



BAVARIE

Käfer

VORSPEISE

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

13,50 €

ZUR WAHL:

Gratinierter Ziegenkäse ^{m,g} **+ 5,80 €**

Wildfang Garnelen (3 Stück) ^d **+ 9,00 €**

Saibling von der Fischzucht Birnbaum ^{d,k,i,f}
 Gebeizt | Eigener Kaviar | Ingwer Rettich | Misocreme | Gurkensud

18,80 €

Wildgeflügelterrine ^{a,m,i,h}
 Entenleber | Wachtelkeule | Pistazien | Feige | Brioche

18,00 €

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

16,50 €

SUPPEN & KLEINE GERICHTE

Kürbis-Curry Creme Suppe ^{b,i,f,m}
 Wildgarnelle | Passionsfrucht | Kernöl | Kerndl

11,50 €

Kalbsconsommé ^{i,g,m,i,a}
 Wurzelgemüse | Crêpe Roulade

10,50 €

Vegane Münchner Quinoaschnitte ^{i,k,o,f,h}
 Waldpilzsud | Steinpilzcreme | Karamellisierte Birne

22,50 €

Von Montag bis Samstag
 servieren wir unser
 3-Gang Business
 Lunch Menü
39,00 € pro Person

Brot / Salz / Olivenöl
 Suppe / Vorspeise
 Hauptgang
 Dessert

FISCH & FLEISCH

Gebratene Bayrische Lachsforelle ^{o,f,m,g}
 Berglinsengemüse | Lachsforellenkaviar | Rote Beete | Beurre Blanc

27,50 €

Coq au Vin à la Bavarie ^{l,i}
 Bio Huhn „Le Bleu“ vom Chiemgauhof in Locking | Schmorgemüse | Pancetta | Kartoffelmousseline

28,50 €

Geschmorte Kalbsbäckchen ^{a,i}
 Lauchcreme | Steinpilze | Schnittlauch-Topfenockerl

27,50 €

KLASSIKER

Wildgarnelen & Jakobsmuschel Tagliolini ^{b,n,d,a,g,m,i}
 Zuckerschoten | Datteltomaten | Krustentierbisque

28,50 €

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

29,50 €

Steak au Poivre ^{a,c,g,m}
 Rinderfilet von der bayr. Färsche | Pfeffersauce | Wildbrokkoli | Kartoffel-Zwiebeltarte

39,50 €

DESSERT

Baileys & Pistazie ^{a,c,e,m,h}
 Ananas | Zitronenverbene | Schokolade

13,50 €

Mandelgriess & Mandelcreme ^h
 Crumble | Schokolade | Eingelegte Kirschen | Bergamotte Sorbet

13,50 €

Kleine Desserts aus dem Bauchladen ^{c,g,m}
 Crème brûlée
 Mousse au chocolate

6,50 €

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

15,50 €

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

Brot / Salz / Olivenöl

Amuse bouche
 Gruß aus der Küche

Saibling von der Fischzucht Birnbaum ^{d,k,i,f}
 Gebeizt | Eigener Kaviar | Ingwer Rettich | Misocreme | Gurkensud

Maultaschen mit Rehkeule vom Gutshof Polting ^{a,c,i,m}
 Kürbis | Sellerie | Trüffel

Bäckchen & Filet vom Tiroler Kalb ^{g,m,i}
 Lauchcreme | Steinpilze | Schnittlauch-Topfenockerl

Baileys & Pistazie ^{a,c,e,m,h}
 Ananas | Zitronenverbene | Schokolade

Von Dienstag bis Samstag
 servieren wir unser
 veganes 4-Gang
 Bavarie Dinner Menü
62,00 € pro person

Brot / Salz / Olivenöl

Amuse bouche
 Gruß aus der Küche

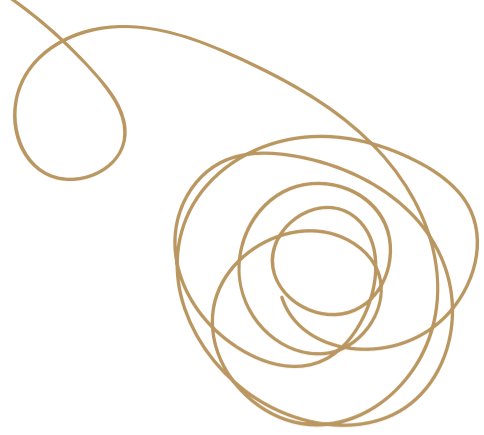
Tatar von der Roten Beete ^{l,i}
 Geräuchertes Karottenpüree | Senfkorn | Estragon Mayonnaise | eingelegtes Gemüse

Münchner Quinoaschnitte ^{i,k,o,f,h}
 Waldpilzsud | Steinpilzcreme | Karamellisierte Birne

Buchweizentascherl ^{i,k,f}
 Karotte | Blumenkohl | Gemüsejus

Mandelgriess & Mandelcreme ^h
 Crumble | Schokolade | Eingelegte Kirschen | Bergamotte Sorbet

BAVARIE



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 Wital Tee

Bitte fragen Sie
unser Servicepersonal

4,00 €

Kaffeespezialitäten

von der Kaffeerösterei Emilo

| | |
|--------------------|--------|
| Espresso | 2,90 € |
| Doppelter Espresso | 3,90 € |
| Kaffee | 3,70 € |
| Latte Macchiato | 4,80 € |
| Cappuccino | 4,80 € |
| Heisse Schokolade | 3,80 € |

WASSER

Münchner Tafelwasser von BWT

Sprudel | Naturell

1,00 l | 6,90 €

Gerolsteiner Mineralwasser

Sprudel | Naturell

0,25 l | 4,20 € / 0,75 l | 8,50 €

SOFTGETRÄNKE

Frisch gepresster

Orangensaft

0,20 l | 5,00 €

Coca Cola | Zero

0,20 l | 4,00 €

Red Bull | Zuckerfrei

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 | 3,90 €

BIER

Paulaner

0,30 l | 3,90 €

Hell | Weißbier | Radler | Alkoholfrei

APERITIF

Aperol Spritz

0,20 l | 8,50 €

Aperol | Prosecco | Orangensaft

Aperitif des Tages

0,20 l | 8,50 €

Bellini

0,20 l | 8,50 €

Negroni

0,20 l | 9,50 €

Gin | Campari | Vermouth

Moscato d'Asti

0,10 l | 6,50 €

CHAMPAGNER

Käfer Crémant de Loire Brut

Bouvet - Ladubay | Frankreich

0,10 l | 6,50 € / 0,75 l | 42,00 €

Käfer Crémant de Loire Rosé Brut

Bouvet - Ladubay | Frankreich

0,10 l | 7,50 € / 0,75 l | 49,00 €

Laurent - Perrier Brut

Frankreich

0,10 l | 15,00 € / 0,75 l | 105,00 €

Laurent - Perrier Rosé

Frankreich

0,75 l | 120,00 €

WEISSWEIN

Grauburgunder

Emil Bauer | Pfalz | Deutschland

0,20 l | 9,00 €

0,75 l | 29,00 €

Riesling

Robert Weil | Rheingau | Deutschland

0,20 l | 9,80 €

0,75 l | 33,00 €

Käfer Grüner Veltliner

Jurtschitsch | Kamptal | Österreich

0,20 l | 7,80 €

0,75 l | 27,00 €

Bourgogne Chardonnay Laforet

Joseph Drouhin | Burgund | Frankreich

0,75 l | 30,00 €

Lugana | Frati

Ca dei Frati | Lombardei | Italien

0,75 l | 41,00 €

ROSÉWEIN

Rosé vom Zweigelt

Johann Topf | Kamptal | Österreich

0,20 l | 9,80 €

0,75 l | 33,00 €

ROTWEIN

Black Print

Markus Schneider | Pfalz | Deutschland

0,20 l | 11,60 €

0,75 l | 39,00 €

Zweigelt Bio - Wein

Jurtschitsch | Kamptal | Österreich

0,20 l | 8,20 €

0,75 l | 27,00 €

Bourgogne Pinot Noir Laforêt

Joseph Drouhin | Frankreich

0,20 l | 9,60 €

0,75 l | 32,00 €

Pannobile Bio - Wein

Gernot und Heike Heinrich | Burgenland

0,75 l | 55,00 €

Côtes Du Rhône 2018

Paul Jaboulet Aine

0,20 l | 9,00 €

0,75 l | 31,00 €

Crozes Hermitage

Les Launes / Delas

0,75 l | 42,00 €

Corbières G.T.

Gérard Bertrand

0,20 l | 9,00 €

0,75 l | 29,00 €