



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 21 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.

Rosa Roastbeef – kalt aufgeschnitten -

Sauce Remoulade (B,N,E,F,H,I,N) | großer Salat der Saison (B,N,E,F,H,I,N)

RosmarinKartoffeln (F)

19,5

Abgebräunter Leberkäse mit Spiegelei

Senf (I) | hausgemachter KartoffelGurkenSalat (Aa,F,H,I,J,E)

15,5

Suppen

Gurkenkaltschale (Aa,F,H,E)

Lachsstreifen (C,F,K) & Dill

6,9

Gazpacho Andaluz (Aa,F,H,E)

Geeiste Spanische GurkenTomatensuppe mit Paprika

6,8

Klare Markknochenkraftbrühe (Aa,E,H,I,K)

Leberspätzle (I,I0,Aa,F,H,N) | Wurzelgemüse (H)

6,6



Alle Preise verstehen sich inklusiver der Mehrwertsteuer und in €.



Vorspeisen & Salate

Olivas ^(K) - Eingelegte Schwarze mit mediterranen Kräutern	3,9
Zwei Kugeln Obatzder ^(I,F,K) rote Zwiebeln eingelegter Rettich Brez'n <u>oder</u> Brot ^(Aa,F)	8,9
frisch gegrilltes Antipasti von Pilzen, Aubergine, Paprika & Zucchini mit altem Balsamico, Mozzarella, Rucicola & Thymianöl	15,4
Angemachtes Rindertatar ^(I,K) mit Spiegelei ^(N) & dunklem Malzbrot ^(Aa,F)	16,9
auch als Hauptgericht mit Spiegelei & knusprigen belgischen Pommes	22,3
Caesar Salad in <u>Original Dressing</u> ^(E,F,H,K,I,N) Romanasalatherzen Croûtons ^(Aa,F) Parmesan ^(F) Vorspeise 10,5 Hauptgang	14,7
Großer gemischter Salat der Saison Frenchdressing ^(B,N,E,F,H,I,N) Kirschtomaten & Croutons ^(Aa,F) geröstete Kerndl ^(G)	13,3
+ gegrillte marinierere Putenbrust ^(H,I,F)	4,7
+ gebackenem Blumenkohl ^(Aa,F,N,H) und Chipotle Sauce ^(I,N,F,H,E,I)	4,3


Hauptgerichte

Knuspriges Sellerieschnitzel ^(Aa,F,H,I,K,E) Buttergemüse ^(Aa,F,H,I,I) gelber Karottensalat mit Rosinen ^(K) & RosmarinKartoffeln ^(F)	17,9
Sautierte Gnocchi ^(Aa,F,N) Salbeibutter ^(Aa,F,H,I,K) getrocknete Tomaten & Manchego ^(F,K,G)	16,9
Wiener Schnitzel ^(Aa,F,N) Preiselbeeren ⁽³⁾ Zitrone	18,9
<i>Beilagen zur Wahl:</i> + gemischter Salat ^(B,N,E,F,H,I,N)	8,9
+ Belgische Pommes ^(H,I,J)	4,9
+ KartoffelGurkensalat ^(E,Aa,H,I,I)	5,2
Rotbarsch als klassischer Backfisch ^(Aa,C,F,N) hausgemachter KartoffelGurkensalat ^(Aa,F,H,I,I,K) Zitrone & Sauce Remoulade ^(C,E,F,I,K,H,I)	18,9
Rosa gegrilltes Rinderfilet ^(Aa,F) Sautierte Pfifferlinge mit Zwiebelchen & Karotten ^(Aa,F) Kartoffelgratin ^(Aa,F)	35,9
Gesottener Rindertafelspitz ^(Aa,F,K,H,E,I) Frisch geriebener Kren Bouillongemüse ^(Aa,F,K,H,E) PetersilienKartoffeln ^(H,F)	23,9
Straccetti di manzo Gegrillte Rinderhüfte marinierter Rucicola salat geschmorte Paprika & Parmesan	24,9
Gegrilltes Seeteufel und Garnele ^(K,Aa,C) SafranKrabbensauce ^(Aa,F,H,I,I,K) Bohnencasoulett ^(Aa,F,K,H,E) HerzoginKartoffeln ^(Aa,,NF)	26,8

unsere Klassiker, für den Kleinen und den großen Hunger

Paar Wienerle (H,I) Mittelscharfer Senf (I) Brezn (Aa)	6,9
2 Stück Weißwürste von der Metzgerei Stöckl (9,10,H,I) Süßer Senf (I) Brezn (Aa)	7,6
SchinkenKäseToast (Aa,F,H,I,N)	
Mayonnaise (8,N,E,F,H,I,N) Hinterschinken (9,10,H,K) Emmentaler (F) & Toastbrot (Aa,F)	3,9
Matjes nach Hausfrauen Art (8,E,F,I,K,N)	
Matjes (C) Apfel, Zwiebel, Cornichons, Dill & Joghurt Petersilienkartoffeln (H,F)	16,9
Bayrischer Wurstsalat (H,I,K) gekochtes Ei (N) Brot (Aa)	10,5
In der Schweizer Ausführung , mit Käse (H,I,K,F)	11,5
Wilde rote Currywurst (E1,10,6,F,H,I,J) aus der eigenen Jagd	
“Wittelsbacher Curry Sauce” (E,F,H,I,J) Belgische Pommes (H,I,J)	12,9
Pasta Arrabiata (Aa,F,E,H,K)	
Pasta (Aa,N) Pepperoncini & Tomate Ruccola (H,I,K) Parmesan (F)	11,2
Pasta Amatriciana (Aa,F,E,H,K)	
Pasta (Aa,N) Speck & Tomate Ruccola (H,I,K) Parmesan (F)	12,9

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
Schokoladensouffle aus dem Ofen (Aa,F,N)			
mit BlaubeerIngwerröster (K) Vanilleeis (F,N,E)			10,8
Schokoladenparfait mit Gewürze (Aa,F,N)			
Mangokompott & Himbeergelee (K) Honighippe & Minze (F,N,E)			10,8
Ofenfrischer Kaiserschmarr`n (Aa,F,N,Ga) ca. 27 min Wartezeit			
mit Zwetschgenröster (K) <u>oder</u> mit Apfelmus (K)			12,9
 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	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: Nitritpökelsal