



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 |
| Vitello Tonnato vom Kalb ^(I,K) Thunfisch Kapernsauce Kirschtomate marinierte Saisonsalate ^(8,N,E,F,H,I,N) | 14,5 |
| Sülze vom Kalbstafelspitz ^(Aa,N,H,K,F) & drei gegrillte Garnelen ^(c,B,F) von Hanse Karottencrem  ^(F) Meerrettichschmand ^(K) rote Zwiebeln PfefferKartoffelchips | 16,8 |
| Frisch gegrillte Antipasti von Pilzen, Aubergine, Paprika & Zucchini mit altem Balsamico, Mozzarella, Ruccola & Thymian l | 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 Original Dressing ^(E,F,H,K,I,N) Romanasalatherzen Cro tons ^(Aa,F) Parmesan ^(F) Vorspeise 10,5 Hauptgang | 14,7 |
| Gro er gemischter Salat der Saison Frenchdressing ^(8,N,E,F,H,I,N) Kirschtomaten & Croustons ^(Aa,F) ger stete Kerndl ^(G) | 13,3 |
| + gegrillte marinierte Putenbrust ^(H,I,F) | 4,7 |
| + gebackener Blumenkohl ^(Aa,F,N,H) und Chipotle Sauce ^(I,N,F,H,E,I) | 4,3 |
| + sautierte Pfifferlinge mit Zwiebelchen & ^(F,H) und frischen Kr utern | 8,5 |
| <h2><u>Hauptgerichte</u></h2> | |
| Knuspriges Sellerieschnitzel ^(Aa,F,H,I,K,E) Buttergem se ^(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 |
| Rotbarsch als klassischer Backfisch ^(Aa,C,F,N) Hausgemachter KartoffelGurkensalat ^(Aa,F,H,I,K) Zitrone & Sauce Remoulade ^(C,E,F,I,K,H,I) | 18,9 |
| Geschmorte Iberische Schweinebacken in Pflaumensauce ^(Aa,F,K,H,E,I) Frisch geriebener Kren KohlrabiMaisgem se ^(Aa,F,K,H,E) PetersilienKartoffeln ^(H,F) | 23,9 |
| Wiener Schnitzel ^(Aa,F,N) Preiselbeeren ⁽³⁾ Zitrone | 18,9 |
| <i>Beilagen zur Wahl:</i> + gemischter Salat ^(8,N,E,F,H,I,N) | 8,9 |
| + Belgische Pommes ^(H,I,J) | 4,9 |
| + KartoffelGurkensalat ^(E,Aa,H,I,J) | 5,2 |
| Rosa gegrilltes Rinderfilet ^(Aa,F) Sautierte Pfifferlinge mit Zwiebelchen & Karotten ^(Aa,F) Kartoffelgratin ^(Aa,F) | 35,9 |
| Straccetti di manzo Gegrillte Rinderh fte marinierter Ruccolasalat geschmorte Paprika & Parmesan | 24,9 |

unsere Klassiker, für den Kleinen und den großen Hunger

| | |
|---|------|
| Paar Wienerle (H,I) Mittelscharfer Senf (I) Brezn (Aa) | 7,2 |
| 2 Stück Weißwürste von der Metzgerei Stöckl (9,10,H,I) Süßer Senf (I) Brezn (Aa) | 7,9 |
| SchinkenKäseToast (Aa,F,H,I,N) | |
| Mayonnaise (8,N,E,F,H,I,N) Hinterschinken (9,10,H,K) Emmentaler (F) & Toastbrot (Aa,F) | 3,9 |
| 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) | 10,7 |
| In der Schweizer Ausführung , mit Käse (H,I,K,F) | 11,7 |
| 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) | 13,9 |
| Pasta Arrabiata (Aa,F,E,H,K) | |
| Pasta (Aa,N) Pepperoncini & Tomate Ruccola (H,I,K) Parmesan (F) | 11,5 |
| 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 |
| Schokoladen Souffle aus dem Ofen (Aa,F,N) | | | |
| mit Blaubeerlingwerröster (K) Vanilleeis (F,N,E) | | | 10,8 |
| Gratinierter Frischkäseflan (Aa,F,N) | | | |
| Beerenkompott (K) Honighippe & Minze (F,N,E) Walnusseis | | | 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