



Herzlich Willkommen im Restaurant des Wittelsbacher Golfclubs

*Sehr verehrte Mitglieder und Gäste,
wir freuen uns, Sie in unserem Restaurant begrüßen zu dürfen.*

*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.*

*Herr Alimi hat feinste Spirituosen,
Weine & ausgefallenes Alkoholfreies zusammengestellt.*



*Die Küche ist von 11:30 Uhr bis zur letzten Bestellung um 20:30 Uhr für Sie da,
danach gibt es noch leckeres Kaltes.*

½ offenfrische Ente

Orangensauce (Aa,E,F,H,K) | ApfelBlaukraut (Aa,F,H,K) | abgeschmolzene Kartoffelknödel (Aa,F,K)
28,9

¼ offenfrische Bauerngans

Orangensauce (Aa,E,F,H,K) | ApfelBlaukraut (Aa,F,H,K) | abgeschmolzene Kartoffelknödel (Aa,F,K)
36,9

(wir bitten um Vorbestellung)

Suppen

Essence vom Wittelsbacher Wild (Aa,F,H,E)

SchinkenSchöberl & Gemüsewürfelchen | hausgemachter Coppa di Wittelsbach (F,K) 7,3

KürbisKokossuppe mit Ingwer (F,K,H,J)

Eigenes Öl (MF) & geröstete Kerne 7,3

Steinpilzcremesuppe (Aa,F,H,E) mit Schmand

Hausgemachter Rehschnecken (F,K) | Dillöl 7,8



Vorspeisen

Lachstatar (C,H) auf lauwarmer Petersilienwurzelcreme (F,H,K) ButtermilchMeerrettichsauce (F,K) & Dill	13,9
Feldsalat in Kürbisdressing (B,N,E,F,H,I) Gebackene Kürbisspalten (J,H,I) & geröstete Kerne Rote Beete (H,K,I) Radieserl Ziegenfrischkäse	Vorspeise 13,5 Hauptgang 19,1
Bruschetta (Aa,F,K) Drei geröstete Weißbrote mit Tomatensalsa & Basilikum Salatbouquet (B,N,E,F,H,I,N)	6,9
Angemachtes Rindertatar (I,K) mit Spiegelei (N) & dunklem Malzbrot (Aa,F) auch als Hauptgericht mit Spiegelei (N) & knusprigen belgischen Pommes (H,I,I)	16,9 24,1
Großer gemischter Salat der Saison French Dressing (B,N,E,F,H,I) Kirschtomaten & Croûtons (Aa,F) geröstete Kerndl (G) + gebratene Streifen von der Putenbrust (H,I,F) + gebratene gebackene Knusprige bunte Falaffelbällchen (H,I,F) + gegrillter Halloumi mit Tzatziki (H,I,F) + gebackene Kürbisblüten mit Sauce Remoulade (B,N,E,F,H,I)	16,3 5,1 4,6 4,8 4,1

Hauptgerichte

Kabeljau unter der Kräuterkruste (Aa,N,C,F,H) Krustentierschaum (C,Aa,H,I,J,K,F,E) Ofenkürbis (Aa,H,I,J,K,F) , Fenchel & HerzoginKartoffeln (Aa,F,N)	24,5
Gegrilltes Saiblingsfilet (C,H) Safransauce (C,Aa,H,I,J,K,F,E) RahmKohlrabi (Aa,F,K) & Frühlingslauch (Aa,H,I,F) Petersilienkartoffeln (F,H,K)	25,6
24 Stunden geschmorte Rinderbacke (Aa,F,H,I,J,K,E,I) Portweinjus (Aa,H,I,J,K,F) buntes Karottengemüse (Aa,K,F,H,I,I) Pastinakencreme (F,I,I)	24,5
Wiener Schnitzel vom Kalb (Aa,F,N) mit Preiselbeeren (3) Zitrone mit Belgischen Pommes (H,I,I) mit gemischtem knackigem Salat der Saison (B,N,E,F,H,I,N)	26,8 29,8

Schnelle Sache

Gegrillte RinderCheddarKrainer (Aa,H,I,J,K,F)
ColeSlawSalat (Aa,H,I,J,K,F) & knusprige belgische Pommes (H,I,F)
14,1

Unsere Klassiker, für den kleinen Hunger

Paar Wienerle (10,H,I) mittelscharfer Senf (I) Brez'n (Aa)	8,5
2 Stück Weißwürste (9,10,H,I) süßer Senf (I) Brez'n (Aa)	8,9
Bayrischer Wurstsalat (K)	14,1
Regensburger (1,10,F,H) & SenfDressing (F,H,I,K) gekochtes Ei (N) , rote Zwiebeln & EssigGurken Brot (Aa)	
Als Schweizer Edition , mit feinem Emmentaler (F)	+2
SchinkenKäseToast (Aa,F,H,I,N)	
Mayonnaise (8,N,E,F,H,I) Hinterschinken (9,10,H,K) Emmentaler (F) & Toastbrot (Aa,F)	4,5
+ Beilagen Salat (8,N,E,F,H,I,N)	5,5
Weiß Currywurst vom Metzger Stöckle (1,10,F,I,J)	
„Wittelsbacher Curry Sauce“ (F,L,I) knusprige Pommes (H,I,J)	13,9
Drei feine Matjesfilets mit HausfrauenSauce (C)	
ApfelDillCornichonsSauce (8,N,E,F,H,I,N,J) Salatbouquet (8,N,E,F,H,I,N,J) ButterKartoffeln (Aa,F,H)	17,8
Pasta Arrabbiata (pikant) (Aa,F,E,H,K)	
Pasta (Aa,N) Peperoni & Tomate Rucola (H,I,K) Parmesan (F)	14,2
Pasta Amatriciana (Aa,F,E,H,K)	
Pasta (Aa,N) Speck (1,10) & Tomate Rucola (H,I,K) Parmesan (F)	14,9
<u>Dessert</u>	
Espresso Affogato (11)	Eiskaffee (11) 6,9 Eisschokolade (F) 7,2
Espresso Vanilleeis (F,N,E) 5,6	Zwei Vanilleeis (F,N,E) geschlagene Sahne (F)
Kugel Eis (F,N,E,G,Aa) 2,3	Portion Sahne (F) 1,2
Kugel Sorbet (Cassis Maracuja Himbeere Birne Heidelbeere)	2,3
+ Prosecco (K)	6,9
+ Eierlikör (F,K,N) , Wodka, oder mit anderem guten „Stoff“	8,9
Tipp aus unserer Konditorei: Unsere Kuchen des Tages an der Theke!	4,3

Schokoladenküchlein mitflüssigem Kern (Ga,Aa,F,N,K)

Holunderbeeren vom Platz & Vanillesauce | Walnusseis 10,8

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

ZimtCrumble (Aa,F,N,K) & Spekulatiuseis (G,Aa,F,N,K) 10,8



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-E2286
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 Fleischzeugnisse: Nitritpökelsalz mit Nitritpökelsalz, 10a für Fleischzeugnisse: Milcheiweiß mit Milcheiweiß, 10b für Fleischzeugnisse: Eiklar mit Eiklar,
10c für Fleischzeugnisse: Sahne, 11 für Getränke: Koffein koffeinhaltig 11a für Getränke: Chinin, 11b für

Alle Preise verstehen sich inklusiver der Mehrwertsteuer und in €.

