

BAVARIE

SPEISEKARTE



DIE BAVARIE IST SO EIN GEDANKE

Die Bavarie ist ein Gedanke.

In einer Zeit, die sich immer mehr beschleunigt – in einer Welt, die sich ständig schneller dreht – wächst der Wunsch, sich auf das Wesentliche zu konzentrieren.

Unsere Überlegungen spiegeln sich auch in unserer Speisekarte wider, in der wir Regionalität und damit auch Nachhaltigkeit leben.

Produzenten, die uns schon lange begleiten und deren höchstes Ziel die Qualität ist, garantieren für wirklich schöne und harmonische Gerichte, die man in der Bavarie immer wieder neu entdecken kann.

Ihr Bavarie-Team

GETRÄNKE

APERITIF

BAVARIE SPRITZ Enzian Cranberry Crémant	12,50 €
BAVARIE SPRITZ ALKOHOLFREI Martini Vibrante Wildkräuter Limonade	10,50 €
APEROL SPRITZ Aperol Prosecco Orange	10,50 €
LILLET WILD BERRY Lillet Wild Berry Tonic	10,50 €
CAMPARI SODA Campari Soda	10,50 €
GIN TONIC Anae Gin Aqua di Monaco Tonic	14,50 €

SCHAUMWEIN IM GLAS 0,1 l CHAMPAGNER / CRÉMANT DE LOIRE

La Cuvée Brut Laurent-Perrier Tours-sur-Marne	19,00 €
Cuvée Rosé Brut Laurent-Perrier Tours-sur-Marne	25,00 €
Käfer Cremant de Loire Brut Bouvet-Ladubay Loire	9,00 €
Loimer Brut Rosé Weingut Loimer Kamptal Österreich	12,00 €

VORSPEISEN

SALAT VON DER MÜNCHNER BAUERNGENOSSENSCHAFT

Beeren Estragon Dressing | Tegernseer Bergkäse | Radieserl |
Tomaten | geröstete Sonnenblumenkerne | Kürbiskerne 15,50 €
zur Wahl gratinierter Ziegenkäse + 7,50 €

GEBEIZTER LABEL ROUGE LACHS

Avocado-Creme | Grüner Spargel | Granatapfelkerne |
Ceviche-Buttermilchsud 22,50 €

TATAR VOM SIMMENTALER RIND PIEMONTESEER ART

Parmesanknusper | Erbsencreme | Wachtelei |
Pinienkern Vinaigrette 24,50 €

CREMIGE BURRATA VOM BÜFFEL BILL

Zupfsalat | Grapefruit | Datteltomaten | Focaccia Würfel |
PX. 25 Jahre alter Balsamico 21,50 €

SUPPEN

SPARGELCREMESUPPE

Black Tiger Garnele | Kresse | Croûtons 11,50 €

OCHSENSCHWANZCONSOMMÉ

Wurzelgemüse | Schnittlauch | Ravioli 11,50 €

FISCH & FLEISCH

GEBRATENES WOLFSBARSCHFILET

Safran Risotto | Zuckerschoten-Spargelgemüse |
Datteltomaten | Bouillabaisse-Sud

35,50 €

RIESENGARNELEN TAGLIOLINI „NERO DI SEPPIA“

Orangen-Chicorée | Wildbrokkoli | Hummer Bisque

34,50 €

TERIYAKI MAISHENDLBRUST VOM GUTSHOF POLTING

Karotten-Ingwer-Creme | Edamame | Frühlingsgemüse |
Gyoza | Teriyaki Sauce

33,50 €

WIENER SCHNITZEL VOM BAYERISCHEN MILCHKALB

Kartoffel-Gurken-Salat |
Handgerührte Preiselbeeren | Bio Zitrone

32,50 €

BAVARIE ZWIEBELROSTBRATEN

Rinderlende | Röstzwiebeln | Zwiebelsauce |
Bohngemüse | Kartoffelgratin

36,50 €

VEGETARISCH & VEGANES

VEGANES CORDON BLEU

Gefüllt mit geräuchertem Tofuspeck & veganem Käse |
Schrobenhauser Spargelragout | Morcheln | Petersiliensauce

31,50 €

BÄRLAUCH-GNOCCHI

Pochiertes Ei | Belper Knolle | Pesto | Trüffel | glasiertes Gemüse

29,50 €

DESSERT

CRÈME BRÛLÉE MIT WEISSER SCHOKOLADE

Erdbeersorbet

14,00 €

BAVARIE HEISSE LIEBE

Vanille-Parfait | Himbeeren | Pistazien-Creme | Baiser

14,00 €

BAVARIE SORBET VARIATION (3 Kugeln)

Mango | Basilikum-Limone | Himbeere

10,50 €

KÄSEAUSSWAHL (5 Stück)

Vom Maitre Fromager Günther Abt

Chutney | Nüsse | Bauernbrot

18,50 €

DEGUSTATIONS MENÜ

OFENFRISCHES BROT

Steinsalz | Olivenöl aus der Toskana
Glas Champagner Ayala Rosé Majeur

AMUSE BOUCHE

TATAR VOM YELLOWFIN THUNA

Eingelegtes Gemüse | Furikake | Ceviche-Buttermilchsud
2021 Grüner Veltliner Ried Käferberg | Weingut Loimer

WOLFSBARSCH & MUSCHEL

Safranfenchel | Babyspinat | Muschel-Krustentiersauce
2022 Bourgogne Cuvée Saint Vincent | Domaine Vincent Girardin

KLEINE ERFRISCHUNG

TIROLER KALB

Geschmort & gebraten | Artischocken | Tarte | Mousseline
2022 Barbera d'Alba | Bruno Rocca

RHABARBER & TOPFEN

Rhabarber | Schokolade | Pistazie | Erdbeersorbet

Preis pro Person Menü
89,00 €

WEINBEGLEITUNG

Die Weinbegleitung wird glasweise in einer Menge von 0,1 l serviert.
Der angegebene Preis bezieht sich auf die komplette Begleitung,
kann jedoch individuell an die Anzahl der gewünschten Gläser angepasst werden.

Preis pro Person Weinbegleitung
59,00 €

WASSER

Münchner Tafelwasser von BWT	1 Liter	7,90 €
Gerolsteiner Mineralwasser medium /still	0,25 Liter	4,20 €
Gerolsteiner Mineralwasser medium /still	0,75 Liter	8,90 €

SOFTGERÄNKE

Coca Cola	0,20 Liter	4,50 €
Coca Cola Zero	0,20 Liter	4,50 €
Sprite	0,20 Liter	4,50 €
Fanta	0,20 Liter	4,50 €
Paulaner Spezi	0,33 Liter	4,90 €

SÄFTE VON WOLFRA

Apfelsaft	0,30 Liter	4,20 €
Orangensaft	0,30 Liter	4,20 €
Johannisbeersaft	0,30 Liter	4,20 €
Mangosaft	0,30 Liter	4,20 €

Alle Säfte sind auch als Schorlen erhältlich

BIER von der Brauerei Paulaner

Helles	0,30 Liter	4,10 €
Weißbier	0,30 Liter	4,10 €
Radler	0,30 Liter	4,10 €
Weißbier alkoholfrei Paulaner	0,30 Liter	4,10 €
Helles alkoholfrei Merkatzer Brauerei	0,30 Liter	4,10 €

HEISSGETRÄNKE

Schwarztee / Früchtetee / Kamille / Grüntee		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 €