

ViCulinaris

öffentliches Restaurant

im GC St.Eurach

Johann Mikschys im Land & Golfclub St. Eurach

Herzlich willkommen und einen wunderschönen Tag wünschen mein Team und ich Ihnen hier im Land- und Golfclub St. Eurach. Aus meiner einfachen Philosophie resultiert ein komplexer Anspruch: Im ViCulinaris ist alles hausgemacht. Früh morgens ruhen die Teiglinge für Brote noch unter den Tüchern, die ersten Kuchen duften aus dem Ofen, die Körbe mit frischem Obst und Gemüse wurden gerade geliefert. Auf dem Herd blubbert ein Kalbsfond und mit der Nudelmaschine kreieren Mike, Nikola und Marco frische Pasta. Die erste frisch gemachte Kugel Eis verlässt die Küche und wird zum Eiskaffee weiter verarbeitet. Täglich frisch, regional und saisonal bedeutet auch, täglich eine Extraportion an Engagement und Leidenschaft fürs Kochen. Mehl aus der Mühle in Sindelsdorf, Wagyu Rind aus Chateau-Wagyu in Heimgreit, Eier und Geflügel vom Bertenbauern, frische Forellen, Saiblinge vom Sappl, Wurst vom Hofherrn und Gemüse und Obst so gut es geht von den Viktualien Gärtnern. Kaffee aus Unterhaching, Supremo bester Röster 2020, bestes Olivenöl aus Griechenland, Kürbiskernöl direkt vom Bauern aus der Steiermark und noch vieles mehr....Unsere Sonnenterrasse mit Panoramablick bildet dann den harmonischen Rahmen, wo sich für Sie als Gast im Golfclub St. Eurach das Beste vereint: Kulinarik, Sport, Lebensfreude und das Wissen, dass Luxus doch immer auch Qualität bedeutet.

Meine Philosophie: beste Rohmaterialien, 100% hausgemacht, völliger Verzicht auf Convenience Produkte, Geschmacksverstärker & Konservierungsstoffe und immer das beste aus allem heraus holen.

**WIR VERWENDEN KEINE CONVENIENCE PRODUKTE ODER GESCHMACKSVERSTÄRKER/
ALLES WAS DIE KÜCHE VERLÄSST WIRD VON UNS SELBST PRODUZIERT, VOM BROT BIS ZUM EIS
IN UNSEREN GERICHTEN SIND SELLERIE, MILCHPRODUKTE, FISCH, KRUSTENTIERE, EIER,
GLUTENHALTIGES GETREIDE, SENF, UND SOJABOHNEN ENTHALTEN**

ViCulinaris

öffentliches Restaurant

im GC St.Eurach

Aperitif offen

Champagner Theophile	0,1	6,80 €
Champagner Theophile rose "HIMBEERWASSER"	0,1	7,50 €
Birnen Cidre	0,1	4,50 €
Alkoholfreier Sekt	0,1	4,20 €
Hugo	0,25	5,80 €
Aperol Spritz	0,25	5,80 €
Prosecco	0,1	4,90 €
Campari Orange	0,2	5,80 €

Weißweine offen 0,25 l

2019er Lugana Santi , Lombardei	7,90 €
2018er Favorita, Langhe, D.O.C, Piemont	7,50 €
2018er Chardonnay , Siegrist, Pfalz	7,80 €
2019er Riesling RK, Mosel	7,20 €
2019er Grauer Burgunder Fass 17,	7,40 €
2019er Heuriger Grüner Veltliner, Aigner	6,20 €
Weißwein Schorle	4,50 €

Rotweine offen 0,25 l

2018er Taron, Tempranillo, Rioja	6,60 €
2017er Chateau Mont Redon, Lirac,	9,50 €
2016er Pinot Noire, Pfalz	7,20 €
2017er Susumaniello , Apulien	8,90 €
2017er Tres Special, Latium	8,40 €

WOCHENEMPFEHLUNG

EURACH-BURGER vom Wackersberger Wagyu Rind

Kartoffel-Weges / Salat/ selbst gemachter Ketchup 18,50 €

WEISSER PRESSACK VOM HOFHERRN,

mit 100 %steirischem Kürbiskernöl, Bratkartoffeln,
gezupfte Salatspitzen 13,50 €

Loup de Mer im ganzen gebraten

geschmorte Tomaten/ La Ratte Kartoffeln 19,50 €

WEINEMPFEHLUNG DER WOCHE

2019er Weißburgunder Oktav , Dr. Heger, Kaiserstuhl	0,25 l	7,50 €
	0,75 l	22,00 €
2017er Scarpa Nebbiolo d`Alba, Bric du nota, Piemont	0,10 l	5,90 €
	0,75 l	29,50 €

ViCulinaris

öffentliches Restaurant

im GC St.Eurach

Hausgemachtes Brot pro Person mit Gemüsepaste		2,50 €
mit Tzatzikisalat		4,50 €

Salate

Gemischter Blattsalat mit Balsamico-Vinaigrette	klein	4,50 €
		5,50 €
„Salat Eurach“ Blattsalat/ Hähnchenbrust vom Bertenbauern/ geröstete Kerne/ Parmesan/ French -Dressing	klein	8,50 €
		14,50 €
Gebratene Blue Line BIO Garnelen/ Melone/ Blattsalat	klein	11,50 €
		18,50 €

Vorspeisen

Lyoner Wurstsalat vom Hofherrn aus Königsdorf/ Kräuter Zwiebeln/hausgemachtes Roggenbrot	klein	7,50 €
		9,50 €
Gebratener Rochenflügel Süß&Sauer /eingelegter grüner Rettich / Yuzu-Karamelsauce/ gezupfter Blattsalat		16,50 €
Gyros vom Lomo Iberico/ Tzatzikisalat/ Kalamata Oliven Salat Bouquet	klein	9,50 €
		14,50 €

Suppe

Essenz von steirischen Steinpilzen/ Griessnockerl	klein	6,50 €
		8,50 €
Kalte Tomatensuppe/ geröstetes Tomatenbrot/ griechisches Olivenöl/ Blue Line BIO Garnelen	klein	6,50 €
		9,50 €

ViCulinaris

öffentliches Restaurant

im GC St.Eurach

Pasta

Hausgemachte Pasta „Casarecce“ pikante / gebraten Salsicce / sonnengetrocknete Tomaten/Oliven	klein	9,50 € 14,50 €
Tagliatelle mit frischen Steinpilzen / Kräuter	klein	14,50 € 17,50 €
Spaghetti mit Kalbsfleisch-Bolognese/ Parmesan	klein	9,50 € 13,50 €

Hauptgang

Wiener Schnitzel vom Kalbsrücken/ Bratkartoffeln / gemischter Salat		23,50 €
Gefüllte gebackene Zucchini Blüten/mediterranes Gemüse/ gegrillte Kartoffeln/ weiße Tomatensauce		16,50 €
Gebratene Meeräsche/Trüffelrisotto/ geschmorte Urrkarotten		19,50 €
Kalbsrahmgulasch / Eiernockerl / Blattsalat		18,50 €
Dry Age Rip Eye 200 g/ Bohnenpotpourrie/ Steinpilz-Jus		28,50 €

Dessert

Zwetschgenknödel/ Zwetschgenröster/ Mokkaeis		9,50 €
3 Kugeln hausgemachtes Eis und Sorbet/ Sahne / frische Beeren		8,90 €
2 Stück Palatschinken /Staud's Marillenmarmelade / Rahmeis		9,50 €

Unsere Hausgemachten Eissorten

Mokka-, Vanille-, Schokoladeeis, Mango-Kokos-, Pfirsich-, Erdbeer-, Himbeersorbet, Erdbeer-Joghurt	je Kugel	2,50 €
Rohmilchkäse vom Tölzer Kasladen mit hausgemachtem Brot/ Trauben pro Portion		8,50 €