



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.

*Unser 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

KartoffelKürbissuppe (J,K,E,I)

Eigenes Öl & Geröstete Kerne | pikante Feuerwürstl (I, I0, E, H, J, K) 7,6

Essence vom Wittelsbacher Wild mit Jägertee (Aa, E, H, J, K)

Hausgemachte Schinkenschöberl (Aa, F) | Wurzelgemüse (H) 7,2

Deftige Gulaschsuppe (Aa, E, H, J, K)

Rinderwade, Paprika, Kartoffel, Kümmel & Majoran | Sauerrahm (F)

Vorspeise 7,5 Hauptgang 15



Vorspeisen & Salate

Carpaccio vom Bresaola (italienische Schinkenspezialität vom Rind)	
Rucola in LinsenGranatapfelVinaigrette ^(H,I,K) frisch gehobelter Parmesan ^(F)	13,8
Drei gegrillte KnoblauchGarnelen ^(C,K,F,K)	
CousCousSalat mit Minze & SalzZitrone ^(Aa,F,I,K,L,I,H) Safrancreme ^(B,N,I,K)	15,9
Albóndigas en salsa ^(Aa,K,H,F,E)	
Hausgemachte Rindfleischbällchen in pikanter orientalischer Tomatensauce	5,2
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)	
Gebackene Kürbisspalten ^(J,H,I) & geröstete Kerne Rote Beete ^(H,K,I) Radieserl Ziegenfrischkäse	

Vorspeise 13,5 Hauptgang 19,1

Großer gemischter Salat der Saison	
Frenchdressing ^(B,N,E,F,H,I) Kirschtomaten & Croûtons ^(Aa,F) geröstete Kerndl ^(G)	15,3
+ gebratene Streifen von der Putenbrust ^(H,I,F)	5,1
+ gebackene Artischockenherzen ^(Aa,F,N,H,I)	6,9

Hauptgerichte

Geschmorter Butternut-Kürbis in orientalischer Sauce ^(Aa,K,H,E,F)	
Buttermilchkäse ^(K,H,E,F) PaprikaFenchelGemüse mit Spinat ^(Aa,K,H,E,F) Duftreis ^(F,H)	18,9
Gegrilltes Seeteufelfilet ^(Aa,K,H,E,F) unter der Petersilienkruste ^(Aa,K,H,E,F)	
Steinpilzsauce ^(Aa,K,H,E,F) cremiges Kürbisrisotto ^(Aa,K,H,E,F) glacierte Urkarotten ^(F,H)	25,2
Maispouladenbrust aus dem Ofen ^(I,I,O,K,F,H,I)	
Madeiraschaum ^{Aa,F,H,I,J,K,I)} buntes KarottenZuckerschotenSautée ^(F,H,I) & Pommes Carree ^(Aa,F,H)	21,9
Wiener Schnitzel vom Kalb ^(Aa,F,N) Preiselbeeren ⁽³⁾ Zitrone	19,9
Beilagen zur Wahl: + Gemischter Salat ^(B,N,E,F,H,I,N)	9,6
+ Belgische Pommes ^(H,I,J)	5,6
Rote Currywurst aus der Eigenen Jagd ^(I,I,O,F,I,J)	
“Wittelsbacher Curry Sauce” ^(F,L,I) knusprige Pommes ^(H,I,J)	13,9



Unsere Klassiker, für den kleinen und den großen 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
SchinkenKäseToast (Aa,F,H,I,N)	
Mayonnaise (8,N,E,F,H,I,N) Hinterschinken (9,10,H,K) Emmentaler (F) & Toastbrot (Aa,F)	4,4
+ Beilagensalat (8,N,E,F,H,I,N)	5,5
Bayrischer Wurstsalat (K)	
Regensburger (1,10,F,H) & SenfDressing (F,H,I,K) gekochtes Ei (N) rote Zwiebeln Brot (Aa)	12,9
In der Schweizer Ausführung , mit extra Käse (F)	13,7
Pasta Arrabbiata (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 & Tomate Rucola (H,I,K) Parmesan (F)	14,9

Dessert

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 Zitrone)		2,3
+ Prosecco (K)		6,9
+ Eierlikör (F,K,N), Wodka , oder mit anderem guten „Stoff“		8,9
Sieben Churros con chocolate (Aa,F,N,K)		
Ausgebackenes Hefespritzgebäck mit Schokosauce		6,9
Schokoladenkuchen mit flüssigem Kern (Aa,F,N)		
Rote Grütze (F,K) Cherry-Cockie-Eis (Aa,F,N,E)		10,8

Salziges

Käse (Aa,F,H,I,K,G)

Blau-, Weiß-, Rot-, Hart- und Ziegenkäse // Nüsse & Butter // Mandarinenröster & Brot

100g 13,0 150g 17,0



N= Eier, C= Fisch, B= Krebstiere, F= Milch, H= Salz
 A= glutenhaltige Getreide (Aer= Weizen, Dinkel, Khorasan-Weizen, Ab= Roggen, Ac
 1 Farbstoffe E100-E180, 2 Konservierungsstoffe E200-E219, E230-E235, E239, E24
 6 geschwärtzt Eisensalze E579, E585, 7 Stoffe zur Oberflächenbehandlung E901-E904, E912, E914, 8 Süßstoffe E950-E955
 Phosphat, 10 für Fleischergewürze: Nitritpökelsalz mit Nitratpökelsalz, 10a für Fleischergewürze



= Erdnüsse, M= Weichtiere, I= Senf, E= Sojabohnen
 G= Mandeln, Gb= Haselnüsse, Gc= Cashewnüsse, Ge= Pekannüsse
 310-E321, 4 Geschmacksverstärker E620-E635, 5 Schwefelverbindungen E220-E228
 2, E421, E953, E965, E967 bei Aspartam zudem: enthält eine Phenylalaninquelle, 9 Stabilisator E338, E341, E450, E452 mit
 nisse: Eklor mit Eklor, 10c für Fleischergewürze: Sahne, 11 für Getränke: Koffein koffeinhaltig

Alle Preise verstehen sich inklusiver der Mehrwertsteuer und in €.



Kerwa ist fränkisch für Kirchweih und steht für Feste,
die Religion und Brauchtum aufs Fröhlichste vereinen.
Gefeiert wurde dabei ursprünglich die Einweihung einer Kirche oder
der Namenstag des Heiligen, dem die Dorfkirche geweiht ist.

In Altbayern gibt es zur Kirchweih traditionell Gänse- oder Entenbraten,
meist mit Kartoffelknödeln und Blaukraut. An Kirchweih,abgesehen von Weihnachten,
werden in Bayern die meisten Enten und Gänse konsumiert.

½ ofenfrische Ente

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

¼ ofenfrische Bauerngans (bitte vorbestellen)

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

Tageskarte

Zu jedem Tages Gericht erhalten sie einen leckeren Kukki gratis dazu , Wohl bekomm's ...

Hausgemachte SchnittlauchSemmelknödel

Pilze a la Creme (Aa,K,H,E,F) | Schmelzwiebeln & Röstzwiebeln (Aa,K,H,E,F) | Beilagensalat 18,9

Zwei hausgemachte Fleischpflanzerl

Senf (B,N,E,F,H,I,N,J) | SpeckSauerkraut (B,N,E,F,H,I,N,J) | sautierte SchnittlauchKartoffeln (Aa,F,H) 16,9

Gratinierte HimbeerBaisertarte (Aa,F,N,G,J)

9,5

Mit Passionsfruchtsorbet & lauwarmen Holunderbeeren vom Platz (K)

Kukki Cocktail

Aus dem „Toaster“ Fertig in 20 – 30 Sekunden

Die Sorten erfahren Sie bei unserem ServiceTeam.

Jede Flasche ist ein kleines Meisterwerk:Von frischen Säften über hochwertigen Alkohol,
bis hin zu unserem patentierten Eis.Echter Cocktailgenuss jederzeit und überall.

4,6

