(F)</small> Vorspeise 10,5 Hauptgang	14,7
Großer gemischter Salat der Saison	Frenchdressing <small>(8,N,E,F,H,I,N)</small> Kirschtomaten & Croutons <small>(Aa,F)</small> geröstete Kerndl <small>(G)</small> + gegrillte marinierte Putenbrust <small>(H,I,F)</small> + sechs knusprige Falaffel <small>(J,F)</small>	13,3 4,7 4,3

Hauptgerichte

Hausgemachte Bärlauchspätzle <small>(Aa,N,F)</small>	in Gorgonzolarahm <small>(Aa,F,E,H,K)</small> & Kirschtomaten knackiger Beilagensalat <small>(8,N,E,F,H,I,N)</small>	18,1
---	--	------



Portion Spargel aus Schrobenhausen	Sauce Hollandaise <small>(F,N,H,I,K,K)</small> <i>oder</i> geklärte Butter <small>(F)</small> Petersilienkartoffeln <small>(F)</small> + einem kleinen Wiener Schnitzel <small>(Aa,F,N)</small> Preiselbeeren <small>(K)</small> Zitrone + einem Teller geräucherter & gekochter Schinken <small>(10,K,H,I)</small> + glasierte Entenpflanzerlduett <small>(E,F,H,I,N)</small>	22,9 9,9 7,5 9,5
---	--	---------------------------



Rotbarsch als klassischer Backfisch <small>(Aa,C,F,N)</small>	KartoffelGurkensalat <small>(Aa,F,H,I,K)</small> Zitrone & Sauce Remoulade <small>(C,E,F,I,K,H,I)</small>	18,5
--	---	------

Wiener Schnitzel <small>(Aa,F,N)</small> Preiselbeeren <small>(3)</small> Zitrone		17,9
<i>Beilagen zur Wahl:</i> + gemischter Salat <small>(8,N,E,F,H,I,N)</small>		8,9
+ Belgische Pommes <small>(H,I,J)</small>		4,9

Zwiebelrostbraten aus der RinderLende <small>(Aa,F,H,I,J,C)</small>	Zwiebeljus <small>(Aa,E,F,I,K,H)</small> Röstzwiebeln <small>(Aa,F,H,I)</small> Bärlauchspätzle <small>(Aa,F,H,N)</small>	27,2
--	---	------

Kalbsrahmbraten <small>(Aa,E,F,H,K)</small>	Schmorsauce <small>(Aa,E,F,H,I,K)</small> gebratene Pilze <small>(F,H)</small> & SchnittlauchKartoffeln <small>(Aa,F,N,M)</small>	24,9
--	---	------

unsere Klassiker, für den Kleinen und den großen Hunger

Paar Wienerle (H,I) Mittelscharfer Senf (I) Brezn (Aa)	6,5
2 Stück Weißwürste von der Metzgerei Stöckl (9,10,H,I) Süßer Senf (I) Brezn (Aa)	6,9
SchinkenKäseToast (Aa,F,H,I,N)	
Mayonnaise (8,N,E,F,H,I,N) Hinterschinken (9,10,H,K) Emmentaler (F) & Toastbrot (Aa,F)	3,8
+ Beilagensalat (I,H,K,N,F)	4,9
Bayrischer Wurstsalat (H,I,K) gekochtes Ei (N) Brot (Aa)	10,2
In der Schweizer Ausführung , mit Käse (H,I,K,F)	11,2
Wilde rote Currywurst (E,I,10,6,F,H,I,J) aus der eigenen Jagd	
“Wittelsbacher Curry Sauce” (E,F,H,I,J) Belgische Pommes (H,I,I)	11,9
Pasta Arrabiata (Aa,F,E,H,K)	
Pasta (Aa,N) Pepperoncini & Tomate Ruccola (H,I,K) Parmesan (F)	11,1
Pasta Amatriciana (Aa,F,E,H,K)	
Pasta (Aa,N) Speck Ruccola (H,I,K) Parmesan (F)	11,1

Dessert

Espresso Affogato (I,I)	Eiskaffee (I,I)	Eisschokolade (F)	
Espresso Vanilleeis (F,N,E)	5,5	Vanilleeis (F,N,E) geschlagene Sahne (F)	6,8
Schokoladenkuchen mit flüssigem Kern (Aa,F,N)			
Blaubeertonkabohnenragout (K) Vanilleeis (F,N,E)			10,8
Ofenfrischer Kaiserschmarr`n (Aa,F,N,Ga)			
ca. 27 min Wartezeit			
mit Zwetschgenröster (K) oder mit Apfelmus (K)			11,9
Kugel Eis (F,N,E,G,Aa)			1,9
Portion Sahne (F)			0,9
Kugel Sorbet (Cassis Maracuja Zitrone)			1,9
mit Prosecco (K)			6,9
mit Wodka			6,9

Tip aus unserer Konditorei: Unsere Kuchen des Tages an der Theke!

Bei Gedeckänderung berechnen wir einen Aufschlag von 1,6

N= Eier, C= Fisch, B= Krebstiere, F= Milch, H= Sellerie, J= Sesamsamen, K= Schwefeldioxid und SulphiteD= Erdnüsse, M= Weichtiere, I= Senf, E= Sojabohnen, A= glutenhaltige Getreide (Aa= Weizen, Dinkel, Khorasan-Weizen, Ab= Roggen, Ac= Gerste, Ad= Hafer) L= Lupine, G= Schalenfrüchte (Ga= Mandeln, Gb= Haselnüsse, Gc= Walnüsse, Gd= Cashewnüsse, Ge= Pekannüsse, I Farbstoffe E100-E180, 2 Konservierungsstoffe E200-E219, E230-E235, E239, E249-E252, E280-E285, E1105, 3 Antioxidationsmittel E310-E321, 4 Geschmacksverstärker E620-E635, 5 Schwefeldioxid/Sulfide E220-E228 6 geschwärzt Eisensalze E579, E585, 7 Stoffe zur Oberflächenbehandlung E901-E904, E912, E914, 8 Süßstoffe E950-E952, E954, E957, E959, 8a Andere Süßungsmittel E420, E421, E953,E965, E967 bei Aspartam zudem: enthält eine Phenylalaninquelle, 9 Stabilisator E338, E341, E450, E452 mit Phosphat, 10 für Fleischerzeugnisse: Nitritpökelsalz mit Nitritpökelsalz, 10a für Fleischerzeugnisse: Milcheiweiß mit Milcheiweiß, 10b für Fleischerzeugnisse: Eiklar mit Eiklar, 10c für Fleischerzeugnisse: Sahne, 11 für Getränke: Koffein koffeinhaltig 11a für Getränke: Chinin, 11b für Getränke: Taurin