



# BAVARIE

Käfer

## VORSPEISE

**Salat von der Münchner Bauerngenossenschaft** <sup>i,a,h</sup>  
 Beeren Estragon Dressing | Tegernseer Bergkäse | Radieserl | geröstete Sonnenblumenkerne | Kürbiskerne | Brez'n Croûtons

15,50 €

### ZUR WAHL:

Gratinierter Ziegenkäse <sup>m,g</sup>

+ 6,50 €

**Gebeizter Limetten Ikarimi Lachs** <sup>d,f,m</sup>  
 Hokkaidokürbis | Granatapfelkerne | Wachtelei

22,50 €

**Carpaccio vom Bayerischen Rind** <sup>a,m,g</sup>  
 Tête de Moine | Trüffelcrème | Friséesalat | Knusperbrot

21,00 €

**Rote Beete & Grünkohl** <sup>i,l</sup>  
 Quinoa | Estragon Mayonnaise | eingelegtes Gemüse

18,50 €

## SUPPEN

**Kürbis-Kokos-Curry-Cremesuppe** <sup>b,l,f</sup>  
 Carnele | Passionsfrucht | Kernöl | Kernöl

11,50 €

**Rinderconsommé** <sup>i,g,m,l,a,13</sup>  
 Wurzelgemüse | Schnittlauch | Crêpesroulade

11,50 €

## FISCH & FLEISCH

**Gebratenes Wolfsbarschfilet** <sup>d,b,m,g</sup>  
 Safranrisotto | Mangold | Fenchel | Bouillabaisse-Sud

33,50 €

**Riesengarnelen Tagliolini "Nero di Seppia"** <sup>b,n,d,a,g,m,i,13</sup>  
 Orangen-Chicorée | Hummer-Bisque

34,50 €

**Teriyaki Maishendl** <sup>a,i,l,k,m</sup>  
 vom Gutshof Polting  
 Karotten-Ingwer-Creme | Edamame | Gyroza | Teriyakisauce

31,50 €

**Geschmortes Tiroler Kalbsbäckchen** <sup>a,g,i,m</sup>  
 Kartoffel-Lauchpüree | Waldpilze | Schnittlauch-Topfenockerl

34,50 €

## KLASSIKER

**Schnitzel vom Bayerischen Milchkalb** <sup>a,c,g,m</sup>  
 Kartoffelsalat | Dillgurken | handgerührte Preiselbeeren | Bio-Zitrone

31,50 €

**Bavarie Zwiebelrostbraten** <sup>a,i,g,m</sup>  
 Rib Eye | Röstzwiebeln | Zwiebelsauce | Bohnengemüse | Kartoffelgratin

36,50 €

## VEGETARISCH & VEGANES

**Veganes Cordon Bleu** <sup>a,i,l,o,4</sup>  
 Gefüllt mit geräuchertem Tofuspeck & veganem Käse Waldpilz-Kürbisragout | Bratkartoffelcreme | Petersiliensauce

28,50 €

**Trüffel-Gnocchi** <sup>a,c,g,i,m,h</sup>  
 Pochiertes Ei | Herbsttrüffel | Walnusspesto | Petersilienwurzel

28,50 €

## DESSERT

**Crème Brûlée mit weißer Schokolade** <sup>c,g,m,o</sup>  
 Cassisfeigen | Baiser

14,00 €

**Moelleux au chocolat** <sup>a,c,g,m</sup>  
 Karamell-Crème-Eis | Rumfrüchte | Pistazien

14,00 €

**Bavarie Sorbet Variation** (3 Kugeln)  
 Mango | Basilikum-Limone | Blutorange

9,00 €

**Käseauswahl (5 STÜCK)** <sup>A,H,E,G,M</sup>  
 von der Naturkäserei Tegernseer Land  
 Chutney | Nüsse | Bauernbrot

16,50 €

## BAVARIE MENÜ

Von Montag bis Samstag servieren wir  
 Mittags & Abends unser  
 5 Gang Bavarie Menü

Ofenfrisches Brot / Steinsalz  
 Olivenöl aus der Toskana

Gruß aus der Küche

**Thunfischtatar** <sup>a,i,k,m,d,f</sup>  
 Ponzu | Avocado-creme | Limetten-Koriander-Joghurt

**Hummer Ravioli & Jakobsmuschel** <sup>a,n,b,f,m,o</sup>  
 Blumenkohl | Kaviar | Curry

Kleine Erfrischung <sup>a,m</sup>

**Lamm vom Gutshof Polting** <sup>a,m,i</sup>  
 geschmort & gebraten | Paprikacreme | Artischocken | Auberginen

**Knusper Topfenmousse** <sup>a,g,m,h</sup>  
 Zwetschgen | Vanille-Streusel | Tonkabohneneis

## BUSINESS LUNCH MENÜ

Von Montag bis Samstag servieren wir  
 unser täglich wechselndes 3-Gang Menü  
 von unserem Küchenchef Henning Aldag

# 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 Nachhaltigkeit 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** <sup>i,a,h</sup>  
berry-tarragon-dressing | mountain cheese | radish | roasted sunflower seeds | pumpkin seeds | pretzel croutons

15,50 €

### FOR OPTIONAL:

gratinated goat cheese <sup>m,g</sup>

+ 6,50 €

**Pickled Lime Ikarimi Salmon** <sup>d,f,m</sup>  
Hokaido pumpkin  
pomegranate seeds | quail egg

22,50 €

**Beef fillet carpaccio** <sup>c,g,i,m</sup>  
Tête de Moine | truffle cream | herb salad

21,00 €

**Beetroot & Kale** <sup>i</sup>  
quinoa | tarragon mayonnaise | pickled vegetables

18,50 €

## SOUPS & SMALL DISHES

**Pumpkin-Coconut Curry Cream Soup** <sup>b,i,f</sup>  
shrimp | passion fruit | seed oil | grains

11,50 €

**Beef consommé** <sup>i,g,m,j,a,13</sup>  
Root vegetables | chives | Crêpe-roulade

11,50 €

## FISH & MEAT

**Fried sea bass fillet** <sup>d,b,m,g</sup>  
saffron risotto | chard | fennel | bouillabaisse sud

33,50 €

**King prawn tagliolini "Nero di Seppia"** <sup>b,n,d,a,g,m,i,13</sup>  
orange chicory | lobster bisque

34,50 €

**Teriyaki corn chicken from Gutshof Polting** <sup>a,i,j,k,m</sup>  
carrot ginger cream | edamame | gyroza | teriyaki sauce

31,50 €

**Braised Tyrolean veal cheeks** <sup>a,g,i,m</sup>  
potato and leek puree | rorest mushrooms | chive curd dumplings

34,50 €

## CLASSICS

**Bavarian escalope from the calf** <sup>a,c,g,i,m</sup>  
potato salad | dill cucumber | hand stirred cranberries | organic lemon

31,50 €

**Bavarie Onion roast** <sup>a,i,g,m</sup>  
Rib Eye | fried onions | onion sauce | beans | potato gratin

36,50 €

## VEGETARIAN & VEGAN

**Truffle gnocchi** <sup>a,c,g,i,m,h</sup>  
poached egg | autumn truffles | walnut pesto | parsley root

28,50 €

**Vegan Cordon Bleu** <sup>a,i,i,o,4</sup>  
filled smoked tofu bacon & vegan cheese | wild mushroom-pumpkin ragout | fried potato puree | parsley sauce

28,50 €

## DESSERT

**Crème Brûlée with white chocolate** <sup>c,g,m,o</sup>  
cassis figs | meringue

14,00 €

**Moelleux au chocolat** <sup>a,c,g,m</sup>  
caramel ice cream | rum fruits | pistachios

14,00 €

**Bavarie sorbet variation (3 scoops)**  
mango | basil-lemon | blood orange

9,00 €

**Cheese selection (5 pieces)** <sup>A,H,E,G,M</sup>  
from the natural cheese dairy Tegernseer Land chutney | nuts | farmers bread

16,50 €

## BAVARIE MENÜ

From  
monday till saturday  
we will serve  
our menue

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

Amuse bouche

**Tuna tartar** <sup>a,i,k,m,d,f</sup>  
Ponzu | avocado cream |  
lime coriander yogurt

**Lobster ravioli & scallops** <sup>a,n,b,f,m,o</sup>  
cauliflower | caviar | curry

Little refreshment <sup>a,m</sup>

**Lamb from Gutshof Polting** <sup>a,m,j</sup>  
braised & fried | paprika cream |  
artichokes | eggplant

**Crispy curd mousse** <sup>a,g,m,h</sup>  
plums | vanilla sprinkles |  
tonka bean ice cream

## BUSINESS LUNCH MENÜ

We serve from Monday to Saturday  
our daily changing 3-course menu  
from our chef Henning Aldag

# 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

### HOT DRINKS

Tea variations from Dammann Frères

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 €

### 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 €
Draht   Wheat   Shandy   non-alcoholic	

### 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 €