



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 19:00 Uhr für Sie da.

*Unser Küchen-Team um David Zoll wird Sie begeistern,
gleich ob mit einem frisch zubereiteten Tagesgericht odereinem der Klassiker.*

*Zu gutem Essen gehört natürlich auch der richtige Tropfen.
Herr Alimi hat feinste Spirituosen, Weine & alkoholfreies zusammengestellt,
die Sie begeistern werden.*

ERÖFFNUNGS HIGHLIGHT

Frisch gedämpfte Edamame im Bambus Körbchen (F,E)

mit Meersalz & einen Hauch von Chili

4,9

24 Stunden geschmorte Rinderbacke (Aa,E,F,H,K)

Portweinjus (Aa,E,F,H,K) | sautiert & glaciertes Gemüse (Aa,E,H,I,K) | Kartoffelpüree mit Nussbutter (F,H)

25,9

Burger von den Wittelsbacher Wagyrind

200g medium gegrilltes Hack | geschmorte Zwiebeln (K,F,H) & Gepickelt (K)

BBQDip (B,N,E,F,H,I,N) | BriochBun (Aa,F,J) | Salat | Belgische Pommes (H,I,J)

26,9

Optimal: +1,5 Cheddarkäse (F,I) + 1,5 Speck (I0,H,F)



Vorspeisen & Salate

Gebeiztes Lachstartar (G)

lauwarmer Rote Beetestampf (Aa,F,H) | gepickelte Zwiebeln | SchnittlauchKaviarsauce (B,N,E,F,H,I,N,J) 17,2

hausgemachte Falafel (J,E,H,K) mit MöhrenKreuzkümmeldip (J,E,H,K)

Marinierter Feldsalat in OrientalischesSesamDressing (B,N,E,F,H,I,N,J) | Berberitzen & Radieserl 15,4

Angemachtes Rindertatar (I,K)

mit Spiegelei (N) & dunklem Malzbrot (Aa,F) 16,9

auch als **Hauptgericht** mit Spiegelei & knusprigen belgischen Pommes 22,5

Großer gemischter Salat der Saison

Frenchdressing (B,N,E,F,H,I,N) | Kirschtomaten & Croutons (Aa,F) | geröstete Kerndl (G) 14,9

+ gegrillte Streifen von der Hühnchenbrust (H,I,F) 5,1

+ gebratene Pilze mit Kümmel & Majoran (F) 4,8

Suppen

Kräftige Essence von Wittelsbacher Wild (Aa,E,H,I,K)

Griesnockerl (Aa,F,H,N) | Wurzelgemüse (H) 6,9

Schwarzwurzelcremesuppe (E,Aa,F,K,H)

Geschlagene Sahne (F) & Croutons (Aa,F) 7,2

Krustentierschaumsuppe

Gegrillte Garnele & Zitronenöl klein 11,9 groß 19,9

Hauptgerichte

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

Pasta (Aa,N) | Pepperoncini & Tomate | Rucola (H,I,K) | Parmesan (F) 13,2

Kross gebratenes Saiblingsfilet (Aa,F,H,I,J,C)

Senfsauce (C,Aa,E,F,K,H,I) | sautierte Petersilienwurzel & Brokoli (F,H,I) | Krokette (Aa,F,H) 25,6

Gegrillter Rinderrücken (F)

Sauce Bernaise (Aa,E,F,I,K,H) | mediterranes Grillgemüse (F,H,I) | RosmarinKartoffeln (Aa,F,H) 27,6

Sautierte Rinderfiletspitzen (Aa,F,H,I,J,C)

PortweinRahmjus (Aa,E,F,I,K,H) | gegrillte Pilze (F,H,I) | knuspriges Rösti (Aa,F,H) 28,6

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

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

+ Belgische Pommes (H,I,J) 5,2



Unsere Klassiker, für den Kleinen und den großen Hunger

Paar Wienerle <small>(10,H,I)</small> Mittelscharfer Senf <small>(I)</small> Brezn <small>(Aa)</small>	7,8
2 Stück Weißwürste von der Metzgerei Stöckl <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>	4,1
+ Beilagensalat <small>(8,N,E,F,H,I,N)</small>	5,3

Dessert

Espresso Affogato	
Espresso <small>(11)</small> Vanilleeis <small>(F,N,E)</small>	5,6
Hausgemachte Topfenkrapfen in Zimt & Zucker <small>(Aa,F,N)</small>	
Beerenragout <small>(F,K,N)</small> Vanilleeis <small>(F,N,E)</small>	10,8
Schokoladenkuchen mit flüssigem Kern <small>(Aa,F,N)</small>	
lauwarme glacierte SafranAprikosen <small>(F,K,N)</small> MangoJoghurteis <small>(F,N,E)</small>	10,8

Ofenfrischer Kaiserschmarr`n <small>(Aa,F,N,Ga)</small>	
ca. 27 min Wartezeit	
mit Zwetschgenröster <small>(K)</small> oder mit Apfelmus <small>(K)</small>	13,9

Kugel Eis <small>(F,N,E,G,Aa)</small>	2,1
Portion Sahne <small>(F)</small>	0,9
Kugel Sorbet (Cassis Maracuja Zitrone)	2,1
mit Prosecco <small>(K)</small>	6,9
mit Wodka, oder anderem guten „Stoff“	8,9
<u>Tipp aus unserer Konditorei: Unsere Kuchen des Tages an der Theke!</u>	4,1
Bei Gedeckänderung berechnen wir einen Aufschlag von	1,9

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,

1 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

