



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.
Von 15:00 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.

Das Herz, zur Kalten Jahreszeit mit spanischer Sonnenwärme, geht über den Magen	
Olivas <small>(K)</small> Eingelegte grüne Oliven	2,6
Albóndigas en salsa <small>(Aa,E,F,H,K)</small> Hausgemachte Rindfleischbällchen pikante Tomatensoße	4,9
Gambas al ajillo <small>(B,)</small> Gambas im heißen Olivenöl Knoblauch und Chili	11,9
Patatas bravas caseras Hausgemachte Kartoffelecken pikanter KnoblauchDip	4,9
Platten von Spanischen Spezialitäten ...	
Pata Negra (extra Nussig ...) 80 g auf Melone	12,5
Dips	
Aioli - Knoblauchcreme <small>(Aa,F,I,N,K,I)</small>	1,2
Salsa Rosso – Tomatendip <small>(G,H)</small>	1,2
Pan al ajillo <small>(Aa,F)</small> Geröstetes Brot Knoblauch Olivenöl	3,9



Vorspeisen , Salate & Suppen

Gegrillter Slowakischer Käse, ^(F) leicht geräuchert mit Preiselbeeren, dazu ein großer gemischter Salat der Saison	16,9
Frenchdressing ^(B,N,E,F,H,I,N) Kirschtomaten & Radieserl geröstete Kerndl ^(G)	
Lauwarmer Ofenkürbis mit herbstlichen Gewürzen	
Fetakäse geröstete Kürbiskerne & Feldsalat in Kernöldressing Cranberrys	13,5
Angemachtes Rindertatar ^(I,K)	
mit Spiegelei ^(N) & dunklem Malzbrot ^(Aa,F)	15,2
auch als Hauptgericht mit Spiegelei & knusprigen Pommes	18,9
Großer gemischter Salat der Saison ^(B,N,E,F,H,I,N)	
Frenchdressing ^(B,N,E,F,H,I,K,N) Kirschtomaten & Radieserl geröstete Kerndl ^(G)	11,9
+ gegrillte Streifen von der Putenbrust ^(H,I,F)	4,3
+ ca. 140 g gebratene Streifen vom Rinderfilet ^(F)	14,9
Essence von der Kalbshaxe mit Portwein ^(Aa,F,E,H,I,K)	
Leberspätzle ^(Aa,I,10,F,N) Wurzelgemüse ^(H)	5,9
Steinpilzcremesuppe ^(Aa,F,E,H,I,K)	
Wurzelgemüse ^(H) & Portwein ^(K) Petersilie ^(,H)	5,9
Hauptgerichte	
Große Backkartoffel mit Kräuterquark ^(H,I,F)	
Salat in Frenchdressing ^(B,N,E,F,H,I,K,N) Kirschtomaten & Radieserl	14,9
+ gegrillte Streifen von der Putenbrust ^(H,I,F)	4,2
+ ca. 140 g gebratene Streifen vom Rinderfilet ^(F)	14,9
Rotbarsch als Backfisch ^(Aa,C,F,N,H)	
Remoulade & Zitrone ^(E,F,H,I,K) DillRahmGurkensalat ^(K,F) & Schnittlauchkartoffeln	18,3
Kalbsrahmgulasch ^(Aa,F,H,I,K,J,E)	
Klassisch abgeschmeckt ButterSpätzle mit Petersilie ^(Aa,F,N,H)	18,9
Rib Eye von der bayrischer Färse ^(Aa,F,H,I,K,J,E)	
Kräuterbutter ^(E,F,H,I,K) mediterranes Grillgemüse ^(F) Belgische Pommes ^(F,H)	26,3
24 Stunden geschmorte Rinderbacke ^(Aa,F,H,I,K,J,E)	
Schmorjus ^(E,F,H,I,K) glacierte PastinakenKarottengemüse ^(F) OlivenKartoffelpüree ^(F,H)	23,9
Schweinebraten von der Schulter -solange der Vorrat reicht- ^(Aa,F,H,I,K,J,E)	
Biersauce ^(Aa,F,H,I,K,J,E) Blaukraut ^(Aa,E,K,F,N,H) abgeschmolzene Kartoffelknödel ^(Aa,F,H)	15,9
Köschinger Käsekrainer aus Wildschwein, Damwild & Reh mit Emmentaler ^(1,10,H,4)	
KartoffelGurkenRadieschensalat ^(E,F,H,I,K) ^(Aa) Meerrettich ^(K) & mittelscharfer Senf ^(K,I)	10,9

Unsere Klassiker für den großen & kleinen Hunger

2 Stück Weißwürste von der Metzgerei Stöckle (9,10,H,I) Süßer Senf (I) Brez'n (Aa)	6,8
Ein Paar Wienerle (9,10,H,I) Mittelscharfer Senf (I) Brez'n (Aa)	5,9
Bayrischer Wurstsalat (H,I,K) gekochtes Ei (N) Brot (Aa)	9,8
In der Schweizer Ausführung , mit Käse (H,I,K,F)	10,2
SchinkenKäseToast (Aa,F,H,I,N)	
Mayonnaise (8,N,E,F,H,I,N) Hinterschinken (9,10,H,K) Emmentaler (F) & Toastbrot (Aa,F)	3,5
+ Beilagensalat (I,H,K,N,F)	4,9
Matjes nach Hausfrauen Art (8,E,F,I,K,N)	
Matjes (C) Apfel, Zwiebel, Cornichons, Dill & Joghurt Petersilienkartoffeln (F)	14,5
Gebräunter Leberkäs (I,10,F,K) Senf (I) Spiegelei (N)	7,7
Wiener Schnitzel (Aa,F,N) Preiselbeeren (3) Zitrone	15,6
<i>Beilagen zur Wahl:</i> + KartoffelGurkenRadieschensalat (E,F,H,I,K)	4,7
+ Gemischter Salat (8,N,E,F,H,I,N)	4,9
+ Belgische Pommes (H,I,J)	4,9
Pasta Arrabiatta (Aa,F,E,H,K)	
Pasta (Aa,N) Pepperoncini & Tomate Rucola (H,I,K) Parmesan (F)	9,9
Pasta Amatriciana (Aa,F,E,H,K)	
Pasta (Aa,N) Speck (H,I,10F) & Tomate Rucola (H,I,K) Parmesan (F)	10,9
Wilde weiße Currywurst (E1,10,6,F,H,I,J)	
"Wittelsbacher Curry Sauce" (E,F,H,I,J) Belgische Pommes (H,I,J)	9,9
Bei Gedeckänderung berechnen wir einen Aufschlag von	1,6



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 €.