



BAVARIE

Käfer

VORSPEISE

Salat von der Münchner Bauerngenossenschaft ^{i,a,h}
Beeren-Estragondressing | Tegernseer Bergkäse | Radieserl | geröstete Sonnenblumenkerne | Kürbiskerne | Brez'n Croûtons

15,50 €

ZUR WAHL:

Gratinierter Ziegenkäse ^{m,g}

+ 6,50 €

Wildfang Garnelen (3 Stück) ^d

+ 9,00 €

Gebeizter Limetten Ikarimi Lachs ^{d,g,m,f}
Spargel | Avocadocreme | Wachtelei

22,50 €

Carpaccio vom Bayerischen Rind ^{c,g,l,m,d,f}
Tête de Moine | Trüffelcrème | Friséesalat | Bauernbrot

21,00 €

Veganes Tatar von der Roten Bete ^{i,l}
Geräuchertes Karottenpüree | Senfkorn | Estragon Mayonnaise | eingelegtes Gemüse

18,50 €

SUPPEN & KLEINE GERICHTE

Wildkräutersüppchen ^{b,i,f,m}
Gemüse Gyoza | Minzöl

11,50 €

Rinderconsommé ^{i,g,m,l,a}
Wurzelgemüse | Crêpes Roulade

11,50 €

Vegane Cordon Bleu Tascherl ^{a,i,k,f}
Rosmarinpolenta | Schalotte | Chimichurr-Sauce

26,50 €

BUSINESS LUNCH MENÜ

Von Montag bis Samstag servieren wir unser täglich wechselndes 3-Gang Menü von unserem Küchenchef Henning Aldag
44,00 € pro Person

FISCH & FLEISCH

Gebratene Lachsforelle ^{d,m,g}
Spargelrisotto | Lachsforellenkaviar | Champagnersauce

32,50 €

Coq au Vin Blanc ^{i,i,g,m}
Bio Huhn „Le Bleu“ vom Chiemgauhof in Locking
Kartoffelmousseline | grüner Spargel | Salzzitrone | Champignons | Perlzwiebel

31,50 €

Geräuchertes Spanferkelkarree ^{d,g,m,f}
Kartoffel-Frühlingslauch Quiche | BBQ Gemüse | Senfkorn Jus

32,50 €

KLASSIKER

Bio Landei & Gnocchi ^{a,c,g,i,m}
Bärlauch | Frühlingsgemüse | Belper Knolle

28,50 €

Riesengarnelen Tagliolini "Nero di Seppia" ^{b,n,d,a,g,m,i}
Zuckerschoten | Hummerbisque | Datteltomaten

34,50 €

Schnitzel vom Bayerischen Milchkalb ^{a,c,g,m}
Kartoffelsalat | Dillgurken | handgerührte Preiselbeeren | Bio-Zitrone

31,00 €

Steak Frites ^{i,g,m}
Rumpsteak 200 g | Pfeffer-Cognac Sauce | Romanasalat mit Schnittlauch-Joghurtdressing | Pommes Frites

36,50 €

DESSERT

Kokos & Rhababer ^a
Panna Cotta | Tahiti-Vanille | Zitronenverbene | Rhababersorbet | Baiser

14,50 €

Crème Brûlée ^{a,c,g}
Crumble | Mangosorbet

11,50 €

Weißes Schokoladenmousse ^{a,c,g}
Champagner-BasilikumSORbet | Beeren | Mandelhippe | Pistaziencreme

14,50 €

Käseauswahl von der Naturkäserei Tegernseer Land ^{a,e,h}
Chutney | Nüsse | Bauernbrot

16,50 €

Von Dienstag bis Samstag servieren wir unser Bavarie Dinner Menü
78,00 € pro person

Ofenfrisches Brot / Steinsalz Olivenöl aus der Toskana

Gruß aus der Küche

Gebeizter Limetten Ikarimi Lachs ^{d,g,m,f}
Spargel | Avocadocreme | Wachtelei

Hummerravioli ^{a,c,i,m,b}
Currysauce | Jakobsmuschel

Spicy Ginger Sorbe
Gurke | Limete

Lamm vom Gutshof Polting ^{c,a,g,i,m,j}
Paprikacreme | Aubergine | Knusperrolle | Vadouvan

Kokos & Rhababer ^a
Panna Cotta | Tahiti-Vanille | Zitronenverbene | Rhababersorbet | Baiser

Von Dienstag bis Samstag servieren wir unser veganes Bavarie Dinner Menü
72,00 € pro person

Ofenfrisches Brot / Steinsalz Olivenöl aus der Toskana

Gruß aus der Küche

Tatar von der Roten Bete ^{i,l}
Geräuchertes Karottenpüree | Senfkorn | Estragon Mayonnaise | eingelegtes Gemüse

Tortelloni ^{i,k,o,fh}
Gemüsesud | Trüffel

Spicy Ginger Sorbet
Gurke | Limete

Vegane Cordon Bleu Tascherl ^{a,i,k,f}
Rosmarinpolenta | Schalotte | Chimichurr-Sauce

Kokos & Rhababer ^a
Panna Cotta | Tahiti-Vanille | Zitronenverbene | Rhababersorbet | Baiser

BAVARIE

Käfer

Die Bavarie
ist so ein Gedanke

In einer Zeit, die sich mehr
und mehr beschleunigt,-
in einer Welt, die sich
immer schneller dreht,
wird der Wunsch sich auf
das Wesentliche zu
konzentrieren, stetig
größer. Und so spiegeln
sich unsere Gedanken
auch in der Karte wieder,
in der wir die Regionalität
und damit auch die Nach-
haltigkeit leben.

Produzenten, die uns
schon lange begleiten,
deren höchstes Ziel die
Qualität ist, sind die
Garanten für wirklich
schöne und harmonische
Gerichte, die man in der
Bavarie so oft aufs Neue
entdeckt.

Wir wünschen Ihnen
viel Freude damit

Ihr Bavarie Team

HEISSGETRÄNKE

Variationen von Dammann Frères Tee

Bitte fragen Sie
unser Servicepersonal

4,00 €

Kaffeespezialitäten

von der Kaffeerösterei ALRIGHTY

Espresso	3,10 €
Doppelter Espresso	4,50 €
Kaffee	4,40 €
Latte Macchiato	4,90 €
Cappuccino	4,90 €
Heisse Schokolade	3,80 €

WASSER

Münchner Tafelwasser von BWT

Sprudel | Naturell

1,00 l | 7,90 €

Gerolsteiner Mineralwasser

Sprudel | Naturell

0,25 l | 4,20 € / 0,75 l | 8,90 €

SOFTGETRÄNKE

Coca Cola | Zero

0,20 l | 4,50 €

Red Bull

0,25 l | 4,50 €

SÄFTE VON WOLFRA

Apfelsaft | Johannisbeernektar

Orangensaft | Rhabarbernektar

0,30 l | 4,20 €

ALLE SÄFTE SIND AUCH ALS SCHORLEN ERHÄLTlich

0,30 l | 4,20 €

BIER

Paulaner

0,30 l | 4,10 €

Hell | Weißbier | Radler | Alkoholfrei

APERITIF

Aperol Spritz

0,20 l | 9,50 €

Aperol | Prosecco | Orangensaft

Aperitif des Tages

0,20 l | 9,50 €

Bellini

0,20 l | 9,50 €

Negroni

0,20 l | 9,50 €

Gin | Campari | Vermouth

CHAMPAGNER

Käfer Crémant de Loire Brut

Bouvet - Ladubay | Frankreich

0,10 l | 6,50 € / 0,75 l | 43,00 €

Käfer Crémant de Loire Rosé Brut

Bouvet - Ladubay | Frankreich

0,10 l | 7,50 € / 0,20 l | 16,00 €

0,75 l | 49,00 €

Laurent - Perrier Brut

Frankreich

0,10 l | 15,00 € / 0,75 l | 110,00 €

Laurent - Perrier Rosé

Frankreich

0,75 l | 130,00 €

WEISSWEIN

Grauburgunder

Emil Bauer | Pfalz | Deutschland

0,20 l | 9,50 €

0,75 l | 31,00 €

Riesling

Robert Weil | Rheingau | Deutschland

0,20 l | 9,80 €

0,75 l | 36,00 €

Käfer Grüner Veltliner

Jurtschitsch | Kamptal | Österreich

0,20 l | 8,80 €

0,75 l | 31,00 €

Lugana | Frati

Ca dei Frati | Lombardei | Italien

0,75 l | 41,00 €

ROSÉWEIN

Saugeil Rosé

Horst Sauer | Franken | Deutschland

0,2 l | 8,50 €

0,75 l | 30,00 €

Rosé vom Zweigelt

Johann Topf | Kamptal | Österreich

0,20 l | 10,50 €

0,75 l | 33,00 €

ROTWEIN

Black Print

Markus Schneider | Pfalz | Deutschland

0,20 l | 13,00 €

0,75 l | 42,00 €

Zweigelt Bio - Wein

Jurtschitsch | Kamptal | Österreich

0,20 l | 8,20 €

0,75 l | 31,00 €

Spätburgunder vom Kalkmergel

Andres Deidesheim / Baden / Deutschland

0,75 l | 34,00 €

Pannobile Bio - Wein

Gernot und Heike Heinrich | Burgenland

0,75 l | 55,00 €

Crozes Hermitage

Les Launes / Delas

0,75 l | 42,00 €

Cabernet Sauvignon

0,20 l | 9,00 €

0,75 l | 29,00 €



BAVARIE

Käfer

STARTER

Salads from Munich

farmer's cooperative ^{i,a,h}

berry-tarragon-dressing | mountain cheese | radish | roasted sunflower seeds | pumpkin seeds | pretzel croutons

15,50 €

FOR OPTIONAL:

gratinated goat cheese ^{m,g}

+ 6,50 €

wild caught shrimps (3 pieces) ^d

+ 9,00 €

Pickled Lime Ikarimi Salmon ^{d,g,m,f}

asparagus | avocado cream | quail egg

22,50 €

Bavarian beef fillet carpaccio ^{c,g,i,m,d,f}

Tête de Moine | truffle cream | frisee salad | farmers bread

21,00 €

Vegan tartare made from beetroot ^{i,l}

smoked mashed potatoes | mustard seed | tarragon mayonnaise | pickled vegetables

18,50 €

SOUPS & SMALL DISHES

Wild herb soup ^{b,i,f,m}

vegetable Gyroza | mint oil

11,50 €

Beef consommé ^{i,g,m,i,a}

root vegetables | crêpe roulade

11,50 €

Vegan Cordon Bleu ^{a,i,k,f}

rosemary polenta | shallot | Chimicurri sauce

26,50 €

BUSINESS LUNCH MENU

From Monday to Saturday
we serve our daily changing
3-course Menu from our
chef Henning Aldag
44,00 € per person

FISH & MEAT

Baked salmon trout ^{d,m,g}

asparagus risotto | salmon trout caviar | champagne sauce

32,50 €

Coq au Vin Blanc ^{i,i,g,m}

Bio chicken Le Bleu from Chiemgauhof in Locking
braised vegetables | pancetta | potato mousseline

31,50 €

Smoked suckling pig ^{d,g,m,f}

potato-spring garlic quiche | BBQ vegetables | mustard seed jus

31,50 €

CLASSIC'S

Organic country egg & gnocchi ^{a,c,g,i,m}

wild garlic | spring vegetables | Boule de Belp

28,50 €

King prawns Tagliolini ^{b,n,d,a,g,m,i,c}

"Nero di Sepia"
sugar snap | date tomatoes | crustacean bisque

34,50 €

Bavarian escalope from the calf ^{a,c,g,i,i,m}

potato salad | dill cucumber | hand stirred cranberries | organic lemon

31,00 €

Steak Frites ^{a,c,g,m}

rump steak 200 g | pepper cognac sauce | romaine lettuce with chive yogurt dressing | french fries

36,50 €

DESSERT

Coconut & Rhubarb ^a

Panna Cotta | Tahitian vanilla | lemon verbena | rhubarb sorbet | meringue

14,50 €

Crème Brûlée ^{a,c,g}

crumble | mango sorbet

11,50 €

White chocolate mousse ^{a,c,g}

Champagne basil sorbet | berries | almond hip | pistachio cream

14,50 €

Cheese selection from the cheese dairy Tegernseer Land ^{a,e,h}

chutney | nuts | farmers bread

16,50 €

From thuesday till saturday
we will serve our
bavarie-dinner menu
for 78,00 € per person

Oven-fresh bread / bavarien rock salt /
olive oil from Tuscany

Amuse bouche

Pickled Lime Ikarimi Salmon ^{d,g,m,f}

asparagus | avocado cream | quail egg

Lobster ravioli ^{a,c,i,m,b}

curry sauce | scallop

Spicy Ginger Sorbet

cucumber | lime

Lamb from Gutshof Polting ^{c,a,g,i,m,j}

paprika cream | aubergine |
crispy roll | vadouvan

Coconut & Rhubarb ^a

Panna Cotta | Tahitian vanilla |
lemon verbena | rhubarb sorbet |
meringue

From thuesday to saturday
we will serve our **vegan**
bavarian menu
for 72,00 € per person

Oven-fresh bread / bavarien rock salt /
olive oil from Tuscany

Amuse bouche

Tartare made from beetroot ⁱⁱ

smoked mashed potatoes |
mustard seed | tarragon mayonnaise |
pickled vegetables

Tortelloni ^{a,i,f,h}

vegetabel broth | truffle

Spicy Ginger Sorbet

cucumber | lime

Vegan Cordon Bleu ^{a,i,k,f}

rosemary polenta | shallot |
Chimicurri sauce

Coconut & Rhubarb ^a

Panna Cotta | Tahitian vanilla |
lemon verbena | rhubarb sorbet |
meringue

BAVARIE



Käfer

The Bavarie
is such a thought

In a time,
which accelerates more
and more,
in one world,
that spins faster and faster
will the wish itself
to focus on the essentials
steadily larger.
And this is how our thoughts
are reflected
also in the menu again,
in which we regional
and thus live sustainability.
Producers,
who have been with us
for a long time
whose ultimate goal is quality,
are the guarantors for really
beautiful ones
and harmonious dishes,
the one in the Bavarie
so often rediscovered.

We hope you enjoy it

Your Bavarie team

WATER

Munich water from BWT
sparkling | natural 1,00 | 7,90 €
Gerolsteiner mineralwater
sparkling | natural
0,25 | 4,20 € / 0,75 | 8,90 €

SOFTDRINKS

Coca Cola | zero 0,20 | 4,50 €
Redbull 0,25 | 4,50 €

JUICE FROM WOLFRA

Apple | currant | orange | rhubarb
0,30 | 4,20 €

ALL JUICES ARE ALSO AVAILABLE AS A SPRITZER

0,30 | 4,20 €

BEER

Paulaner 0,30 | 4,10 €
Draft | Wheat | Shandy | non alcohol

APERITIF

Aperol Spritz 0,20 | 9,50 €
Aperol | Prosecco | Orange juice
Aperitif of the day 0,20 | 9,50 €
Bellini 0,20 | 9,50 €
Negroni 0,20 | 9,50 €
Gin | Campari | Vermouth

CHAMPAGNE

Käfer Crémant de Loire Brut
Bouvet - Ladubay | France
0,10 | 6,50 € / 0,75 | 43,00 €

Käfer Crémant de Loire Rosé Brut
Bouvet - Ladubay | France
0,10 | 7,50 € / 0,20 | 16,00 €
0,75 | 49,00 €

Laurent - Perrier Brut
France
0,10 | 15,00 € / 0,75 | 110,00 €

Laurent - Perrier Rosé
France
0,75 | 130,00 €

WHITE WINE

Grauburgunder
Emil Bauer | Pfalz | Germany
0,20 | 9,50 €
0,75 | 31,00 €

Riesling
Robert Weil | Rheingau | Germany
0,20 | 9,80 €
0,75 | 36,00 €

Käfer Grüner Veltliner
Jurtschitsch | Kamptal | Austria
0,20 | 8,80 €
0,75 | 31,00 €

Lugana | Frati
Ca dei Frati | Lombardia | Italy
0,75 | 41,00 €

ROSÉ WINE

Saugeil Rosé
Horst Sauer | Franken | Germany
0,2 | 8,50 €
0,75 | 30,00 €

Rosé vom Zweigelt
Johann Topf | Kamptal | Austria
0,20 | 10,50 €
0,75 | 33,00 €

RED WINE

Black Print
Markus Schneider | Pfalz | Germany
0,20 | 13,00 €
0,75 | 42,00 €

Zweigelt organic red wine
Jurtschitsch | Kamptal | Austria
0,20 | 8,20 €
0,75 | 31,00 €

Spätburgunder vom Kalkmergel
Andres Deidesheim / Baden / Germany
0,75 | 34,00 €

Pannobile organic red wine
Gernot und Heike Heinrich | Burgenland
0,75 | 55,00 €

Crozes Hermitage
Les Launes / Delas 0,75 | 42,00 €

Cabernet Sauvignon
0,20 | 9,00 €
0,75 | 29,00 €

HOT DRINKS

Variation of Dammann Frères Tee
Please ask our service 4,00 €

Coffee specialties
from the ALRIGHTY coffee roastery

Espresso 3,10 €
Double Espresso 4,50 €
Coffee 4,40 €
Latte Macchiato 4,90 €
Cappuccino 4,90 €
Hot chocolate 3,80 €