

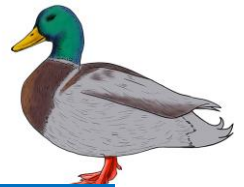


## Herzlich willkommen im Restaurant des Wittelsbacher Golfclubs

*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 19 Uhr für Sie da.**

*Unser Küchen-Team um David Zoll wird Sie begeistern,  
gleich ob Sie ein Menü wählen, oder einen Klassiker essen.  
Zu gutem Essen gehört natürlich auch der richtige Tropfen.*



### ofenfrische Ente

Orangensauce (Aa,E,F,H,K) | ApfelBlaukraut (Aa,F,H,K) | abgeschmolzene Kartoffelknödel (Aa,F,K)  
½ für 28,5 | ¼ für 21,5



### 1/4 ofenfrische Bauerngans (bitte Vorbestellen)

Orangensauce (Aa,E,F,H,K) | ApfelBlaukraut (Aa,F,H,K) | abgeschmolzene Kartoffelknödel (Aa,F,K)  
37,9

## Suppen

### Ministrone (Aa,F,H,K,I,E,,I)

Tomatisierte KraftBrühe mit Speck, GHeMüse Bohnen & Graupen groß 12,9 klein 6,9

### Krustentierschaumsuppe (Aa,F,E,H,I,K)

Gegrillte Garnele (F,C,B) & Orangenöl (Aa,F) 9,9

### Schwarzwurzelcremesuppe (Aa,F,H,K,F)

Wildschweinschinken (I,Aa,F) & Croutons (Aa,F) 6,3

**Essence vom Wittelsbacher Feldreh (Aa,F,H,K,F,E)** - abgeschmeckt mit Sherry & Portwein -  
Flädle (Aa,F,N) | Wurzelgemüse (H) & Schnittlauch 6,1

## Vorspeisen & Salate

|                                                                                         |                |
|-----------------------------------------------------------------------------------------|----------------|
| <b>Knackiger Spinat mit Schafskäse &amp; Croutons</b> (Aa,F)                            |                |
| gebackener Kürbis (Aa,F,H,I,J,K)   KürbisKernDressing (8,N,E,F,H,I,N)   geröstete Kerne |                |
| Vorspeise 12,5                                                                          | Hauptgang 17,9 |

### Hausgemachtes Rehleberparfait (F,K,H,I)

mit Preiselbeeren (3) | geröstetes MalzBrot (F,Aa) 7,9

**Griebenschmalz** (F,Aa) | Schnittlauch & Rote Zwiebeln | Brez'n (Aa,F) oder Brot (Aa) 7,5

### Terrine von Edelfischen, Garnele und Hummer

Sauce Lidingoe (Aa,F,H,I,J) | Salatbouquet mit Frenchdressing (8,N,E,F,H,I,N) 14,5

### Angemachtes Rindertatar (I,K)

mit Spiegelei (N) & dunklem Malzbrot (Aa,F) 15,9

auch als **Hauptgericht** mit Spiegelei & knusprigen belgischen Pommes 21,3

### Großer gemischter Salat der Saison

Frenchdressing (K,8,N,E,F,H,I,N) | Kirschtomaten & Radieserl | geröstete Kerndl (G) 12,3

+ gegrillte marinierte Putenbrust (Aa,F,H,I,J,L) 4,5

+ zwei knusprig gebackene Börek (Aa,F,H,N,I) 3,9

### Caesar Salad in Original Dressing (K,8,N,E,F,H,I,N)

Romanasalatherzen | Croûtons (Aa,F) | Parmesan (F) Vorspeise 11,5 Hauptgang 15,9

## Hauptgerichte

### Gegrilltes Lachsfilet (F,Aa,F,H,I,J,N) mit Hummerschaum (Aa,C,K,F,H,I,L,E)

ZucchiniArtischockenTomatenRagout (F,Aa,H,K) | RosmarinKartoffeln (F,H) 26,5

### Französische Blutwurst (Aa,f,H,I,I,I,IO)

FiveSpicesJus (Aa,F,K,H,I,J,E) | SpeckSauerkraut mit Champagner (Aa,F,H,I,K) & Kartoffelpüree (F,K) 18,9

### Erbsenravioli (Aa,F,H,I,N,I)

Schmortomaten & Erbsen | Curryschaum (Aa,F,H,I,J,C,E) & Sprossen | Beilagensalat (8,N,E,F,H,I,K,N) 19,8

### Gebratene Maispouladenbrust (Aa,F,H,I,K,J)

Raita (GurkenJoghurtSalat) (F,E) | CousCous (Aa,F,H,I,J) | geschmorter Kürbis (J,K,H,I,E) 22,5

### 24 Stunden geschmorte Rinderschulter (Aa,F,H,I,K,J)

Five Spicejus (Aa,F,H,I,K,L,E) | glacierte Gemüse (Aa,H,E) | knusprige Pommes Dauphine (Aa,F,N,H) 23,5

### Gefüllte Kalbsbrust (Aa,F,H,I,I,IO,K,N,I)

Morchelsauce (Aa,F,H,I,K,L,E) | Rübengemüse (H,F) & gekräuterte Saubohnen (F,K) 24,9

### Wiener Schnitzel (Aa,F,N) | Preiselbeeren (3) | Zitrone

Beilagen zur Wahl: + Gemischter Salat (8,N,E,F,H,I,N) 6,9

+ Belgische Pommes (H,I,J) 4,5

## unsere Klassiker für den großen & kleinen Hunger

|                                                                                                                                                                                    |      |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------|
| <b>Paar Wienerle</b> <small>(H,I)</small>   <b>Mittelscharfer Senf</b> <small>(I)</small>   <b>Brez'n</b> <small>(F,Aa)</small>                                                    | 5,8  |
| <b>2 Stück Weißwürste von der Metzgerei Stöckl</b> <small>(9,10,H,I)</small>   <b>Süßer Senf</b> <small>(I)</small>   <b>Brez'n</b> <small>(Aa)</small>                            | 6,8  |
| <b>SchinkenKäseToast</b> <small>(Aa,F,H,I,N)</small>                                                                                                                               |      |
| <b>Mayonnaise</b> <small>(8,N,E,F,H,I,N)</small>   <b>Hinterschinken</b> <small>(9,10,H,K)</small>   <b>Emmentaler</b> <small>(F)</small> & <b>Toastbrot</b> <small>(Aa,F)</small> | 3,6  |
| + <b>Beilagensalat</b> <small>(I,H,K,N,F)</small>                                                                                                                                  | 4,6  |
| <b>Obatzda</b> <small>(F,Aa)</small>   <b>Schnittlauch &amp; Rote Zwiebeln</b>   <b>Brez'n</b> <small>(Aa,F)</small> <u>oder</u> <b>Brot</b> <small>(Aa)</small>                   | 7,5  |
| <b>Bayrischer Wurstsalat</b> <small>(H,I,K)</small>   <b>gekochtes Ei</b> <small>(N)</small>   <b>Brot</b> <small>(Aa)</small>                                                     | 9,8  |
| In der <b>Schweizer Ausführung</b> , mit <b>Käse</b> <small>(H,I,K,F)</small>                                                                                                      | 10,7 |
| <b>Matjes nach Hausfrauen Art</b> <small>(8,E,F,I,K,N)</small>                                                                                                                     |      |
| <b>Matjes</b> <small>(C)</small>   <b>Apfel, Zwiebel, Cornichons, Dill &amp; Joghurt</b>   <b>Petersilienkartoffeln</b> <small>(F,H)</small>                                       | 14,5 |
| <b>Gegrilltes Paar WildKäsekrainer aus der eigenen Jagd</b> <small>(I,10,F,H,4)</small>                                                                                            |      |
| <b>Meerrettich</b> <small>(K)</small>   <b>Blaukraut</b> <small>(aa,F,H,I,K)</small> & <b>Bauernbrot</b> <small>(Aa,F)</small>                                                     | 13,5 |
| <b>Pasta Arrabiata</b> <small>(Aa,F,E,H,K)</small>                                                                                                                                 |      |
| <b>Pasta</b> <small>(Aa,N)</small>   <b>Pepperoncini &amp; Tomate</b>   <b>Ruccola</b> <small>(H,I,K)</small>   <b>Parmesan</b> <small>(F)</small>                                 | 9,9  |
| <b>Pasta Amatriciana</b> <small>(Aa,F,E,H,K)</small>                                                                                                                               |      |
| <b>Pasta</b> <small>(Aa,N)</small>   <b>Speck</b> <small>(H,I,10F)</small> & <b>Tomate</b>   <b>Ruccola</b> <small>(H,I,K)</small>   <b>Parmesan</b> <small>(F)</small>            | 10,9 |
| <b>„Wilde“ Currywurst</b> <small>(E,I,10,6,F,H,I,J)</small>                                                                                                                        |      |
| <b>„Wittelsbacher Curry Sauce“</b> <small>(E,F,H,I,J)</small>   <b>Belgische Pommes</b> <small>(H,I,J)</small>                                                                     | 10,9 |
| <b>Bei Gedeckänderung berechnen wir einen Aufschlag von</b>                                                                                                                        | 1,6  |



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,  
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: Eiklar mit Eiklar,  
10c für Fleischerzeugnisse: Sahne, 11 für Getränke: Koffein koffeinhaltig, 11a für Getränke: Chinin, 11b für Getränke: Taurin  
Alle Preise verstehen sich in € und inklusive Mehrwertsteuer.



## Dessert

**Schokoladenküchlein mit flüssigen Kern** (Ga,Aa,F,N,K)

Eingelegter Rhabarber (Aa,Kl) & Amarenaeis (Aa,F,N,K)

10,5

**Tarte Tartine** (Ga,Aa,F,N,K)

Karamell & Apfel mit Blätterteig (Aa,F,N,K) & Macadamiaeis (G,F,K,N)

10,5

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

ZimtCrumble (Aa,F,N,K) & eis von gebranten Mandeln (G,Aa,F,N,K)

10,5

**Espresso Affogato** (ll)

Espresso | Vanilleeis (F,N,E)

5,5

**Eiskaffee** (ll) | **Eisschokolade** (F)

Vanilleeis (F,N,E) | geschlagene Sahne (F)

6,8

**Kugel Eis** (F,N,E,G,Aa)

1,9

**Portion Sahne** (F)

0,8

**Kugel Sorbet** ( Brombeere | Cassis | Zitrone | Himbeere )

1,9

mit Prosecco (K)

6,9

mit Wodka

6,9

**Fragen Sie nach unseren selbstgebackenen Kuchen !**

## Unsere Weinempfehlung



**Grimaldi - Barbera D´Alba** (K)

Valle Talloria - Italien

Trockener und gut ausbalancierter Wein mit schönem Potenzial, satt rubinrot mit violetter Einschlag, angenehme, leicht bittere Mandelnote.

0,1 l € 4,7      0,25 l € 8,2      0,75 l € 24

**Grimaldi – Dolecetto da Diano D´Alba** (K)

Valle Talloria - Italien

Komplexes Bouquet, fruchtig, aber trocken und vollmundig im Geschmack, Hauch von Mandeln im Abgang.

0,1 l € 5,1      0,25 l € 8,9      0,75 l € 26