

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:

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.

Auf Grund der ständig steigenden Lebensmittelpreise, sowie steigende Personal und Betriebskosten, müssen wir ab sofort für alle Zusatzbestellungen einen Preis erheben.

Gedeck (Tischwäsche)	pro Person	2,50 €
Brotkorb	pro Korb	3,00 €
Parmesan	Portion	2,00 €
Ketchup, Mayonnaise, Senf	Portion	1,00 €
Preiselbeeren	Portion	1,50 €

**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 ALKOHOLOL

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 ALKOHOLOL

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

2019er Sauvignon Blanc, Amethystos	0,25 l	8,90 €
Weingut Costa Lazaridi, Griechenland	0,75 l	26,00 €

Der einzigartige Geschmack setzt sich aus den meisterhaften Bordeaux-Rebsorten Sauvignon Blanc und Semillon zusammen, während die autochthone Assyrtikotraube aus der Ägäis diesem Wein ein Hauch von ägäischem Geschmack verleiht. Mit seiner sanften grüngelben, klaren Farbe und seinen provokativen fruchtigen Aromen von Pfirsich und exotischen Früchten im Abgang, erobert er sofort die Herzen derer, die ihn verköstigen. Reichhaltig im Geschmack und aromatisch duftend mit einem lang anhaltenden Nachgeschmack, begleitet er hervorragend alle Meeresfrüchte, Vorspeise und helle Fleischgerichte.

1997 Nuit-Saint-George, 1er Cru, Burgund,	0,25 l	14,50 €
Cuveé Richard de Bligny Hospices de Nuits, Frankreich	0,75 l	39,90 €

Die Rotweine aus Nuits-Saint-Georges, die auf braunem Kalkstein und Lehmboden hergestellt werden, sind im Allgemeinen dunkel und intensiv in der Farbe. Kräftig, komplex und ausgewogen, ihre Aromen sind eine Mischung aus Kirsche, schwarzer Johannisbeere, Trüffel und oft Gewürzen. Diese alkoholreichen Weine sind saftig, gut strukturiert und samtig am Gaumen. Besonders robust, aber gleichzeitig rund, eignen sie sich perfekt für eine lange Lagerung.

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/ Tomaten/ Sauce Tartar/ Pommes 12,00 €

SPAGHETTI

mit Tomatensauce und Parmesan, Brot 12,50 €

mit pikanter Tomatensauce und Chili, Brot 13,90 €

A,C,G

WEDGES „A LA FRANZI“

Süßkartoffeln mit Trüffelmayo 8,60 €

C,M

BAYRISCHER WURSTSLAT

mit grober Lyoner/ingelegten Zwiebeln, Brot 7,90 €

mit Bergkäse, Lyoner/ingelegten Zwiebeln, Brot 9,50 €

GEBRATENER LEBERKÄSE

mit Kartoffelsalat 8,50 €

mit Pommes 9,50 €

TOSKANISCHER BERGSCHINKEN

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

TAGESGERICHT

15,50 €

JEDEN TAG WAS NEUES, FRISCH ZUBEREITETES GERICHT

VON DIENSTAG-FREITAG

FRAGEN SIE 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

ALLE VORSPEISEN WERDEN MIT BROTKORB SERVIERT

VORSPEISEN & SALATE

GEMISCHTER SALAT		5,50 €
Gurken/ Kraut/ Karotten/ Balsamico Vinaigrette		
M,L		
„SALAT EURACH“ Blattsalat/ Hähnchenbrust vom Bertenbauern		
geröstete Kerne/ Parmesan/ French -Dressing, Brot	klein	9,80 €
C,G,M,		14,50 €
MELONENSALAT mit Blue Line Scampi	klein	14,50 €
Melonendressing/ feine Salatspitzen/Brot		19,50 €
B,M,,		
CARPACCIO vom Schwertfisch	klein	9,50 €
Limone/ roter Pfeffer/ griechisches Olivenöl/Salatspitzen/Brot		15,50 €
D,		
FRISCHE MATJESFILET Hausfrauen Art	klein	9,90 €
neue Kartoffeln/Sauerrahm/Zwiebeln/ Brot		15,50 €
D,G,		

SUPPEN

KALTE TOMATENSUPPE		
Scampiragout/ Croutons	NEU	klein 7,50 €
		9,50 €
RINDERBRÜHE vom Almochsen		klein 5,50 €
Gänseleberknödel		7,50 €
F		

VEGETARISCHES GERICHT

PICCATA VON DER AUBERGINE		19,50 €
Orecchiette/ Kirschtomaten/ Tomatensauce		
A,C,G,		

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

ALLE HAUPTGÄNGE WERDEN MIT BROTKORB SERVIERT

PASTA

FRISCHE SPAGHETTI	klein	11,50 €
Kalbfleisch-Bolognese/ Parmesan, A,C,G,L		16,50 €
FRISCHE SPAGHETTI	klein	8,50 €
Tomatensauce/ Chiliöl/ Parmesan		13,90 €
Tomatensauce/ Blue Line Scampi/ Parmesan	klein	14,50 €
		19,50 €
A, C, G		
HAUSGEMACHTE CASARECCE	klein	14,50 €
Reh-Sugo/ Pfifferlinge/ Preiselbeeren A,C,G,O		17,50 €
TAGLIATELLE MIT PFIFFERLINGEN	NEU	klein 13,50 €
Parmesan A,C,G,		17,50 €

HAUPTGÄNGE

GEBACKENE GÄNSELEBER	<i>Senioren Portion</i>	14,50 €
Kartoffel-Mayonnaisesalat A,C,G,M	NEU	19,50 €
GESOTTENES RINDERGULASCH	<i>Senioren Portion</i>	15,50 €
Semmelknödel A,C,G,	NEU	19,50 €
TEXAS-SANDWICH vom Almochsen – Pulled Beef		19,50 €
36 Stunden im Smoker gegart/ hausgemachtes Sandwich/Tomaten/ Zwiebeln/ Süßkartoffel-Pommes A,C		
SEEWOLF GEBRATEN MIT AROMATEN	<i>Senioren Portion</i>	27,50 €
Fenchel-Tomatenbarigoule/ Rosmarinkartoffel/Safransauce D,G,		34,00 €
„DAS ECHTE“ Wiener Schnitzel vom Kalbsrücken /		27,50 €
Pommes oder Bratkartoffeln/Blattsalat A, C, G,M	<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 €
Palatschinken mit Wachauer Marillenmarmelade A, C, G,	je Stück	3,90 €
Luftig leichter Joghurtschaum/ frische Beeren/ Sorbet G,		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 mit Kohlensäure	0,5 l	3,40 €
				0,75 l	6,40 €
Coca Cola Zero	0,25 l	2,60 €	Wasser Adelholzener 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

Alle Säften pur 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	3,20 €	Rüdesheimer , Tasse Kaffee, Würfel-Zucker, 4 cl Asbach Uralt, Sahne	7,40 €
Mokka mit Sahne			
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 €	Verkauf nur an echte Männer		

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

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 Blauenstein, Gösing am Wagram	5,90 €
2021	Lugana Whigel, Lombardei Tenuta Roveglia, Pozzolengo, Brescia	9,00 €
2020	Chardonnay, Monze, Languedoc-Roussillon Les Jamelles, Frankreich	7,50 €

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	Campo Maccione, Maremma Toscana	7,20 €
------	---	--------