



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 20:00 Uhr für Sie da
Montag & Dienstag ist unser Ruhetag.

Unser Weihnachtsdessert:



Lauwarme RumZwetschgen – vom letzten Jahr - (Ga,Aa,F,N,K)

ZimtCrumble (Aa,F,N,K) & **Walnusseis** (G,Aa,F,N,K)

10,5

½ ofenfrische Ente

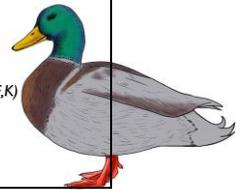
Orangensauce (Aa,E,F,H,K) | ApfelBlaukraut (Aa,F,H,K) | abgeschmolzene Kartoffelknödel (Aa,F,K)

28,9

¼ ofenfrische Bauerngans

Orangensauce (Aa,E,F,H,K) | ApfelBlaukraut (Aa,F,H,K) | abgeschmolzene Kartoffelknödel (Aa,F,K)

36,9



Suppen

Kräftige Essence vom Ochsen mit Keffitlimette & Zitronengras (Aa,E,H,I,K)

getrübten BrätNockerl (1,10,G,Aa,F,H,N) | Wurzelgemüse (H)

7,2

Steinpilzcremesuppe (Aa,E,H,I,J,K,F)

Croutons (Aa,F) | Speck (1,10,H) & Petersilie

7,2

KürbisIngwerKokossuppe (Aa,F,H,E)

Rehschinken aus der eigenen Jagd (1,10,K) & Schnittlauch (Aa,F)

7,3



Vorspeisen & Salate

Rosa Entenbrust mit Lavendelhonig (Aa,F,H,I,J,K)	
feiner Feldsalat in Himbeerdressing (B,N,E,F,H,I,N) & Croutons (Aa,F,H)	14,3
gegrillter Oktopus (F,M,C,H)	
lauwarmer Salat von FregolaSarda (Aa,F,H,E,K,I) & Erbsen RosinenKapernsauce (C,Aa,F,H,I,J,K)	18,5
geräuchters Forellenfilet (F,M,C,H) & eigener Kaviar	
Sauce Lidingoe – Honig-Senf-Dill Sauce (Aa,F,H,E,K,I) & Meerrettich & Salatbouquet (B,N,E,F,H,I,N)	17,5
geschmorter Kürbis (Aa,F,H,I,J,K) mit Fetakäse (F,H)	
Vogelsalat in KernöLDressing (B,N,E,F,H,I,N) geröstete Kerne & eingelegte Radischen (F,H,I,J,K)	15,9
Angemachtes Rindertatar (I,K)	
mit Spiegelei (N) & dunklem Malzbrot (Aa,F)	16,9
auch als Hauptgericht mit Spiegelei & knusprigen Belgischen Pommes	22,3
Großer gemischter Salat der Saison	
Frenchdressing (B,N,E,F,H,I,N) Kirschtomaten & Croutons (Aa,F) geröstete Kerndl (G)	14,9
+ gegrillte marinierte Putenbrust (H,I,F)	5,1
+ slovakischer, geräucherter Mozzarella vom Grill (F,H) und Preiselbeeren (K)	6,5
+ gebackene Zucchini (Aa,H,I,F) mit Chipolettssauce (H,I,F)	5,2

Hauptgerichte

Parmesanravioli im grünen Mantel (Aa,F,H,I,J,K) & getrocknete Kirschtomaten	
Parmesansauce (Aa,F,H,I,J,K) & Frühlingslauch Rucola & Radicchio (Aa,F,H,I,J,K)	17,9
Gegrilltes Lachsfilet (C,K)	
Safransauce (C,Aa,F,H,I,J,K) KürbisPastinakengemüse (F,H,I,J,K) & Kartoffelgratin (Aa,F,N,H)	25,9
geschmorte gefüllte Kanninchenkeule (I,10,Aa,F,H,I,J,K)	
Kräftige Schmorjus (E,L,Aa,F,H,I,J,K) Petersilienwurze & Karotte (F,H) Kartoffelpüree (F,H)	25,3
Labskaus nach unserer Art (I,10,Aa,F,H,K,E,C)	
gepöckeltes Rindfleisch & RoteBeete Matjes Kartoffeln Gewürzgurke Ei Zwiebel	17,9
Deftiges Rindergulasch	
Schmand & Wurzelgemüse (Aa,F,NH,I,J) Semmelknödel (Aa,F,NH,I,J) mit Schnittlauch	22,6
24 Stunden geschmorte Rinderschulter	
Five Spicesjus (Aa,F,NH,I,J) ApfelBlaukraut (Aa,F,H,K) abgeschmolzene Kartoffelknödel (Aa,F,K)	24,6
Zwiebelrostbraten	
ZwiebelMajoransauce (Aa,F,NH,I,J) Wintergemüse (Aa,F,H,K) knusprige Krokettten (Aa,F,K)	27,6



Unsere Klassiker, für den Kleinen und den großen Hunger

Paar Wienerle <small>(H,I)</small> Mittelscharfer Senf <small>(I)</small> Brezn <small>(Aa)</small>	7,5
2 Stück Weißwürste von der Metzgerei Stöckle <small>(9,10,H,I)</small> Süßer Senf <small>(I)</small> Brezn <small>(Aa)</small>	8,9
SchinkenKäseToast <small>(Aa,F,H,I,N)</small>	
Mayonnaise <small>(8,N,E,F,H,I,N)</small> Hinterschinken <small>(9,10,H,K)</small> Emmentaler <small>(F)</small> & Toastbrot <small>(Aa,F)</small>	3,9
Matjes nach Hausfrauen Art <small>(8,E,F,I,K,N)</small>	
Matjes <small>(C)</small> Apfel, Zwiebel, Cornichons, Dill & Joghurt Petersilienkartoffeln <small>(H,F)</small>	16,9

Chili con Carne (Aa,F,E,H,K,I,E,I)

pikant abgeschmecktes Hack von der Wildsau & Reh um Schloss Grünau

Tomate | Paprika | Bohnen & Mais | Rahm & Schnittlauch groß 14,9 klein 8,9

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,J) 13,9

Wiener Schnitzel (Aa,F,N) | Preiselbeeren (3) | Zitrone 18,9

Beilagen zur Wahl: + knackiger gemischter Salat (8,N,E,F,H,I,N) 8,9

+ Belgische Pommes (H,I,J) 4,9

Pasta Arrabbiata (Aa,F,E,H,K)

Pasta (Aa,N) | Peperoni & Tomate | Rucola (H,I,K) | Parmesan (F) 13,1

Pasta Amatriciana (Aa,F,E,H,K)

Pasta (Aa,N) | Speck & Tomate | Rucola (H,I,K) | Parmesan (F) 14,9

Dessert

Espresso Affogato (11)

Espresso | Vanilleeis (F,N,E) 5,5

Eiskaffee (11) | **Eisschokolade** (F)

Vanilleeis (F,N,E) | geschlagene Sahne (F) 6,8

Schokoladenküchlein mit flüssigen Kern (Ga,Aa,F,N)

Kumquats mit Pernod (Aa,I) & Vanilleeis (Aa,F,N,K) 10,5

Beerenmoussetörtchen auf Bisquit (G,Aa,F,N)

Apfelchutney (K) | Passionsfruchtsorbet auf Schokoladenerde (F,N,E) 10,8

Kugel Eis (F,N,E,G,Aa)

1,9 **Kugel Sorbet** (Cassis | Maracuja | Zitrone) 1,9

Portion Sahne (F)

0,9 mit Prosecco (K) 6,9

mit Wodka 7,9



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

Bei Gedeckänderung berechnen wir einen Aufschlag von 1,8

N= Eier, C= Fisch, B= Krebstiere, F= Milch, H= Sellerie, J= Sesamsamen, K= Schwefeldioxid und Sulphite, D= Erdnüsse, M= Weichtiere, I= Senf, E= Sjabohnen, 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 geschwärtzt 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: Nitritpökelsal.



Alle Preise verstehen sich inklusiver der Mehrwertsteuer und in €.