

# 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*

### MIT ALKOHOLO

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

### OHNE ALKOHOLO

Sanbitter	0,1 l	4,80 €	Blanc de Blanc Oddbird Alkoholfreier Sekt	0,1 l	5,50 €
Alkoholfreier Fruchtsekt Van Nahmen	0,1 l	4,80 €			

## WEINEMPFEHLUNG DER WOCHE

**2020er Grauer Burgunder, Ihringer Winklerberg,** 0,25 l 10,00 €  
**Weingut Dr. Heger, Baden** 0,75 l 29,50 €

Weißwein aus der wärmsten Lage Deutschlands, mit einem satten Gelbton und hellen Reflexen im Glas. Der Duft des Grauburgunders zeigt sich sehr intensiv und komplex. Gelbe Steinfrüchte, exotische Noten sowie eine dumpfe Melonenaromatik zeigen sich in einer vollreifen Ausprägung. Am Gaumen tritt vor allem der Eindruck von Ananas in den Vordergrund und wird durch eine feine Mineralität umwoben. Letztere zeigt sich auch im Abgang, in dem sie mit schönem Säurenerv, satter Struktur und einer gewissen Cremigkeit bestens harmoniert.

**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 Neippers 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/eingelegten Zwiebeln 7,90 €

mit Bergkäse, Lyoner/eingelegten 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 25,00 €  
G,

mit toskanischem Landschinken 26,50 €

mit gekochtem Kräuterschinken 24,50 €

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

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

### ***EXTRA DAZU***

Portion frische Hollandaise 5,50 €  
C,G

Portion geriebener Parmesan , 3,50 €  
G

Portion Tomaten-Vinaigrette 2,50 €  
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

## 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

Blumenkohlcremesuppe/gebackener Blumenkohl <b>NEU</b> G,L,N	klein	6,90 € 7,90 €
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

Piccata von der Aubergine/getrüffelter Scamorza/ Orecchiette <b>NEU</b> Tomatensauce A,C,G,		19,50 €
---	--	---------

## HAUPTGÄNGE

Rosa Flankensteak in der Pfefferkruste <b>NEU</b> geschmorte Auberginen/Süßkartoffeln-Wedges		29,50 € <i>Senioren Portion</i> 24,50 €
Gebratenes Thunfischsteak/ Fregola/junge Erbsen/getrocknete Tomaten A,D,	<b>NEU</b>	29,50 € <i>Senioren Portion</i> 26,50 €
Geschmorte Kohlrouladen/Kartoffelpüree/gebackene Zwiebeln M		22,00 € <i>Senioren Portion</i> 19,50 €
„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 €
Backhendlstreifen mit Kartoffelsalat A,G,C		11,50 €

## DESSERT & KÄSE

Wiener Kaiserschmarrn / Zwetschgenröster A,C,G,	für 2 Personen	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 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 €	<b>Verkauf nur an echte Männer</b>		

## LIKÖRE

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

## 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

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

## ROTWEINE OFFEN IN 0,25 l

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

## ROSÈ OFFEN IN 0,25 l

<b>2020</b>	<b>Campo Maccione,</b> Maremma Toscana	7,20 €
-------------	---	--------