

ViCulinaris

öffentliches Restaurant

im GC St.Eurach

Johann Mikschy's im Land & Golfclub St. Eurach

Herzlich willkommen im Land- und Golfclub St. Eurach.

Aus unserer Philosophie resultiert ein komplexer Anspruch:

Im ViCulinaris wird (fast) alles hausgemacht.

Von Teiglingen für Ihr frisch gebackenes Brot, geschmacksvolle Pasta,
bis hin zur erfrischenden Eis Kugel für Ihren Eiskaffee.

Unsere Lebensmittel sind täglich frisch, regional und saisonal und werden mit
besonderem Engagement und Leidenschaft von unserem
qualifizierten Küchenteam zubereitet.

Unsere weitläufige Sonnenterrasse mit atemberaubendem Panoramablick bildet den
perfekten harmonischen Rahmen, für Ihren Aufenthalt:
Kulinarik, Sport und Lebensfreude - verbindet somit Luxus mit Qualität.

Das gesamte Team wünscht Ihnen einen guten Appetit.

**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.**

APERITIF

Champagner, Prosecco, Sekt im offenen Ausschank

Champagner, Theophile brut	0,1 l	7,80 €	Champagner Theophile Rosè	0,1 l	8,60 €
Prosecco Spumante, Bertoldi	0,1 l	5,60 €	Blanc de Blanc Oddbird	0,1 l	5,50 €
Alkoholfreier Fruchtsekt Van Nahmen	0,1 l	4,80 €	Alkoholfreier Sekt		
Hugo mit hausgemachtem Holunderblüten Saft	0,2 l	6,90 €	Sanbitter	0,1 l	4,80 €
„Inge“ Ingwersirup mit Prosecco und Eis	0,2 l	6,90 €	Aperol Sprizz	0,2 l	6,90 €
„Summertime“ Belsazar Rosé mit Tonic	0,2 l	6,90 €	Campari „O“ mit frisch gepresstem Orangen	0,2 l	7,40 €
Martini Dry	5 cl	5,20 €	Lillet Blanc mit frischen Beeren und Prosecco	0,2 l	7,90 €
Queen of Tölz „Pimms“ Gurkenlimonade, Zitrone	0,2 l	7,90 €	Sekt Orange frisch gepresst	0,1 l	5,50 €
			„Schweden“ Sprizz, Craft-Limo, Sekt, Gin, Preiselbeere	0,1	8,60 €

WEINEMPFEHLUNG DER WOCHE

2019 Die Gefährten, Sylvaner trocken,	0,25 l	8,90 €
Weingut Castell, Franken	0,75 l	26,00 €

Der Silvaner Die Gefährten aus der Feder von Castell-Castell aus Franken präsentiert im geschwenkten Glas eine leuchtende, hellgelbe Farbe. Dieser sortenreine deutsche Wein zeigt im Glas herrlich ausdrucksstarke Noten von Nashi-Birne, Birnen, Äpfeln und Quitten. Hinzu gesellen sich Anklänge von Vanille, schwarzem Tee und Bitterschokolade. Am Gaumen präsentiert sich die Textur dieses ausgeglichenen Weißweins wunderbar knackig.

2016er Enira, Graf von Neippberg	0,25 l	9,50 €
Bessa Valley ,Bulgarien	0,75 l	28,00 €

Eine unglaubliche Tiefe und dunkle Beeren am Gaumen lässt an typische französische Rotweine erinnern. Graf Stephan von Neipergs macht unerhört guten Wein, viel mehr noch, er macht großen Wein, er macht, wie der amerikanische Weinkritiker Robert Parker lobt, "Prunkstücke,,

LUNCH-KARTE
von 12.00 bis 17.00 Uhr

KROSSE POMMES

hausgemachtes Ketchup oder Mayo 6,40 €
C,G

CLUB SANDWICH

Tramezzini, Salat, Hähnchen, Gurken, Tomate, Sauce Tartar, Pommes 12,00 €

SPAGHETTI

Tomatensauce und Parmesan 12,50 €
Pikante Tomatensauce und Chili 12,90 €
A,C,G

WEDGES „A LA FRANZI“

Süßkartoffeln mit Trüffelmayo 8,60 €
C,M

BAYRISCHER WURSTSLAT

mit grober Lyoner/ingelegten Zwiebeln 7,90 €
mit Bergkäse, Lyoner/ingelegten Zwiebeln 9,50 €

GEBRATENER LEBERKÄSE

mit Kartoffelsalat 8,50 €
mit Pommes 9,50 €

TOSKANISCHER BERGSCHINKEN

mit Ricotta/ Tramezzini/ Ruccola/Honig /Nüsse 12,50 €

TAGESGERICHT

FRISCH ZUBEREITETES GERICHT, JEDEN TAG VON MONTAG-FREITAG
FRAGEN SIE UNSERE MITARBEITER 15,50 €

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

SPARGELWOCHEN

GEBRATENE WILDFANG GARNELEN

mit mariniertem Spargel/ feinen Salatspitzen/Yuzu-Sauce
B,M,, 19,50 €

SPARGELSALAT

frische Erdbeeren/Erdbeer-Vinaigrette/Quinoa/Minze 14,50 €

SPARGELCREMESUPPE

Spargelragout / geröstetes Ciabatta
G, 8,50 €

PORTION SPARGEL(400g Rohgewicht)

Petersilienkartoffeln/ Butter 18,50 €

mit getrüffelten Scamorza überbacken
G, 25,00 €

mit toskanischem Landschinken 26,50 €

mit gekochtem Kräuterschinken 24,50 €

mit kleinem Kalbsrücken-Schnitzel
C,G 28,50 €

mit großem Kalbsrücken-Schnitzel
C,G 36,00 €

EXTRA DAZU

Portion frische Hollandaise
C,G 5,50 €

Portion geriebener Parmesan ,
G 3,50 €

Portion Tomaten-Vinaigrette
M 2,50 €

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

VORSPEISEN

Ziegenkäse im Kanakiteig/ feinen Salatspitzen/ Birnenchutney A,C,G		15,50 €
„Salat Eurach“ Blattsalat/ Hähnchenbrust vom Bertenbauern/ geröstete Kerne/ Parmesan/ French -Dressing	klein	9,80 €
C,G,M,		15,60 €

SUPPE

Bärlauchschaumsuppe/ gebackene Mais Falafel G,L,N	klein	6,90 €
		8,50 €
Rinderbrühe vom Wagyu Rind/ Gänseleberknödel F,	klein	7,50 €
		9,50 €

PASTA

Frische Spaghetti / Geflügel-Bolognese / Parmesan A,C,G	klein	9,50 €
		15,50 €
Hausgemachte Pasta Casarecce pikante/ Salsicce/Tomaten A,C,G,O	klein	9,50 €
		15,80 €

VEGETARISCHE GERICHTE

Gefüllter Filouteig mit Bergziegenkäse/ Cremespinat/ Nusskartoffeln A,C,G		19,50 €
--	--	---------

HAUPTGÄNGE

Rib Eye 250 g rosa gebraten Buntes Gemüse und Bratkartoffeln		34,00 €
Gebratenes Schwertfisch Steak/ Ur-Karotten/Limonen-Risotto A,C,G;		29,00 €
	<i>Senioren Portion</i>	23,00 €
Geschmorte Wagyu Rinderroulade/ Rotkraut/Kartoffelknödel A,L		28,00 €
	<i>Senioren Portion</i>	23,00 €
„DAS ECHTE“ Wiener Schnitzel vom Kalbsrücken / Pommes oder Bratkartoffeln/Blattsalat A,G,C,		27,50 €
	<i>Senioren Portion</i>	23,00 €

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

KINDERGERICHTE

(werden nur für Kinder zubereitet und serviert)

Wiener Schnitzel vom Kalbsrücken / Pommes A,G,C,	14,40 €
Spaghetti/ Tomatensauce und Parmesan A,C,G	7,40 €
Backendstreifen mit Kartoffelsalat A,G,C	11,50 €

DESSERT & KÄSE

Wiener Kaiserschmarrn / Zwetschgenröster für 2 Personen A,C,G,	16,60 €
Marillenmarmelade Palatschinken je Stück	3,90 €
Luftig leichter Joghurtschaum/frische Beeren/Sorbet	7,80 €
Rohmilchkäse vom Tölzer Kasladen mit hausgemachtem Brot/ Trauben G,	pro Portion 9,80 €

HAUSGEMACHTES

Alle Eissorten und Sorbets sind selbstgemacht und werden ohne Stabilisatoren oder Eispulver zubereitet. Aus diesem Grund kann es vorkommen, dass unser Eis sehr schnell schmilzt.

EIS

Vanilleeis, Schokolade, Mokka, Weiße Schokolade, Erdbeer-Joghurt
C,G,

SORBETS

Mango, Erdbeere, Himbeere

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

ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

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

LIMONADEN

Kraft-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

Schorlen gibt's in 0,3 l (2,80€) und 0,5 l (4,00€)

Apfelsaft-Schorle	Rhabarbersaft-Schorle
Orangensaft-Schorle	Maracujasaft-Schorle
Johannisbeerensaft-Schorle	Mangosaft-Schorle

Alle Schorlen sind auch in Säften in 0,3 l (3,40€) und 0,5 l (5,60€) erhältlich.

KAFFEESPEZIALITÄTEN

*Kaffee aus der Rösterei Supremo in Unterhaching
Beste Rösterei Deutschland im Jahr 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 €

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 €		

BIER UND BIERGETRÄNKE

Augustiner Pils	0,3 l	3,20 €	Hopf Weissbier	0,5 l	4,40 €
			vom Fass	0,3 l	4,00 €
Augustiner Helles vom Fass	0,5 l	4,00 €	Hopf „Die Leichtere“	0,5 l	4,40 €
Augustiner Dunkel	0,5 l	4,40 €	Hopf Weisse 0 %	0,5 l	4,40 €
Augustiner Schnitt	0,5 l	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

LIKÖRE

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					

BITTER'S UND KRÄUTER NACH DEM ESSEN

Werden alle auf Eis serviert

Ramazotti mit Zitrone	Cynar
Fernet Branca	Hirschkuss aus Lenggries
Fernet Branca Menta	Cinzano
Averna	Golfers Ginseng Elixier
Unicum aus Peters Heimat	

Alle Bitters sind in 2 cl (3,20€) und 4 cl (5,20€) erhältlich.

GEBRANNTES UND EDLES KLARES

*LÄSSIG Brände
aus dem Tegernsee*

Marillen Brand	2 cl	3,40 €
	4 cl	5,60 €
Williams	2 cl	3,40 €
	4 cl	5,60 €
Haselnuss (Nutella Brand)	2 cl	4,00 €
	4 cl	6,40 €
NONINO GRAPPA Grappa die Amaro	2 cl	5,20 €
Grappa di Moscato	2 cl	3,60 €

*JÖBSTL
Prämierte Brände*

Pfirsich Brand	2 cl	4,00 €
	4 cl	6,40 €
Holunder Brand	2 cl	4,00 €
	4 cl	6,40 €
Erdbeergeist	2 cl	4,00 €
	4 cl	6,40 €
Grappa Antica Cuvee, Barrique	2 cl	5,20 €
Grappa Uvarossa	2 cl	4,40 €

WEIßWEINE OFFEN IN 0,25 l

2020	Riesling RK trocken Mosel Weingut Reichsgraf von Kesselstatt	8,20 €
2020	Grauer Burgunder Fass QbA 17, Rheinhessen Weingut Thörle, Saulheim	8,60 €
2021	Grüner Veltliner, Niederösterreich Weinkellerei Fritz	7,20 €
2021	Lugana Whigel, Lombardei Tenuta Rovaglia, Pozzolengo, Brescia	9,00 €

ROTWEINE OFFEN IN 0,25 l

2017	St.Laurent , Schrattenberg Weingut Schwarz, Weinviertel, Österreich	8,20 €
2020	Tres, Antico Ceppo, Latium Società Agricola Poggio Le Volpi, Monte Porzio Catone	9,20 €
2019	Susumaniello, Apulien Acienda Masca del Tacco, Erchie	9,80 €
2017	Lirac Rouge, Côtes du Rhône Chateau Mont Redon, Châteauneuf-du-Pape	10,40 €

ROSÈ OFFEN IN 0,25 l

2020	Rose, Weingut Schwarz Schrattenberg, Weinviertel	7,20 €
-------------	--	--------