



# BAVARIE

Käfer

## VORSPEISE

**Salat von der Münchner Bauerngenossenschaft** <sup>i,a,h</sup>  
Beeren- Estragondressing | Tegernseer Bergkäse | Radieserl | geröstete Sonnenblumenkerne | Kürbiskerne | Brez'n Croûtons

13,50 €

### ZUR WAHL:

Gratinierter Ziegenkäse <sup>m,g</sup>

+ 5,80 €

Wildfang Garnelen (3 Stück) <sup>d</sup>

+ 9,00 €

**Saibling von der Fischzucht Birnbaum** <sup>d,k,i,f</sup>  
Gebeizt | Eigener Kaviar | Ingwer Rettich | Misocreme | Gurkensud

18,80 €

**Wildgeflügelterrine** <sup>a,m,i,h</sup>  
Entenleber | Wachtelkeule | Pistazien | Feige | Brioche

18,50 €

**Veganes Tatar von der Roten Beete** <sup>l,i</sup>  
Geräuchertes Karottenpüree | Senfkorn | Estragon Mayonnaise | eingelegtes Gemüse

16,50 €

## SUPPEN & KLEINE GERICHTE

**Kürbis-Curry Creme Suppe** <sup>b,i,f,m</sup>  
Wildgarnele | Passionsfrucht | Kernöl | Kerndl

11,50 €

**Kalbsconsommé** <sup>i,g,m,i,a</sup>  
Wurzelgemüse | Crêpe Roulade

11,50 €

**Vegane Münchner Quinoaschnitte** <sup>i,k,o,f,h</sup>  
Waldpilzsud | Steinpilzcreme | Karamellisierte Birne | Trüffel

22,50 €

Von Montag bis Samstag servieren wir unser täglich wechselndes 3-Gang Business Lunch Menü von unserem Küchenchef Henning Aldag 39,00 € pro Person

## FISCH & FLEISCH

**Gebratene Bayrische Lachsforelle** <sup>o,f,m,g</sup>  
Berglinsengemüse | Lachsforellenkaviar | Rote Beete | Beurre Blanc

28,50 €

**Coq au Vin à la Bavarie** <sup>l,i</sup>  
Bio Huhn „Le Bleu“ vom Chiemgauhof in Locking | Schmorgemüse | Pancetta | Kartoffelmousseline

29,50 €

**Geschmorte Kalbsbäckchen** <sup>a,i</sup>  
Lauchcreme | Steinpilze | Schnittlauch-Topfenockerl

28,50 €

## KLASSIKER

**Gnocchi & Trüffel** <sup>a,g,i,m</sup>  
Sellerie | Schwarzwurzeln | Grünkohl | Schwarzer Trüffel | Parmesan

26,50 €

**Wildgarnele & Jakobsmuschel Tagliolini** <sup>b,n,d,a,g,m,i</sup>  
Zuckerschoten | Datteltomaten | Krustentierbisque

31,50 €

**Schnitzel vom Bayrischen Milchkalb** <sup>a,c,g,i,l,m</sup>  
Kartoffelsalat | Dillgurken | handgerührte Preiselbeeren | Bio-Zitrone

29,50 €

**Steak au Poivre** <sup>a,c,g,m</sup>  
Rinderfilet von der bayr. Färsen | Pfeffersauce | Wildbrokkoli | Kartoffel-Zwiebeltarte

39,50 €

## DESSERT

**Baileys & Pistazie (Hausgemachter Veganer Baileys)** <sup>a,e,h</sup>  
Ananas | Zitronenverbene | Schokolade

14,50 €

**Apfel-Blätterteigtarte** <sup>a,c,g,m</sup>  
Pistaziencremeeis | Baiser | Crumble

14,50 €

**Kleine Desserts aus dem Bauchladen** <sup>c,g,m</sup>  
Crème brûlée  
Mousse au chocolate

7,50 €

**Käseauswahl von der Naturkäserei Tegernseer Land** <sup>a,h,e,g,m</sup>  
Chutney | Nüsse | Bauernbrot

15,50 €

Von Dienstag bis Samstag servieren wir unser 4-Gang Bavarie Dinner Menü 74,00 € pro person

Ofenfrisches Brot / Steinsalz Olivenöl aus der Toskana

Gruß aus der Küche

**Saibling von der Fischzucht Birnbaum** <sup>d,k,i,f</sup>  
Gebeizt | Eigener Kaviar | Ingwer Rettich | Misocreme | Gurkensud

**Maultaschen mit Rehkeule gefüllt vom Gutshof Polting** <sup>a,c,i,m</sup>  
Kürbis | Sellerie | Trüffel

**Bäckchen & Filet vom Tiroler Kalb** <sup>g,m,i</sup>  
Lauchcreme | Steinpilze | Schnittlauch-Topfenockerl

**Baileys & Pistazie (Hausgemachter Veganer Baileys)** <sup>a,e,h</sup>  
Ananas | Zitronenverbene | Schokolade

Von Dienstag bis Samstag servieren wir unser veganes 4-Gang Bavarie Dinner Menü 66,00 € pro person

Ofenfrisches Brot / Steinsalz Olivenöl aus der Toskana

Gruß aus der Küche

**Tatar von der Roten Beete** <sup>l,i</sup>  
Geräuchertes Karottenpüree | Senfkorn | Estragon Mayonnaise | eingelegtes Gemüse

**Münchner Quinoaschnitte** <sup>i,k,o,f,h</sup>  
Waldpilzsud | Steinpilzcreme | Karamellisierte Birne | Trüffel

**Buchweizentascherl** <sup>i,k,f</sup>  
Karotte | Blumenkohl | Gemüsejus

**Baileys & Pistazie (Hausgemachter Veganer Baileys)** <sup>a,e,h</sup>  
Ananas | Zitronenverbene | Schokolade

# BAVARIE



Die Bavarie  
ist so ein Gedanke

In einer Zeit, die sich mehr  
und mehr beschleunigt,-  
in einer Welt, die sich  
immer schneller dreht,  
wird der Wunsch sich auf  
das Wesentliche zu  
konzentrieren, stetig  
größer. Und so spiegeln  
sich unsere Gedanken  
auch in der Karte wieder,  
in der wir die Regionalität  
und damit auch die Nach-  
haltigkeit leben.

Produzenten, die uns  
schon lange begleiten,  
deren höchstes Ziel die  
Qualität ist, sind die  
Garanten für wirklich  
schöne und harmonische  
Gerichte, die man in der  
Bavarie so oft aufs Neue  
entdeckt.

Wir wünschen Ihnen  
viel Freude damit

Ihr Bavarie Team

## HEISSGETRÄNKE

### Variationen von Dammann Frères Tee

Bitte fragen Sie  
unser Servicepersonal

4,00 €

### Kaffeespezialitäten

von der Kaffeerösterei ALRIGHTY

Espresso	2,90 €
Doppelter Espresso	3,90 €
Kaffee	4,10 €
Latte Macchiato	4,90 €
Cappuccino	4,90 €
Heisse Schokolade	3,80 €

## WASSER

Münchner Tafelwasser von BWT Sprudel   Naturell	1,00 l	6,90 €
Gerolsteiner Mineralwasser Sprudel   Naturell	0,25 l	4,20 € / 0,75 l 8,50 €

## SOFTGETRÄNKE

Frisch gepresster Orangensaft	0,20 l	5,00 €
Coca Cola   Zero	0,20 l	4,00 €
Red Bull   Zuckerfrei	0,25 l	4,50 €

## SÄFTE VON WOLFRA

Apfelsaft   Johannisbeernektar Orangensaft   Rhabarbernektar	0,30 l	4,20 €
---	--------	--------

## ALLE SÄFTE SIND AUCH ALS SCHORLEN ERHÄLTlich

0,30 l 3,90 €

## BIER

Paulaner Hell   Weißbier   Radler   Alkoholfrei	0,30 l	3,90 €
--	--------	--------

## APERITIF

Aperol Spritz Aperol   Prosecco   Orangensaft	0,20 l	8,50 €
Aperitif des Tages	0,20 l	8,50 €
Bellini	0,20 l	8,50 €
Negroni Gin   Campari   Vermouth	0,20 l	9,50 €
Moscato d'Asti	0,10 l	6,50 €

## CHAMPAGNER

Käfer Crémant de Loire Brut Bouvet - Ladubay   Frankreich	0,10 l	6,50 € / 0,75 l 42,00 €
Käfer Crémant de Loire Rosé Brut Bouvet - Ladubay   Frankreich	0,10 l	7,50 € / 0,75 l 49,00 €

Laurent - Perrier Brut Frankreich	0,10 l	15,00 € / 0,75 l 105,00 €
--------------------------------------	--------	---------------------------

Laurent - Perrier Rosé Frankreich	0,75 l	120,00 €
--------------------------------------	--------	----------

## WEISSWEIN

Grauburgunder Emil Bauer   Pfalz   Deutschland	0,20 l	9,50 €
	0,75 l	31,00 €

Riesling Robert Weil   Rheingau   Deutschland	0,20 l	9,80 €
	0,75 l	33,00 €

Käfer Grüner Veltliner Jurtschitsch   Kamptal   Österreich	0,20 l	8,80 €
	0,75 l	30,00 €

Bourgogne Chardonnay Laforet Joseph Drouhin   Burgund   Frankreich	0,75 l	46,00 €
---	--------	---------

Lugana   Frati Ca dei Frati   Lombardei   Italien	0,75 l	41,00 €
--	--------	---------

## ROSÉWEIN

Rosé vom Zweigelt Johann Topf   Kamptal   Österreich	0,20 l	101,50 €
	0,75 l	33,00 €

## ROTWEIN

Black Print Markus Schneider   Pfalz   Deutschland	0,20 l	13,00 €
	0,75 l	41,00 €

Zweigelt Bio - Wein Jurtschitsch   Kamptal   Österreich	0,20 l	8,20 €
	0,75 l	27,00 €

Spätburgunder vom Kalkmergel Andres Deidesheim / Baden / Deutschland	0,75 l	34,00 €
---	--------	---------

Pannobile Bio - Wein Gernot und Heike Heinrich   Burgenland	0,75 l	55,00 €
--	--------	---------

Côtes Du Rhône 2018 Paul Jaboulet Aine	0,20 l	9,00 €
	0,75 l	31,00 €

Crozes Hermitage Les Launes / Delas	0,75 l	42,00 €
--	--------	---------

Cabernet Sauvignon	0,20 l	9,00 €
	0,75 l	29,00 €



# BAVARIE

Käfer

## STARTER

### Salads from Munich

#### farmer's cooperative <sup>i,a,h</sup>

berry-tarragon-dressing | mountain cheese | radish | roasted sunflower seeds | pumpkin seeds | pretzel croutons

13,50 €

#### FOR OPTIONAL:

gratinated goat cheese <sup>m,g</sup>

+ 5,80 €

wild caught shrimps (3 pieces) <sup>d</sup>

+ 9,00 €

### Char from the fish farming Birnbaum <sup>dk,t,f</sup>

stained | own caviar | ginger radish | miso creme | cucumber stock

18,80 €

### Wildfowl terrine <sup>a,m,i,h</sup>

duck liver | quail leg | pistachios | fig | brioche

18,50 €

### Vegan tartare made from beetroot <sup>li</sup>

smoked mashed potatoes | mustard seed | tarragon mayonnaise | pickled vegetables

16,50 €

## SOUPS & SMALL DISHES

### Pumpkin-Curry creme soup <sup>b,i,f,m</sup>

wild caught shrimp | passion fruit | seed oil | seeds

11,50 €

### Veal consommé <sup>l,g,m,i,a</sup>

root vegetables | crêpe roulade

11,50 €

### Vegan Munich Quinoa cuts <sup>l,k,o,f,h</sup>

forest mushroom broth | porcini mushroom cream | caramelized pear | truffle

22,50 €

From Monday to Saturday  
we serve our daily changing  
3-course Business Lunch Menu  
from our chef Henning Aldag  
39,00 € per person

## FISH & MEAT

### Baked bavarian salmon trout <sup>a,f,m,g</sup>

lentil vegetables | salmon trout caviar | beetroot | Beurre Blanc

28,50 €

### Coq au Vin à la Bavarie <sup>li</sup>

Bio chicken Le Bleu from Chiemgauhof in Locking | braised vegetables | pancetta | potato mousseline

29,50 €

### Braised veal cheeks <sup>ai</sup>

pointed peppers cream | artichoke | Piment d'Espelette Jus

28,50 €

## CLASSIC'S

### Gnocchi & truffles <sup>a,g,i,m</sup>

celery | salsify | kale | black truffles | parmesan

26,50 €

### Wild shrimp & scallop Tagliolini <sup>b,n,d,a,g,m,i</sup>

sugar snap | date tomatoes | crustacean bisque

31,50 €

### Bavarian escalope from the calf <sup>a,c,g,i,l,m</sup>

potato salad | dill cucumber | hand stirred cranberries | organic lemon

29,50 €

### Steak au Poivre <sup>a,c,g,m</sup>

beef filet from bavaria | peppersauce | wild broccoli | potato-onion tart

39,50 €

## DESSERT

### Baileys & Pistachio <sup>a,e,h</sup>

#### (homemade vegan Baileys)

pineapple | lemon verbena | chocolate

14,50 €

### Apple Puff Pastry Tart <sup>a,c,g,m</sup>

Pistachio cream ice | meringue | crumble

14,50 €

### Mini desserts <sup>a,c,h,g,m</sup>

#### out from the vendor's tray

crème brûlée

mousse au chocolat

7,50 €

### Cheese selection from the cheese dairy Tegernseer Land <sup>a,h,e,g,m</sup>

chutney | nuts | farmers bread

15,50 €

From thuesday till saturday

we will serve our

4-course bavarie-dinner menue  
for 74,00 € per person

Oven-fresh bread / bavarien rock salt /  
olive oil from Tuscany

#### Amuse bouche

### Char from the fish farming Birnbaum <sup>dk,t,f</sup>

stained | own caviar | ginger radish | miso creme | cucumber stock

### Maultaschen (dumplings) filled

with deer venison from

the Gutshof Polting <sup>a,c,i,m</sup>

pumpkin | celery | truffle

### Cheeks & filet from Tiroler calf <sup>g,m,i</sup>

leek creme | mushrooms |

chives-curd dumplings

### Baileys & Pistachio <sup>a,e,h</sup>

#### (homemade vegan Baileys)

pineapple | lemon verbena | chocolate

From thuesday to saturday

we will serve our **vegan**

bavarian 4-course menue  
for 66,00 € per person

Oven-fresh bread / bavarien rock salt /  
olive oil from Tuscany

#### Amuse bouche

### Tartare made from beetroot <sup>li</sup>

smoked mashed potatoes |

mustard seed | tarragon mayonnaise |

pickled vegetables

### Munich Quinoa cuts <sup>l,k,o,f,h</sup>

Forest mushroom broth | porcini mushroom

cream | caramelized pear | truffle

### Buckwheat dumplings <sup>l,k,f</sup>

carrot | cauliflower | vegetable jus

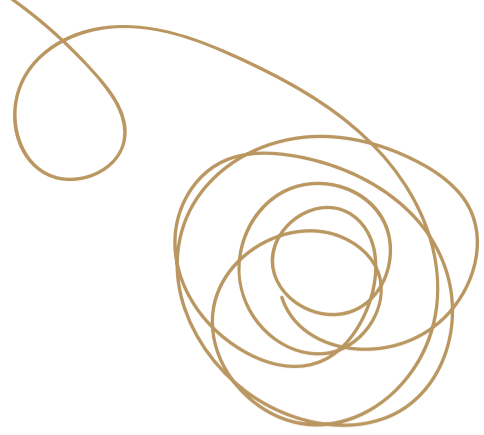
### Baileys & Pistachio <sup>a,e,h</sup>

#### (homemade vegan Baileys)

pineapple | lemon verbena | chocolate



# BAVARIE



Käfer

The Bavarie  
is such a thought

In a time,  
which accelerates more  
and more,  
in one world,  
that spins faster and faster  
will the wish itself  
to focus on the essentials  
steadily larger.  
And this is how our thoughts  
are reflected  
also in the menu again,  
in which we regional  
and thus live sustainability.  
Producers,  
who have been with us  
for a long time  
whose ultimate goal is quality,  
are the guarantors for really  
beautiful ones  
and harmonious dishes,  
the one in the Bavarie  
so often rediscovered.

We hope you enjoy it

Your Bavarie team

## WATER

Munich water from BWT sparkling   natural	1,00 l	6,90 €
Gerolsteiner mineralwater sparkling   natural	0,25 l	4,20 € / 0,75 l 8,50 €

## SOFTDRINKS

Fresh pressed orange juice	0,20 l	5,00 €
Coca Cola   zero	0,20 l	4,00 €
Redbull   sugarfree	0,25 l	4,50 €

## JUICE FROM WOLFRA

Apple   currant   orange   rhubarb	0,30 l	4,20 €
------------------------------------	--------	--------

## ALL JUICES ARE ALSO AVAILABLE AS A SPRITZER

0,30 l 3,90 €

## BEER

Paulaner	0,30 l	3,90 €
Draft   Wheat   Shandy   non alcohol		

## APERITIF

Aperol Spritz	0,20 l	8,50 €
Aperol   Prosecco   Orange juice		
Aperitif of the day	0,20 l	8,50 €
Bellini	0,20 l	8,50 €
Negroni	0,20 l	9,50 €
Gin   Campari   Vermouth		
Moscato d'Asti	0,10 l	6,50 €

## CHAMPAGNE

Käfer Crémant de Loire Brut		
Bouvet - Ladubay   France		
	0,10 l	6,50 € / 0,75 l 42,00 €

Käfer Crémant de Loire Rosé Brut		
Bouvet - Ladubay   France		
	0,10 l	7,50 € / 0,75 l 49,00 €

Laurent - Perrier Brut		
France		
	0,10 l	15,00 € / 0,75 l 105,00 €

Laurent - Perrier Rosé		
France		
	0,75 l	120,00 €

## WHITE WINE

Grauburgunder		
Emil Bauer   Pfalz   Germany		
	0,20 l	9,50 €
	0,75 l	31,00 €

Riesling		
Robert Weil   Rheingau   Germany		
	0,20 l	9,80 €
	0,75 l	33,00 €

Käfer Grüner Veltliner		
Jurtschitsch   Kamptal   Austria		
	0,20 l	8,80 €
	0,75 l	30,00 €

Bourgogne Chardonnay Laforet		
Joseph Drouhin   Burgund   France		
	0,75 l	46,00 €

Lugana   Frati		
Ca dei Frati   Lombardei   Italy		
	0,75 l	41,00 €

## ROSÉ WINE

Rosé vom Zweigelt		
Johann Topf   Kamptal   Austria		
	0,20 l	10,50 €
	0,75 l	33,00 €

## RED WINE

Black Print		
Markus Schneider   Pfalz   Germany		
	0,20 l	13,00 €
	0,75 l	41,00 €

Zweigelt organic red wine		
Jurtschitsch   Kamptal   Austria		
	0,20 l	8,20 €
	0,75 l	27,00 €

Spätburgunder vom Kalkmergel		
Andres Deidesheim / Baden / Germany		
	0,75 l	34,00 €

Pannobile organic red wine		
Gernot und Heike Heinrich   Burgenland		
	0,75 l	55,00 €

Côtes Du Rhône 2018		
Paul Jaboulet Aine		
	0,20 l	9,00 €
	0,75 l	31,00 €

Crozes Hermitage		
Les Launes / Delas		
	0,75 l	42,00 €

Cabernet Sauvignon		
	0,20 l	9,00 €
	0,75 l	29,00 €

## HOT DRINKS

Variation of Dammann Frères Tee		
Please ask our service		
		4,00 €

Coffee specialties  
from the ALRIGHTY coffee roastery

Espresso	2,90 €
Double Espresso	3,90 €
Coffee	4,10 €
Latte Macchiato	4,90 €
Cappuccino	4,90 €
Hot chocolate	3,80 €