



## *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.  
Von 15 bis 17:30 Uhr verwöhnen wir sie mit einer kleinen Karte.*

*Zu gutem Essen gehört natürlich auch der richtige Tropfen.  
Frau Fleischmann hat zusammen mit Experten für Sie eine Auswahl  
feinster Weine zusammengestellt, die Sie begeistern werden.*

### **Suppen**

<b>Kräftige Rinderkraftbrühe</b> mit Sherry <small>(Aa,E,H,I,K)</small> Backerbsen <small>(N)</small>   Wurzelgemüse <small>(H)</small>	5,7
<b>Gaspacho Andaluz</b> Geeiste spanische TomatenGurkenPaprikasuppe <small>(E,F,H,K)</small>   Croûtons <small>(Aa,F)</small> + gegrillte Garnele <small>(BF)</small> mit Aioli <small>(N,F,H,I,F)</small>	5,5 2,1
<b>Spargelcremesuppe</b> <small>(Aa,F,H,E)</small> Croûtons <small>(F,K)</small> & Bärlauchöl	5,9

## Vorspeisen & Salate

<b>Marinierter Spargel</b> (F,K) <b>mit Büsumer Krabben</b> (B,F)	
Zupfsalate in FrenchDressing (E,F,K,10,H,I,N)   Tomate & Gurke	15,9
<b>Fetakäse</b> (F,K) <b>mit eingelegter Roter Beete</b> (F,K)	
Feiner Feldsalat   Dressing (E,F,K,10,H,I,N)   geröstete Kürbiskerne & Cranberrys	12,9
<b>Angemachtes Rindertatar</b> (I,K)	
mit Spiegelei (N) & dunklem Malzbrot (Aa,F)	14,9
auch als <b>Hauptgericht</b> mit Spiegelei & knusprigen Pommes	18,8
<b>Caesar Salad in original Dressing</b> (E,F,H,K,I,N)	
Romanasalatherzen   Croûtons (Aa,F)   Parmesan (F)	Vorspeise 10,5 Hauptgang 14,7
<b>Großer gemischter Salat der Saison</b>	
Frenchdressing (B,N,E,F,H,I,N)   Kirschtomaten & Radieserl   geröstete Kerndl (G)	11,6
+ gegrillte Streifen von der Putenbrust (H,I,F)	4,1
+ gebratenem Ziegenkäse (Aa,F) & MaiwipfelHonig von Loch 14 (K)	6,5

## Hauptgerichte

<b>Portion Spargel aus Schrobenhausen</b>	
Sauce Hollandaise (F,N,H,I,KK) <u>oder</u> geklärte Butter (F)   Petersilienkartoffeln (F)	19,9
+ einem kleinen <b>Wiener Schnitzel</b> (Aa,F,N)   Preiselbeeren   Zitrone	9,2
+ einem Teller <b>geräucherter &amp; gekochter Schinken</b> (K,H,I)	6,6
<b>Sechs Nürnberger Bratwürstchen</b> (H,I,1) <b>von der Metzgerei Stöckle</b>	
KartoffelGurkensalat (F,H,K)   Mittelscharfer Senf (I)	12,1
<b>Bärlauchrisotto mit Spiegelei</b> (Aa,N,F,H,K,I)	
Sellerie, Karotte & Lauch (H)   Beilagen Salat (E,F,K,10,H,I,N)	14,8
<b>Pochierter Waller</b> (Aa,C,F,N)	
Spinatsauce (Aa,F,H,I,K,CB) & KarottenSellerieKrengemüse (Aa,F,H,I,K,CB)   Kartoffeln (F,H)	21,3
<b>Sautierte Straußenkeule mit Pilzen</b> (F,H,I)	
Geflügelrahmsauce (Aa,F,E,H,I,K)   MandelBroccoli (F,I) & gebratener Semmelknödel (Aa,F,N)	19,1
<b>Hirschgulasch aus Kösching</b> (Aa,F,N,K)	
Wacholdersauce (Aa,F,E,H,I,K)   sautierte Schupfnudeln (Aa,F,N,I)	19,6
<b>Rosa gebratener Rehrücken von Schloss Grünau</b> (Aa,F,N,H)	
PfefferKirschsauce (Aa,F,E,H,I,K)   ButterGemüse (Aa,F,H)   Kartoffelkuchen (Aa,F,H)	26,6
<b>Rib Eye vom feersischen Weideochsen</b> (H,I,F)	
Cafe de Paris Butter (F,H,I,K,1)   Marktgemüse (Aa,K)   knusprige Krokette (Aa,N,F)	27,9
<b>Boeuf Bourguignon</b> (Aa,F,H,10,I,K,1)	
Speck & Wurzelgemüse (Aa,K)   abgeschmolzene Kartoffelknödel (Aa,N,F)	17,9
+ CassisBlaukraut (Aa,F,E,H,KF)	4,1

## Unsere Klassiker für den großen & kleinen Hunger

<b>Paar Wienerle</b> (9,10,H,I)   Mittelscharfer Senf (I)   Brez'n (Aa)	5,9
<b>Paar Weißwürste von der Metzgerei Stöckl</b> (9,10,H,I)   Süßer Senf (I)   Brez'n (Aa)	6,8
<b>SchinkenKäseToast</b> (Aa,F,H,I,N)	
Mayonnaise (8,N,E,F,H,I,N)   Hinterschinken (9,10,H,K)   Emmentaler (F) & Toastbrot (Aa,F)	3,5
+ Beilagen Salat (I,H,K,N,F)	4,6
<b>Matjes nach Hausfrauen Art</b> (8,E,F,I,K,N)	
Matjes (C)   Apfel, Zwiebel, Cornichons, Dill & Joghurt   Petersilienkartoffeln (F)	13,9
<b>Tafelspitzsülze im Glas</b> (K,E,H) Kürbiskernöl   rote Zwiebeln   Salatbouquet (K,I)	9,6
als <b>Hauptgang</b> und mit <b>Bratkartoffeln</b> (H,I,F)	15,2
<b>Wiener Schnitzel</b> (Aa,F,N)   Preiselbeeren (3)   Zitrone	15,6
<i>Beilagen zur Wahl:</i> + Kartoffel Gurken Radieschensalat (E,F,H,I,K)	4,7
+ Gemischter Salat (8,N,E,F,H,I,N)	4,6
+ Belgische Pommes (H,I,J)	4,5
+ Bratkartoffeln (F) mit Speck (1,10H) & Zwiebeln	5,2
<b>Bayrischer Wurstsalat</b> (H,I,K)   gekochtes Ei (N)   Brot (Aa)	9,6
In der <b>Schweizer Ausführung</b> mit Käse (H,I,K,F)	9,9
<b>Pasta Arrabiatta</b> (Aa,F,E,H,K)	
Pasta (Aa,N)   Pepperoncini & Tomate   Ruccola (H,I,K)   Parmesan (F)	9,8
<b>Pasta Amatriciana</b> (Aa,F,E,H,K)	
Pasta (Aa,N)   Speck (H,1,10F) & Tomate   Ruccola (H,I,K)   Parmesan (F)	10,9
<b>Rote Currywurst</b> (E,F,H,I,J)	
"Wittelsbacher Curry Sauce" (E,F,H,I,J)   Pommes (H,I,J)	9,9
<b>Bei Gedeckänderung berechnen wir einen Aufschlag von</b>	<b>1,5</b>



N= Eier, C= Fisch, B= Krebstiere, F= Milch, H= Sellerie, J= Sesamsamen,  
 K= Schwefeldioxid und Sulphite 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 geschwärtzt 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

Alle Preise verstehen sich inklusiver der Mehrwertsteuer und in €.