

# ViCulinaris

öffentliches Restaurant

*im GC St.Eurach*

## **Johann Mikschy's 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 Teigl inge 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

## CHAMPAGNER, PROSECCO, SEKT IM OFFEN AUSSCHANK

Theophile brut	0,1 l	7,80 €	Theophile rose	0,1 l	8,60 €
Prosecco Spumante, Bertoldi	0,1 l	5,60 €	Birnen Cidre nur 2 % Alkohol	0,1 l	5,20 €
Alkoholfreier Fruchtsekt Van Nahmen	0,1 l	4,80 €	Alkoholfreier Secco	0,1 l	4,80 €
Hugo mit hausgemachtem Holunderblüten Saft	0,2 l	6,60 €	Aperol Sprizz	0,2 l	6,60 €
„Inge“ Ingwersirup mit Prosecco und Eis	0,2 l	6,60 €	Campari „O“ mit frisch gepresstem Orangen	0,2 l	7,40 €
„Summertime“ Belsazar rose mit Tonic	0,2 l	6,60 €	Lillet Blanc mit frischen Beeren und Prosecco	0,2 l	7,80 €
Martini Dry	5 cl	5,20 €	Sekt Orange frisch gepresst	0,1 l	5,20 €
Queen of Tölz „Pimms“ Gurkenlimonade, Zitrone	0,2 l	7,40 €	„Schweden“ Sprizz, Craft- Limo, Sekt, Gin, Preiselbeere	0,1 l	8,60 €

## WOCHEN EMPFEHLUNG AUS DER KÜCHE

Geschmorte Kalbstafelspitz /Kartoffelschaum/Wurzelgemüse / Kren 21,50 €

## WEINEMPFEHLUNG DER WOCHE

<b>2020er Roter Veltliner, Terrassen,</b>	0,25 l	8,80 €
Pepi Fritz, Wagram, Zausenberg	0,75 l	25,40 €

Dieser Weißwein stammt von Lössterrassen am Wagram (die Uferkante der Ur-Donau). Helles goldenes Strohgelb, in der Nase exotische Noten nach Ananas und Grapefruit, Geranien, Haselnussstrauch, Zitronenschale, Anklänge von rotschaligen Birnen und leichter Rauchigkeit. Am Gaumen sehr mürbe Textur mit zartem Schmelz, dazu kommt eine harmonische Säure, erinnert an einen Apfelstreuselkuchen, eine zarte Mineralik klingt an, etwas Birne im Abgang, elegant im Nachhall, süffig. Die Sorte Rote Veltliner ist längst zum Aushängeschild von Peppi Fritz geworden.

<b>2018er St. Laurent BIO, Weingut Schwarz</b>	0,25 l	9,80 €
Weingut Schwarz, Schrattenberg	0,75 l	28,20 €

Etwas erdiger und angetrocknet-pflanzlicher, auch leicht speckiger Duft nach roten und ein wenig schwarzen Beeren mit floralen Nuancen. Eher kühle, herbe Frucht, leicht holzige und nussige Töne, angedeutet röstige Töne, feinsandiges Tannin, leicht pflanzlich und erdig im Hintergrund, ein Hauch Pfeffer, sehr guter Abgang mit gewisser Röstung und etwas Biss.

# ViCulinaris

öffentliches Restaurant

*im GC St.Eurach*

## **SCHNELLE GERICHTE**

Pommes/ hausgemachtes Ketchup oder Mayo 6,40 €  
C,G

Spaghetti/ Tomatensauce und Parmesan 11,00 €  
A,C,G

Büffelmozzarella/ Kirschtomaten/ Balsamico/ Basilikum 12,00 €  
C,G,M,

## **SALATE**

Gemischter Blattsalat mit Balsamico-Vinaigrette 6,40 €  
,M

„Salat Eurach“ Blattsalat/ Hähnchenbrust vom Bertenbauern/  
geröstete Kerne/ Parmesan/ French -Dressing klein 9,80 €  
16,60 €

C,G,M,

Gebratene argentinische Wildfanggarnelen / Melonen-Salat / klein 11,20 €  
Minze 17,90 €

B, M,

## **VORSPEISEN**

Carpaccio vom Wackersberger Wagyu Rind/ gereifte Fass-Sojasauce  
Salatspitzen/ gehobelter Parmesan 18,50 €

Büffelmozzarella/ Kirschtomaten/ Balsamico/ Basilikum 12,00 €  
C,G,M,

A: Gluten B: Krebstiere C: Eier von Geflügel D: Fisch E: Erdnüsse F: Sojabohnen G: Milch von Säugetieren  
H: Schalenfrüchte L: Sellerie M: Senf N: Sesamsamen O: Schwefeloxid und Sulfite P: Lupinen R: Weichtiere

# ViCulinaris

öffentliches Restaurant

*im GC St.Eurach*

## GOLFER GERICHTE

### **WEDGES „A LA FRANZI“**

Süßkartoffeln mit Trüffelmayo

C,M

8,60 €

### **CLUB SANDWICH**

Tramezzini, Salat, Hähnchen, Gurken, Tomate, Sauce Tartar, Pommes

11,00 €

## SUPPE

Kalte Tomatensuppe/Wildfanggarnelen/Kreta Olivenöl

B,

klein 7,50 €

9,50 €

Kräftige Hühnerbrühe/ Zitronengras/ Nudeln/Gemüse

L

klein 5,90 €

7,50 €

## PASTA

Frische Spaghetti / Kalbs-Bolognese / Parmesan

A,C,G

klein 11,00 €

16,60 €

Hausgemachte Pasta Casarecce pikante / Pfifferlinge /

Kräuter

A,C,G

klein 13,20 €

17,80 €

## VEGI GERICHT

Hausgemachte Tomatengnocchi/ Kirschtomaten/Pinienkerne /  
und gehobelter Parmesan

A,C,G,

19,50 €

*GERNE BEREITEN WIR IHNEN AUCH UNSERE ANDEREN GERICHTE DIE SIE HIER IN DER KARTE FINDEN OHNE FISCH UND FLEISCH ZU, FRAGEN SIE BITTE UNSERE MITARBEITER*

A: Gluten B: Krebstiere C: Eier von Geflügel D: Fisch E: Erdnüsse F: Sojabohnen G: Milch von Säugetieren  
H: Schalenfrüchte L: Sellerie M: Senf N: Sesamsamen O: Schwefeloxid und Sulfite P: Lupinen R: Weichtiere

# ViCulinaris

öffentliches Restaurant  
*im GC St.Eurach*

## HAUPTGÄNGE

Kross gebratener Zanderfilet/ Rote Bete/ Kräuterkartoffeln D,G	25,50 €
Piccata von der Hühnerbrust/ Tagliatelle/ Gemüse/Tomatensauce A,C,G;	22,40 €
250 g Rosa Dry Age Entrecôte aus Miesbach/ Rosmarin Kartoffeln/ medi Gemüse	34,00 €
„DAS ECHTE“ Wiener Schnitzel vom Kalbsrücken / Pommes oder Bratkartoffeln/Blattsalat A,G,C,	28,20 €

## KINDERGERICHTE

Wiener Schnitzel vom Kalbsrücken / Pommes A,G,C,	14,40 €
Spaghetti/ Tomatensauce und Parmesan A,C,G	7,40 €
Gebackene Hühnerbruststreifen/ „Johann´s“ Jägersalat A,G,C	11,50 €

*GERNE BEREITEN WIR IHNEN AUCH UNSERE ANDEREN GERICHTE DIE SIE HIER IN DER KARTE FINDEN ALS KINDERPORTIONEN ZU, FRAGEN SIE BITTE UNSERE MITARBEITER*

A: Gluten B: Krebstiere C: Eier von Geflügel D: Fisch E: Erdnüsse F: Sojabohnen G: Milch von Säugetieren  
H: Schalenfrüchte L: Sellerie M: Senf N: Sesamsamen O: Schwefeloxid und Sulfite P: Lupinen R: Weichtiere

# ViCulinaris

öffentliches Restaurant

*im GC St.Eurach*

## DESSERT & KÄSE

Luftig leichter Kaiserschmarrn / Zwetschgenröster,  
für 2 Personen 16,60 €

A,C,G,

Joghurt-Limonenschaum/ Rhabarberragout/ Schoko-Crumble  
Joghurt-Rahmeis 8,60 €

Rohmilchkäse vom Tölzer Kasladen mit hausgemachtem Brot/  
Trauben pro Portion 9,80 €

G,

## HAUSGEMACHTES EIS UND SORBET

ALLE EISSORTEN UND SORBETS SIND SELBST GEMACHT UND OHNE STABILISATOREN ODER EISPULVER, DARUM KANN ES AUCH VORKOMMEN DAS UNSER EIS SEHR SCHNELL SCHMILZT

### EIS

Erdbeer Joghurt / Vanille / Schokolade / Mokka

C,G,

### SORBETS

Mango-Passionsfrucht/ Erdbeer / Zitrusfrucht

Je Kugel		2,80 €
	mit Sahne	1,20 €
	mit Beeren	4,00 €

A: Gluten B: Krebstiere C: Eier von Geflügel D: Fisch E: Erdnüsse F: Sojabohnen G: Milch von Säugetieren  
H: Schalenfrüchte L: Sellerie M: Senf N: Sesamsamen O: Schwefeloxid und Sulfite P: Lupinen R: Weichtiere

Weißweine offen 0,25 l

2019	<b>Riesling RK trocken Mosel</b> Weingut Reichsgraf von Kesselstatt	8,20
2019	<b>Grauer Burgunder Fass QbA 17, Rheinhessen</b> Weingut Thörle, Saulheim	8,60 €
2018	<b>Chardonnay, Pfalz</b> Weingut Siegrist, Leinsweiler/Südpfalz	9,00 €
2019	<b>Heuriger Grüner Veltliner, Niederösterreich</b> Weinkellerei Aigner, Gumpoldskirchen	7,20 €
2019	<b>Lugana Whigel, Lombardei</b> Tenuta Rovaglia, Pozzolengo, Brescia	9,00 €
2020	<b>Roter Veltliner, Wagram Terrassen</b> Weingut Josef Fritz, Zaussenberg, Wagram, Weinviertel	8,00 €

**Rotweine offen 0,25 l**

2017	<b>St.Laurent , Schrattenberg</b> Weingut Schwarz, Weinviertel, Österreich	8,20 €
2017	<b>Tres, Antico Ceppo, Latium</b> Società Agricola Poggio Le Volpi, Monte Porzio Catone	9,20 €
2017	<b>Susumaniello, Apulien</b> Acienda Masca del Tacco, Erchie	9,80 €
2017	<b>Lirac Rouge, Côtes du Rhône</b> Chateau Mont Redon, Châteauneuf-du-Pape	10,40 €

**Rose offen 0,25 l**

2020	<b>Rose, Weingut Schwarz</b> Schrattenberg, Weinviertel	7,20 €
2020	<b>Campo Maccione, Maremma, Toskana</b> Tenute Rocca delle Macie	7,20 €

## BIER

Augustiner Pils	0,3 l	3,20 €	Hopf Weissbier vom Fass	0,5 l	4,40 €
				0,3 l	4,00 €
Augustiner Helles vom Fass	0,5 l		Hopf „Die Leichtere“	0,5 l	4,40 €
	0,5 l	4,00 €			
Augustiner Dunkel	0,5 l	4,40 €	Hopf Weisse 0 %	0,5 l	4,40 €
Augustiner Schnitt		3,20 €	Hopf Russn	0,5 l	4,20 €
Augustiner Radler	0,5 l	3,90 €	Hopf Natur Russ 0%	0,5 l	4,20 €
Saurer Radler	0,5 l	3,80 €	Hopf White	0,3 l	3,60 €
Alkoholfreier Radler	0,5 l	3,90 €	Muasbocher Bockfotzn	0,5 l	4,80 €
Paulaner Helles 0%	0,5 l	4,00 €	Verkauf nur an echte Männer		

## ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

Coca Cola	0,25 l	2,60 €	Spezi	0,3 l	2,60 €
	0,5 l	4,40 €		0,5 l	4,40 €
Coca Cola light	0,25 l	2,60 €	Fanta	0,25 l	2,60 €
				0,5 l	4,40 €
Coca Cola Zero	0,25 l	2,60 €	Zitronen Limonade	0,25 l	2,60
				0,5 l	4,40 €
Golfer, Grapefruit, Tonic,	0,3 l	3,90 €			
Mineralwasser	0,5 l	4,50 €			
Wasser Adelholzener 0,75	0,5 l	3,40 €	Wasser Adelholzener 0,75	0,5 l	3,40 €
mit Kohlensäure	0,75 l	6,40 €	ohne Kohlensäure	0,75 l	6,40 €
Tafelwasser ViCulinaris	1,0 l	4,60 €	Tafelwasser ViCulinaris	1,0 l	4,60 €
mit Kohlensäure			ohne Kohlensäure		

## LIMONADEN

### CRAFT LIMONADEN AUS BAD TÖLZ OHNE KONSERVIERUNGSSTOFFE

Salbei	250 ml	3,40 €	Salbei Schorle	0,5 l	4,40 €
Rosmarin	250 ml	3,40 €	Rosmarin-Schorle	0,5 l	4,40 €
Gurken-Apfel	250 ml	3,40 €	Gurken-Apfel-Schorle	0,5 l	4,40 €
Preiselbeere	250 ml	3,40 €	Preiselbeeren-Schorle	0,5 l	4,40 €

## SÄFTE UND SCHORLEN

Apfelsaft	0,3 l	3,40 €	Apfelsaft-Schorle	0,5 l	2,80 €
	0,5 l	5,60 €			4,00 €
Orangensaft	0,3 l	3,40 €	Orangensaft-Schorle	0,5 l	2,80 €
	0,5 l	5,60 €			4,00 €
Johannisbeerensaft	0,3 l	3,40 €	Johannisbeerensaft-Schorle	0,5 l	2,80 €
	0,5 l	5,60 €			4,00 €
Rhabarbersaft	0,3 l	3,40 €	Rhabarbersaft-Schorle	0,5 l	2,80 €
	0,5 l	5,60 €			4,00 €
Maracujasaft	0,3 l	3,40 €	Maracujasaft-Schorle	0,5 l	2,80 €
	0,5 l	5,60 €			4,00 €
Mangosaft	0,3 l	3,40 €	Mangosaft-Schorle	0,5 l	2,80 €
	0,5 l	5,60 €			4,00 €
FRUCHTSAFT Schorle	0,3 l	2,80 €			

## KAFFEE UND KAFFEE SPEZIALITÄTEN

KAFFEE AUS DER RÖSTEREI SUPREMO IN UNTERHACHING  
BESTE RÖSTEREI DEUTSCHLANDS 2014/2017/2020

Espresso	2,60 €	Cappuccino	3,60 €
Espresso Doppio	4,60 €	Cappuccino groß	5,00 €
Verlängerter Espresso mit etwas mehr Wasser	2,80 €	Wiener Cappuccino mit geschlagener Sahne	4,00 €
Espresso Coretto	4,30 €	Latte Macchiato	5,00 €
Tasse Kaffee	3,60 €	Wiesn Haferl	4,20 €
Kapuziner Mokka mit Sahne	3,20 €	Rüdesheimer , Tasse Kaffee, Würfel- Zucker, 4 cl Asbach Uralt, Sahne	7,40 €
Espresso Affogato	4,60 €	Irish Coffee, Tasse Kaffee 4 cl Whisky, geschlagene Sahne	7,60 €

## LIKÖRE UND SÜSSES

Vecchio Amarone	4 cl	5,20 €	Heering 2000	4 cl	5,20 €
Kräuterlikör aus Kalabrien			Kirsch Likör		
Birnen Likör	4 cl	4,40 €	Lustau, Los Arcos	4 cl	5,20 €
Periz de Cabia, Friaul			Medium Dry Sherry		
Sambuca	4 cl	5,20 €	Port Vintage 2012,	5 cl	5,60 €
con la mosca (mit Fliege)			Allesverloren, Südafrika		
Palo Pondal	4 cl	5,20 €	Amaretto	4 cl	4,00 €
Weißer Kräuterlikör aus Galicien					

|

# TEE UND HEISSGETRÄNKE

## TEE AUS DEM TEEHAUS GSCHWENTNER

Tasse Blutorangen Tee	2,80 €	Tasse Marokkanische Minze	2,80 €
Tasse Kamillen Tee	2,80 €	Tasse Assam Tonga Tee	2,80 €
Tasse Gourmet Kräutertee Zitronengras, Verben, Drachenkopf, Edelblüten, Vanille	3,20 €	Tasse Grüner Tee Japanischer Sencha	3,20 €
Tasse Grüner Tee Marani	2,80 €	Tasse „Jager Tee“ Schwarzer Tee mit 80 % Strohrum, Obstler, Zimt	6,00 €
Grog Rum, brauner Zucker, Zitrone	4,80 €	Heisse Zitrone Frisch gepresste Zitrone, Wasser,	2,80 €
Heisse Schokolade Milch, Kakao-Pulver , Kouvertüre	3,60 €	„Tote Tante“ Heiße Schokolade , Strohrum,Sahne	6,40 €
Ingwer Tee mit frischem Ingwer und Zitrone	3,40 €		

# BITTER'S UND KRÄUTER NACH DEM ESSEN

## WERDEN ALLE AUF EIS SERVIERT

Ramazotti mit Zitrone	2 cl 3,20 € 4 cl 5,20 €	Cynar	2 cl 3,20 € 4 cl 5,20 €
Fernet Branca	2 cl 3,20 € 4 cl 5,20 €	Hirschkuss aus Lenggries	2 cl 3,20 € 4 cl 5,20 €
Fernet Branca Menta	2 cl 3,20 € 4 cl 5,20 €	Cinzano	2 cl 3,20 € 4 cl 5,20 €
Averna	2 cl 3,20 € 4 cl 5,20 €	Golfers Ginseng Elixier	2 cl 3,20 € 4 cl 5,20 €
Unicum aus Peters Heimat	2 cl 3,20 € 4 cl 5,20 €		

# GEBRANNTES UND EDLES KLARES

LÄSSIG Brände aus dem Tegernsee		JÖBSTL Prämierte Brände	
Marillen Brand	2 cl 3,40 € 4 cl 5,60 €	Pfirsich Brand	2 cl 4,00 € 4 cl 6,40
Williams	2 cl 3,40 € 4 cl 5,60 €	Holunder Brand	2 cl 4,00 € 4 cl 6,40
Haselnuss (Nutella Brand)	2 cl 4,00 € 4 cl 6,40 €	Erdbeergeist	2 cl 4,00 € 4 cl 6,40
NONINO GRAPPA		Grappa Antica Cuvee, Barrique	2 cl 5,20 €
Grappa die Amaro	2 cl 5,20 €	Grappa Uvarossa	2 cl 4,40 €
Grappa di Muscato	2 cl 3,60 €		