

Herzlich willkommen im VAUN.

Braucht ein Restaurant eine Philosophie?
Wahrscheinlich schon. Wir haben einige sehr einfache Prinzipien: Transparenz, Nachhaltigkeit, Esskultur und Qualität. Deswegen beziehen wir unser Obst, Gemüse, Käse und Fleisch von ausgesuchten kleinen Manufakturen, die überschaubare, realistisch kontrollierbare Mengen herstellen und ihr Handwerk genauso lieben wie wir. Nur so können wir uns dafür verbürgen, dass alle unsere Produkte frisch und nachhaltig produzierbar sind. Im Sinne einer Esskultur, die mehr ist als Nahrungsaufnahme. Im Interesse unserer Gesundheit und einer Natur, die auch unsere nachfolgenden Generationen ernähren soll.

Guten Appetit.

Welcome to the VAUN

Does a restaurant need a philosophy? Probably yes! We have listed a few principles as guidelines: transparency, Sustainability, food culture and quality. That is why we obtain our fruit, vegetables, dairy products, fish and meat from carefully chosen manufacturers. They produce clear, realistic and controlled quantities. These producers take pride in the quality of their products just like we take pride in what we present to you. Our Eating culture is thus our endeavor to offer you fresh and sustainable food to be enjoyed and consumed for your nutritional benefit and enjoyment. In the Interest of your health and the sustainability of our environment, so also for our future generations..... we wish you:“ Guten Appetit “,

Allergen-Kennzeichnung

Aufgrund eines neuen EU-Gesetzes, müssen wir Sie auf Allergene hinweisen die wir in unseren Gerichten verwenden, verarbeiten oder bereits enthalten sind. Die Wichtigsten Allergene die 90 % aller Allergien auslösen sind : Gluten, Krebstiere, Eier, Fisch, Erdnüsse, Soja, Milch und Milchprodukte (Laktose), Schalenfrüchte, Sellerie, Senf, Sesamsamen, Schwefeldioxid Sulfite Lupine und Weichtiere. Wenn Sie auf einer dieser Lebensmittel allergisch reagieren, informieren Sie unser Servicepersonal oder wenden Sie sich an die Küche um eine passende Alternative zu finden.

Information about allergen

Due to a new EU law, we have to inform you about all kind of allergen which are used or already included in our courses or products. The most frequent allergen (responsible for 90 % of all allergies) are: gluten, eggs, fish, soy, milk and milkproducts (lactose) crustaceans, Nuts, celery, mustard, sesame seeds, sulphur dioxide, Sulfite, Lupins and molluscs. In case of any intolerance of these mentioned allergen, please inform our service staff or contact the chef for adequate alternatives.

SPEISEKARTE GÜLTIG VOM 02.11.17 – 12.12.2017 MO-SA AB 17:30 UHR , SONN – UND FEIERTAGS GESCHLOSSEN]

Betriebsurlaub vom 13.11. - 27.11.2017

Suppen / soups

Meerrettichschaumsuppe | Lachs-Crepe-Röllchen | Dillespuma € 5,20
Horseradish foam soup | Salmon crepe rolls | Dill espuma

Birnen-Bergkäse-Suppe | Feigen-Walnuss-Ravioli | Peperonischäum € 5,60
Pear and mountain cheese soup | ravioli filled with walnuts and figs | pepperoni foam

Vorspeisen / Starters

Wildkräutersalat | Süß-Saure Birne | Zupfcroustons | Ricotta | Kürbiskerne € 9,20
Wild herbs salad | Sweet and sour pear | Croutons | Ricotta | Pumpkin seeds

Winterlicher Brotsalat | Kürbis | Gebratener Ziegenkäse | Spitzkohl | Walnuss € 9,80
Winterly bread salad | Pumpkin | Roasted goat cheese | cabbage | walnut

Vorspeisen / Starters

Garnele im Tempura Mantel I Avocadopüree I Meerrettich Aioli € 10,20
Shrimp in Tempura I avocado puree I horseradish aioli

Roh mariniertes Rinderfilet I Gurken Chutney I Chilli Chips I Sesammayonnaise I Gebackenes Landei € 11,90
Marinated Beef tenderloin I cucumber chutney I chilli chips I sesame mayonnaise I backed egg

Hauptspeisen / main course

Gebratenes Lachsfilet I Rote Bete Tagliatelle I Kürbiskern-Walnusspesto I Gegrillte Feigen mit Radicchio € 17,20
Roasted salmon filet I Beet root tagliatelle I Pumpkin seed and walnut pesto I Grilled figs with Radicchio

Sous Vide gegarte Reh Medallions I Pilz Wan Tan I Preiselbeerespuma I Gebratene Birne € 21,50
Sous Vide cooked Deer medallions I Mushroom wan tan I cranberry espuma I fried pear

Hauptspeisen / main course

Falafel I Winterwurzel Curry I Mango I Gerösteter Sesam I Gewürz Joghurt Schaum € 13,70
Falafel I winter root curry I mango I roasted sesame I seasoning yogurt foam

In Ingwer und Ananas glasierte Entenbrust I Palmzucker-Jus I Bitterschokolade I Chilli I Glasnudeln € 17,80
Glazed duck breast glazed in ginger and pineapple I palm sugar I dark Chocolate I chili I Glas noodles

Dessert /Dessert

Nougat Knödel I Nussbrösel I Pralineneis I Orangenkompott € 6,50
nougat dumpling I nut crumb I paraline ice cream I Orange compote

Schokoladen Creme Brûlée I Gewürzkirschen I Sauerrahmeis I Karamellhippe € 6,20
chocolate crème brulee I seasoning cherry I sour cream ice cream I caramel hip

Ziegenkäse I Honig-Haselnusskruste I Rucola I Kürbis-Mango-Eis € 7,20
Goat cheese I Honey and hazelnut crust I Rucola I Pumpkin-Mango-Icecream

Weinempfehlung:

Weisswein

Gavi di Gavi 2015, Il Piogio, Rovertto, Italien

1/8

€ 4,40

0,25

€ 8,60

Flasche

€ 26,00

Rotwein

Valpolicella Classico DOC, 2015, Mazzi Italien

1/8

€ 4,5

0

0,25

€ 8,90

Flasche

€ 26,50

Als kleinen Abschluss:

Tegernseeer Käseauswahl | Feigensenf | Grissini | Cantucchini | Obst

Pro Person

€ 8,20

ab zwei Personen

€ 7,90

Getränke

KAFFEE, TEE & SCHOKOLADE

Espresso	2,00 €
Espresso Macchiato	2,20 €
Doppelter Espresso	3,10 €
Tasse Kaffee	2,60 €
Cappuccino	2,80 €
Vanilla Macchiato	3,30 €
Chai Tea Latte	3,30 €
Karamell Macchiato	3,30 €
Latte Macchiato	3,10 €
alle Kaffeevariationen sind auch koffeinfrei erhältlich	
Große Tasse Tee	
Assam // Grün Natur// Chai	3,20 €
Früchte // Kräuter	
Tasse Schokolade	3,30 €

SOFTGETRÄNKE

Bitter Lemon (5)	0,2	2,80 €
TonicWater (5)	0,2	2,80 €
Ginger Ale (2)	0,2	2,80 €
Bionade Litschi	0,33	3,20 €
Bluna	0,2	3,20 €
Coca Cola, Cola light, Mezzo Mix		
Sprite	0,2	2,60 €
(1,2,3,4)	0,4	3,40 €

WASSER

Adelholzener still /Sprudel /	0,25	2,40 €
	0,75	4,60 €

SAFTSCHORLE

Apfelsaft natur/ Orange /	0,2	2,50 €
Pink Grapefruit / Rhabarber	0,5	3,50 €
Johannisbeer / Mango / Maracuja		

BIERE

Hacker hell / dunkel / alkoholfrei	0,5	3,20 €
Hopf Weiße hell /dunkel / leicht alkoholfrei /Russen	0,5	3,40 €
Fürstenberg Pils	0,33	2,80 €
Radler (5)	0,5	3,20 €

SPIRITUOSEN

PRINZ		
alte Zwetschge 41 %, alte Marille 41 %, alte Williamschristbirne 41 %, alte Haselnuss 41 %, alte Kirsche 41 %, alte Waldhimbeere 41 %		
	2cl	3,00 €
Hirschkuss 38 %	2cl	3,00 €
Grappa	2cl	4,50 €
Averna	2cl	3,00 €
Ramazotti	2cl	3,00 €
Amaretto	2cl	3,00 €

APERITIF

Veneto spritzz(2)	4,10 €
Hugo	4,10 €
Inge	4,10 €
Lillet Wild Berry	4,10 €
Martini Bianco	5,90 €
Bratapfelsecco	4,10 €
Campari soda(2)	4,20 €
Campari orange(2)	4,50 €
Glas Prosecco	4,10 €

Wein

OFFENE WEISSWEINE / 250 ml

Kremser Grüner Veltliner

feine Frucht / würzig / trocken / Österreich 3,90 €

Chardonnay

leicht, lebendig und harmonisch, trocken / Italien 4,20 €

Nahe Riesling

kristallklar / fruchtbetont / kräftig / Deutschland 5,20 €

Grauburgunder

tropische Fruchtnoten (Ananas und Mango) 7,20 €

Deidesheim

OFFENE ROSÈWEINE / 250 ml

Bardolino Chiaretto, DOC

tro.Az. Agricola Villa Rocca, Marano / Italien

4,20 €

Rose´ (Zweigelt und Pinor Noir)

*strahlend Rosa, Himbeer- und Erdbeernoten
Österreich*

6,60 €

OFFENE ROTWEINE / 250 ml

Kremser Zweigelt

*anregende, duftige Nase, fruchtig
trocken / Krems / Österreich*

4,40 €

Cabernet Sauvignon, IGT

leicht, angenehm und zugänglich

4,20 €

trocken/Italien

UNSERE FLASCHENWEINE –WEISS

2016 Lugana, ´Colli Vaibo` DOC

*herrliches Duftspiel von reifen Früchten, feine
einladene Frucht, Pozzolengo / Lombardei*

26 €

2016 Deidesheimer Grauburgunder

*typische Aromavielfalt, sehr elegante
Burgundernote mit Schmelz, trocken
Winzerverein Deidesheim, Deidesheim / Pfalz*

24 €

2016 Sauvignon Blanc

*Ein klassischer, typischer Sauvignon Blanc mit
herrlicher Frucht, lebhaft Aromen
Weingut Steininger, Kamptal / Österreich*

27 €

2013 Grüner Veltliner ' Federspiel ' 24 €

*- Terrassen Weissenkirchen -
elegante, duftige Frucht, frisch und schlank,
ein Wein mit viel Trinkspass, trocken
Weingut A. Lehensteiner, Wachau / Österreich*

2016 Weisser Burgunder 25 €

*Mit Aromen von gelben Früchten, Mineralität
und viel Fruchtschmelz, trocken
VDP. Weingut Schloß Westerhaus
Ingelheim I Rheinhessen*

UNSERE FLASCHENWEINE – ROSE´

Rose' (Zweigelt und Pinor Noir) 19 €

strahlend Rosa, Himbeer- und Erdbeernoten,

*am Gaumen dezente Säure
Winzerhof Dockner, Kremstal / Österreich*

UNSERE FLASCHENWEINE – ROT

2014 Barbera d'Alba, DOC 29 €

*sehr elegantes Aromenspiel, feine Tanninstruktur,
dabei sehr lebhaft und animierend, trocken
Cascina delle Rose, Tre Stelle, Barbaresco / Piemont*

2013 Sankt Laurent ' Reserve ' 27 €

*vanillig umrahmte Kirsch-Weichsel-Nase
konzentrierte Frucht mit samtigen Tanninen
Weingut M. Forstreiter, Hollenburg / Kremstal*

2015 Incognito Cuveé 26 €

*Wunderbare Fruchtakzente, ausgebaut im
gebrauchten Barriqu, Nachahmung ausgeschlossen
VDP Weingut Phillip Kuhn, Laumersheim / Pfalz*

2015 Pepe Nero Primitivo 25 €

*Ein hervorragender, sehr fruchtiger und
ausdruckstarker Primitivo
Azienda Agr. Cignomoro, Taranto / Apulien*

2013 ´Ribeo´ Morellino die Scansano 29 €

*blumig-fruchtige Nase, voller und kräftiger Körper,
angenehm und harmonisch mit weichen
Taninen, trocken
Azienda Agr. Roccapesta. Scansano, Maremma / Toskana*