



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.

Das Küchenteam um David Zoll wird Sie begeistern,
gleich ob mit einem frisch zubereiteten Tagesgericht oder einem der Klassiker.
Zu gutem Essen gehört natürlich auch der richtige Tropfen.
Omid Alimi hat feinste Spirituosen, Weine & Alkoholfreies zusammengestellt.

Suppen

Essence vom Wittelsbacher Wild mit Portwein (Aa,E,H,I,K)

Hausgemachter Schinken von der Hüfte & Wurzelgemüse (NAa,F) | Schnittlauch 7,2

Bayrische Kartoffelcremesuppe (Aa,F,H,I,J,E)

Wienerle (I,IO,H) | Creme fraiche (A) Normal 6,9 Groß 14,2

Buddha Bowl (J,K,E,I,F,H)

knackiger Salat, Quinoa, Edamame, Avocado, Paprika,
Tomate, Hummus, Kichererbsen, Gurke, Frühlingszwiebel
hausgemachtes Mango-Chili Dressing
15,2

Putenbruststreifen vom Grill (H,I,F) +5,1

Sautiertes Hackfleisch mit asiatischen Aromen (E,H,J) +5,1

Bio RäucherMandelSesam Tofu (E,H,J) +6

Bunter Spargelsalat mit Tomate (B,N,E,F,H,I) +9,1



Vorspeisen & Salate

Frisch gedämpfte **Edamame im Bambuskörbchen** ^(F,E)
mit Meersalz & einen Hauch von Chili 4,9

Feine Rinderzunge ^(Aa,F,H,I,N), knusprig ausgebacken mit **Sauce Gribiche** ^(N,K,H,I,J)

ist ein klassisches französisches Gericht, bei dem zart gekochte Rinderzunge mit einer kalten,
ei-basierten Kräutersoße serviert wird

10,8

Hausgemachter Spundkäs mit roten Zwiebeln ^(B,N,E,F,H,I)
Brez'n ^(Aa) & Salatbouquet (Frischkäse Spezialität aus nördlichem Rheinhessen) 7,9

Sechs Burgunder Schnecken ^(M,F,H,I) in Cassolette | Knoblauchbutter ^(F,H,I,K) & Baguette ^(Aa) 12,6

Angemachtes Rindertatar ^(I,K)
mit Spiegelei ^(N) & dunklem Malzbrot ^(Aa,F) 16,9

auch als **Hauptgericht** mit Spiegelei ^(N) & knusprigen belgischen Pommes ^(H,I,J) 24,1

Feldsalat in Kürbisdressing ^(B,N,E,F,H,I)

Marinierte Rote Beete & geröstete Kerne | gepickelte Radieserl | herzhafter Hirtenkäse

Vorspeise 13,5 Hauptgang 19,1

Großer gemischter Salat der Saison

French Dressing ^(B,N,E,F,H,I) | Kirschtomaten & Croûtons ^(Aa,F) | geröstete Kerndl ^(G) 16,3

+ gebratene Streifen von der Putenbrust ^(H,I,F) 5,1

Hauptgerichte

Kross gegrilltes QuinoaSaiblingsfilet ^(C,B,Aa,F,N,H,I) in Hummerschaum ^(Aa,M,B,K,H,I,J,E,F)

Ligurischer Eintopf ^(K,G) & knuspriger Hash Brown (Kartoffelpuffer) 24,9

Herzhaftes Rahmgulasch ^(Aa,F,N,H,I)

Klassisch abgeschmeckt | Saure Sahne ^(F) | hausgemachte Spätzle ^(Aa,F,N,H) 23,9

Wiener Schnitzel vom Kalb ^(Aa,F,N) mit Preiselbeeren ⁽³⁾ | Zitrone

mit Belgische Pommes ^(H,I,J) 26,8

mit gemischtem knackigem Salat der Saison ^(B,N,E,F,H,I,N) 28,8

Sauerbraten von der irischen Rinderbacke ^(Aa,F,H,I,J,K)

Kräftige Süßsauer Sauce | BirnenBlaukraut ^(Aa,F,H,I,K) | Semmelknödel mit Petersilie ^(Aa,F,N) 25,1

Rosa gegrilltes Rinderfilet ^(F)

Portweinsauce ^(Aa,F,H,I,J,K) | Frühlingsgemüse mit Spargel, Pilzen & sautierten Gnocchi ^(Aa,F,N,H,I) 28,9



Unsere Klassiker, für den kleinen und den großen Hunger

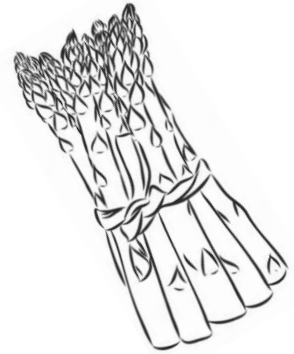
Paar Wienerle <small>(10,H,I)</small> Mittelscharfer Senf <small>(I)</small> Brez'n <small>(Aa)</small>	8,5
2 Stück Weißwürste <small>(9,10,H,I)</small> Süßer Senf <small>(I)</small> Brez'n <small>(Aa)</small>	8,9
SchinkenKäseToast <small>(Aa,F,H,I,N)</small>	
Mayonnaise <small>(8,N,E,F,H,I,N)</small> Hinterschinken <small>(9,10,H,K)</small> Emmentaler <small>(F)</small> & Toastbrot <small>(Aa,F)</small>	4,5
+ Beilagen Salat <small>(8,N,E,F,H,I,N)</small>	5,5
Rote Currywurst vom Metzger Stöckle <small>(1,10,F,I)</small>	
“Wittelsbacher Curry Sauce” <small>(F,I,L)</small> knusprige Pommes <small>(H,I)</small>	13,9
Pasta Arrabbiata (pikant) <small>(Aa,F,E,H,K)</small>	
Pasta <small>(Aa,N)</small> Peperoni & Tomate Rucola <small>(H,I,K)</small> Parmesan <small>(F)</small>	14,2
Pasta Amatriciana <small>(Aa,F,E,H,K)</small>	
Pasta <small>(Aa,N)</small> Speck & Tomate Rucola <small>(H,I,K)</small> Parmesan <small>(F)</small>	14,9

Dessert

Espresso Affogato <small>(11)</small>	Eiskaffee <small>(11)</small> 6,9	Eisschokolade <small>(F)</small> 7,2
Espresso Vanilleeis <small>(F,N,E)</small> 5,6	Zwei Vanilleeis <small>(F,N,E)</small> geschlagene Sahne <small>(F)</small>	
Kugel Eis <small>(F,N,E,G,Aa)</small> 2,3	Portion Sahne <small>(F)</small> 1,2	
Kugel Sorbet (Himbeere Cassis Maracuja Zitrone)		2,3
+ Prosecco <small>(K)</small>		6,9
+ Eierlikör <small>(F,K,N)</small> , Wodka , oder mit anderem guten „Stoff“		8,9
Ofenfrischer Kaiserschmarrn <small>(Aa,F,N,Ga)</small>		
ca. 25 min Wartezeit		
mit Zwetschgenröster <small>(K)</small> <u>oder</u> mit Apfelmus <small>(K)</small>		14,9
Gebackene Topfenkrapfen <small>(Aa,F,N,K)</small> in ZimtZucker		
Apfel–Zimtragout mit Holunderbeerenröster <small>(K)</small> Vanilleeis <small>(F,N,E,G,Aa)</small>		9,8
Hausgemachtes Aprikosen Parfait <small>(Aa,F,N,K)</small>		
Eingelegte PfefferSauerkirsche <small>(K)</small> Crumble <small>(Aa,F,N)</small>		8,5

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 geschwärtz Eisenoxide E579, E585, 7 Stoffe zur Oberflächenbehandlung E901-E904, E912, E914, 8 Süßstoffe E950-E952, E954, E957, E959; Ba Andere Süßungsmittel E420, E421, E953,E965, E967 bei Aspartam zudem: enthält eine Phenylalaninquelle, 9 Stabilisator E338, E341, E450, E452 mit
Phosphat, 10 für Fleischzerzeugnisse: Natriumpökelsalz mit Natriumpökelsalz, 10a für Fleischzerzeugnisse: Mächesweiß mit Mächesweiß, 10b für Fleischzerzeugnisse: Ekklar mit Ekklar, 10c für Fleischzerzeugnisse: Sahne, 11 für Getränke: Koffein koffeinhaltig
11a für Getränke: Chinin, 11b für Getränke: TTaurin





Spargelkarte

Vorspeisen & Salate

- Gebeizter Lachs, gratiniert auf StangenSpargel** (Aa,F,H,I,J,K,C)
Hollandaise // Salatbouquet // FrenchDressing (B,N,E,F,H,I,N) 17,5
- Knuspriges KartoffelNest**
Spargelragout (Aa,F,H) // Pochiertes Ei (F,N) // HollandaiseEspuma (F,N,H,I,K) 17,5
+ Knuspriger Speck (I,10,H,I,F) 3,2
+ lauwarmer Nduja di Spiling (kalabrische pikante Wurst) (I,10,H,I,F) 5,1
- Carpaccio vom Meisterschinken** (Aa,F,H,I,J,K)
mit Spargel, Biervinaigrette (F,H,I,J,K), Schnittlauch & Meerrettich (K) 14,5
- Klassischer Spargelsalat** (B,N,E,F,H,I,N)
Gehacktes Ei (F) // Croutons (Aa,F) // Radieserl & Schnittlauch // Chiffonade 16,5

Suppen

- Spargelcremesuppe** (Aa,F,H,E)
Schnittlauch (F,K) // geschlagene Sahne (F,K) // Limonenöl 7,2

Hauptgerichte



- Portion Spargel aus Schrobenhausen**
Sauce Hollandaise (F,N,H,I,K) oder geklärte Butter (F) // PetersilienKartoffeln (F) 24,5
+ einem kleinen **Wiener Schnitzel** (Aa,F,N) // Preiselbeeren (K) // Zitrone 12,9
+ einer Portion **geräuchertem & gekochtem Schinken** (10,K,H,I) 8,7
+ gegrilltem **Saiblingsfilet** mit Honig & SojaKaramell (Aa,F,N) 11,9
+ **Putensteak** (110g) vom Grill (F,H,I) mit Kräuterbutter (F,H,I) 9,9
+ **Rinderfilet** vom bayerischen Ochsen (150 g) 17

Auch sehr lecker und frühlingshaft

Lauwarmer Antipasti-Brotsalat (Aa,F,H,I,J)

BärlauchKapern, Rucola, Römersalat & gehobelter Parmesan
Vorspeise 9,5 Hauptgang 16,9

Toskanische Rinderragout (Aa,F,H,I,J,E) mit Bärlauchpesto
Tomate, Zucchini, Fenchel & Kapern
15,9

Alle Preise verstehen sich inklusiver der Mehrwertsteuer und in €.



Flammkuchen



(alemannisch inkl. elsässisch Flammekueche oder Flammwaie;
lothringisch Flammkuche; französisch tarte flambée ‚flambierter Kuchen‘) i
ist eine Spezialität aus dem Elsass sowie der benachbarten Lothringen, Saarland, Pfalz und Baden.
Grundlage des Flammkuchens ist ein sehr dünn ausgerollter Boden aus Brotteig. .
Der traditionelle Belag besteht aus rohen Zwiebeln, Speck und einer Creme aus Sauerrahm,
die nur leicht mit Salz und Pfeffer gewürzt ist.
Der so belegte Fladen wird bei starker Hitze für kurze Zeit im Ofen gebacken.

Elsässer Art <small>(Aa,F,N,H,I,10,K)</small>	
* Crème fraîche, Speck, Lauch, Zwiebeln, Emmentaler	13,9
Französisch Art <small>(Aa,F,N,H,I,10,K)</small>	
* Crème fraîche, getrüffeltes Brie, Preiselbeeren, Rucola, Emmentaler	13,8
Provence <small>(Aa,F,N,H,I,10,K)</small>	
* Crème fraîche, Ziegenkäse, Lavendel Honig, Pfeffer, Rucola, Birne	13,8
Norwegen <small>(Aa,F,N,H,I,10,K)</small>	
* Crème fraîche, Rucola, Kirschtomaten, Lachs	14,9
Schrobenhausen <small>(Aa,F,N,H,I,10,K)</small>	
Crème fraîche, Schrobenhauser Spargel, Emmentaler, Tomate	15,9
Salzburger <small>(Aa,F,N,H,I,10,K)</small>	
Crème fraîche, rosa Kalbsmeiserl, Kapern, Cornichons, Zwiebeln, Emmentaler,	14,2
Italienisch <small>(Aa,F,N,H,I,10,Ga,K)</small>	
* Nutella, Banane, Nüsse noch ein Eis dazu ?	11,5