



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 21:00 Uhr für Sie da.

Unser Küchen-Team 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,
die Sie begeistern werden.

Suppen

Kräftige Wildkraftbrühe <small>(Aa,E,H,I,K)</small>	
RehLeberknödel <small>(F,E,H,I,K)</small> Wurzelgemüse <small>(H)</small>	7,3
Hummercremesuppe <small>(Aa,F,H,I,K,BE)</small>	
confierte Rotbarbe <small>(C,F)</small> Sauce Rouillie <small>(N,F,H,I,J,B)</small>	13,3
Ratatouillecremesuppe <small>(Aa,F,H,E)</small>	
Salami <small>(F,K)</small> geschlagene Sahne <small>(F,K)</small> Limonenöl	7,3



Vorspeisen & Salate

Zwei Kugeln bayrischer Obazda <small>(I,F,K)</small>		
rote Zwiebeln Radieserl & Schnittlauch Brezn <u>oder</u> Brot <small>(Aa,F)</small>		9,5
Cremiger Burrata <small>(F)</small>		
Lauwarmes Antipasti <small>(K,Aa,F)</small> Basilikumpesto <small>(Gd,G)</small> Rucola & Balsamicodressing <small>(I,K,Aa,F)</small>		15,9
Kaspressknödel in Golfballgröße <small>(Aa,F,H,J,E,H,K)</small> mit BraunerButter <small>(J,E,H,K)</small>		
Marinierter Feldsalat in KürbiskernDressing <small>(B,N,E,F,H,I,N,J)</small> Kirschtomaten & Radieserl		15,5
Angemachtes Rindertatar <small>(I,K)</small>		
mit Spiegelei <small>(N)</small> & dunklem Malzbrot <small>(Aa,F)</small>		16,9
auch als Hauptgericht mit Spiegelei <small>(N)</small> & knusprigen belgischen Pommes <small>(H,I,J)</small>		24,1
Caesar Salad in Original Dressing <small>(C,B,N,E,F,H,I)</small>		
Romanasalatherzen Croûtons <small>(Aa,F)</small> Parmesan <small>(F)</small>	Vorspeise 11,5	Hauptgang 15,1
Großer gemischter Salat der Saison		
Frenchdressing <small>(B,N,E,F,H,I,N)</small> Kirschtomaten & Croûtons <small>(Aa,F)</small> geröstete Kerndl <small>(G)</small>		15,3
+ gebratene Streifen von der Putenbrust <small>(H,I,F)</small>		5,1
+ bunte Falafelbällchen <small>(J,I,H)</small> & PeperoniDip <small>(Aa,F)</small>		4,5
+ Urkarotte aus dem Ofen, im Pankomantel <small>(J,I,H)</small> & Remoulade <small>(Aa,F)</small>		4,9
Gegrillte Salsiccia vom Iberico <small>(I,1,10,I,K,Aa,F)</small>		
Lauwarmer Linsensalat <small>(I,K,Aa,F)</small> Rucola & Balsamicodressing <small>(I,K,Aa,F)</small>		15,1
<u>Hauptgerichte</u>		
Orzorisotto <small>(Aa,F,H,I,J,E)</small>		
Spargel, Karotten, Erbsen & Parmesan <small>(Aa,F,H,I,J,K,E)</small> Reisähnlichen kleine Nudelkörner <small>(F,H,E)</small>		17,9
+ Beilagensalat <small>(B,N,E,F,H,I,N)</small>		5,5
Kross gegrilltes Saiblingsfilet <small>(Aa,H,I,J)</small> mit Zitrone		
Morchelschaum <small>(Aa,K,F,H,I,J,E)</small> gegrillter Römersalat <small>(F,H,K)</small> & lauwarmer SafranCousCous <small>(Aa,F,H,I,J,E)</small>		25,3
Gesottener PfingstochsenTafelspitz <small>(F,H)</small>		
mit frisch geriebenem Meerrettich <small>(K)</small> , Rahmspinat <small>(Aa,F,H,I)</small> & Bouillonkartoffeln <small>(E,K,F,H)</small>		23,9
24 Stunden geschmorte Ochenschulter <small>(Aa,F,H,I,J,K,E)</small>		
Portweinjus mit AhornKarotten <small>(F,H)</small> & SüsskartoffelPassionsfruchtCreme <small>(F,H)</small>		24,9
Wilde weiße Currywurst aus der Eigenen Jagd <small>(I,10,F,I,J)</small>		
“Wittelsbacher Curry Sauce” <small>(L)</small> knusprige Belgische Pommes <small>(H,I,J)</small>		13,9
Wiener Schnitzel vom Kalb <small>(Aa,F,N)</small> Preiselbeeren <small>(3)</small> Zitrone		19,8
<i>Beilagen zur Wahl:</i> + Gemischter Salat <small>(B,N,E,F,H,I,N)</small>		9,5
+ Belgische Pommes <small>(H,I,J)</small>		5,5
+ KartoffelGurkenRadieschensalat <small>(Aa,F,H,I,J,K)</small>		6,9



Unsere Klassiker, für den kleinen und den großen Hunger

Paar Wienerle <small>(1,10,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>	4,3
+ Beilagensalat <small>(8,N,E,F,H,I,N)</small>	5,5
Drei feine Matjesfilets mit HausfrauenSauce <small>(C)</small>	
ApfelCorichonssauce <small>(8,N,E,F,H,I,N)</small> Salatbouquet <small>(F,H,I)</small> ButterKartoffeln <small>(Aa,F,H)</small>	17,5
Bayrischer Wurstsalat <small>(H,I,K)</small> gekochtes Ei <small>(N)</small> rote Zwiebeln & Brot <small>(Aa)</small>	12,9
In der Schweizer Ausführung , mit extra Käse <small>(F)</small>	13,7
Pasta Arrabbiata <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>(1,1)</small>	Eiskaffee <small>(1,1)</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>



Frische marinierte Erdbeeren <small>(Aa,F,N)</small>	
Vanilleeis <small>(F,N,K)</small> // geschlagene Sahne <small>(F)</small> // Minze	9,8

Schokoladenkuchen mit flüssigem Kern <small>(Aa,F,N)</small>	
Lauwarmer AnanansThyminaröster <small>(F,K)</small> CherryCockieeis <small>(Aa,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>	14,5

Kugel Eis <small>(F,N,E,G,Aa)</small>	2,3
---------------------------------------	-----

Portion Sahne <small>(F)</small>	1,2
----------------------------------	-----

Kugel Sorbet (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
--	-----

Bei Gedeckänderung berechnen wir einen Aufschlag von	1,9
--	-----

N= Eier, C= Fisch, B= Krebstiere, F= Milch, H= Sellerie, J= Sesamsamen, K= Schwefeldioxid und Sulphit=D= 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: Eklar mit Eklar, 10c für Fleischerzeugnisse: Sahne, 11 für Getränke: Koffein koffeinhaltig 11a für Getränke: Chinin, 11b für Getränke: Taurin.



Tageskarte

Linguini

mit Basilikumpesto, Kirschtomaten & Parmesan

16,5

Käsespätzle mit Bergkäse

Schmelzzwiebeln & Röstzwiebeln

15,90

+ Beilagensaalt

5,5

Gebackene Sardinen (7Stk/ganze)

Kräftiger Sauce Roullie

Knackiger Salat in Balsamicodressing

15,6

Rippchen vom Kalb mit Schalottensauce

Brokkoli & Karotten // Kartoffelpüree

24,5

16 Stunden geschmortes Lammhaxe

Portweinjus // mediterranes Grillgemüse & Ziegenkäse // geröstete Drillinge

25,8

