SPEISEKARTE

Liebe Gäste,

mit moderner deutsch-regionaler und internationaler Küche, liebevollem Service und einem hohen Anspruch an uns selbst, begrüßen wir Sie herzlich im Restaurant Vierwasser. In dem heutigen, oftmals schnelllebigen Alltag steht bei uns Zeit für Genuss und Gutes im Mittelpunkt.

Unsere LIBELLE als Zeichen für Mut, Stärke, Energie und der Amper stellt für uns ein Lebensgefühl dar. Wir verzichten gänzlich auf künstliche Zusätze und bevorzugen – wo möglich – regionale, uns bekannte Zulieferer. Unsere Gerichte werden mit Liebe zum Detail zubereitet und frisch angerichtet. Wir freuen uns, wenn Sie sich Zeit nehmen und wir Sie kulinarisch verwöhnen dürfen.

Klaus Hörhager & Peter Hollweck
sowie das gesamte Vierwasser Team

Alle Informationen zu Allergenen in unseren Gerichten finden Sie unter www.vierwasser.de/allergene

APERITIF & WEIN EMPFEHLUNG:

Italicus Pink Spritz — 9,90€
Prosecco, Grapefruit, Italicus Likör, Soda

Sarti Sour (L) — 8,90€
Zitrone, Orange, Limette, Zucker, Sarti Rosa

Passion Spritz — 8,90€
Prosecco, Aperol, Maracuja, Soda

Sarti Spritz — 8,90€
Prosecco, Sarti Rosa, Soda

UNSER KÜCHENCHEF EMPFIEHLT:

Zwiebelrostbraten aus der Rinderlende (A) — 27,90€
Gegrillte Scheiben vom Jungbullen auf feiner Jus, mit reschen und geschmolzenen Zwiebeln, dazu knusprige Kartoffelröstis und grüne Bohnen mit Speck

A glutenhaltiges Getreide **B** Krebstiere **C** Eier **D** Fisch **E** Erdnüsse **F** Soja **G** Milch/Milchzucker
H Schalenfrüchte (Nüsse) **I** Sellerie **J** Senf **K** Sesam **L** Sulfit/Schwefeldioxid **M** Lupine **N** Weichtiere

V Vegetarisch V Vegan

KLEINES VORAB

Beef Tartar mit getrüffelter Mayonaise, Senfkaviar und sautierten Pfifferlingen (A, G, H, J) **17,90€**
Bestes Rindfleisch ca. 140 Gramm, fein gewolft, mit knusprigen Brotchip, angemacht mit Cornichons, Kapern, Schalotten, Sardellen, Dijonsenf, dazu reichen wir einen Brotkorb und gesalzene Butter

Black Angus Rinder Carpaccio mit Pinienkernen (H) **14,90€**
Verfeinert mit getrüffelter Mayonnaise, grobem Parmesan, Stielkapern und Rucola, sowie feinstem Olivenöl

V **Cremige Burratina mit Ochsenherztomaten** (A, G, H) **12,90€**
Mariniert mit Dattelessig, verfeinert mit Pesto Verde, geröstete Pinienkerne und bestem Olivenöl, dazu geröstetes Ciabatta

Bruschetta-Variation (A, C, G) **10,90€**
Drei geröstete Ciabatta, belegt mit Tomaten Brunoise, italienischem Landschinken und Mozzarella sowie Rucola und Auberginencreme

Roastbeef-Auberginen Crostinis (A, G) **12,90€**
Drei knusprige Ciabatta, belegt mit zart rosa Roastbeefscheiben, sautierten Pilzen, gerösteten Zwiebeln, bestrichen mit feiner Auberginencreme

V **Edamame - der gesunde Snack aus Japan** (K) **7,90€**
Ideal zum Teilen: Junge Sojabohnen in Salzwasser gegart, verfeinert mit mildem Chili und grobem Meersalz

V **Dreierlei knusprige Falafel** (A, F, H) **11,90€**
Gefüllt mit Rote Bete, Edamame und Süßkartoffel-Chili, an orientalischem Gemüse-Cous-Cous Salat und Sojajoghurt-Minz-Dip

V **Bunt gemischter Salat der Saison**

- klein 4,90€
- groß 7,90€

A glutenhaltiges Getreide **B** Krebstiere **C** Eier **D** Fisch **E** Erdnüsse **F** Soja **G** Milch/Milchzucker
H Schalenfrüchte (Nüsse) **I** Sellerie **J** Senf **K** Sesam **L** Sulfit/Schwefeldioxid **M** Lupine **N** Weichtiere

V Vegetarisch V Vegan

HAUPTGERICHTE

Klassiker vom Fleisch & Fisch

Zwiebelrostbraten aus der Rinderlende **27,90€**
Gegrillte Scheiben vom Jungbullen auf feiner Jus, mit reschen und geschmolzenen Zwiebeln, dazu knusprige Kartoffelröstis und grüne Bohnen mit Speck

Saftige Fleischpflanzerl vom Kalb (A, C, G, J) **18,90€**
Hausgemachte Fleischpflanzerl vom Kalb, im Pfanderl serviert, mit würziger Waldpilzsauce, dazu in Butter geschwenkte Spätzle verfeinert mit gerösteten Zwiebeln

Tagliata die manzo mit sautierten Pfifferlingen **24,90€**
Dünne, scharf angegrillte Scheiben vom argentinischen Jungbullen an Rucolasalat, mariniert mit Dattelessing und Kirschtomaten, verfeinert mit Grana Padano

Argentinisches Rinderlendensteak ca. 250g (C, G, H) **28,90€**
Fein marmoriertes, gereiftes Beef aus der Ochsenlende. Dazu hausgemachte Steak-House Butter

Original Wiener Schnitzel vom Kalb **24,90€**
In Fassbutter gebraten mit Wildpreiselbeeren

Münchner Schnitzel vom Schweinerücken (A, C, I, J) **15,90€**
In Fassbutter gebraten, mit süßer Senf-Meerrettich-Panade

Vierwasser Steak Sandwich **19,90€**
Knuspriges Rustico Baguette mit dünnen Tranchen vom argentinischen Beef, Rucola, Grana Padano, Tomate, Gurke und karamellisierten Zwiebeln

Gebratenes Lachsfilet aus Wildfang (A, B, D, G) **20,90€**
Verfeinert mit Gewürzöl

Unsere Burger

Premium Cheeseburger (A, C, G) **14,90€**
100% Rindfleisch aus Bayern, Brioche Bun, 12 Monate gereifter Cheddarkäse, Salat, Tomaten, karamellisierte Zwiebeln und hausgemachte Burgersauce

- Mit krossen Speckstreifen 1,90€
- Mit doppelt saftigem Beef aus Bayern 4,50€

V **Royal Green Burger** (A, J) **15,90€**
100% ohne Fleisch und trotzdem voller Geschmack. Hass-Avocado und Edamame Patty mit einer knusprigen Mehrkorn-, Sesam- und Quinoa Panade, Seeds Bun, Guacamole, Salat, Tomaten und karamellisierte Zwiebeln

Alle Burger sind auch im Low Carb Style (ohne Burger Bun) wählbar!

A glutenhaltiges Getreide **B** Krebstiere **C** Eier **D** Fisch **E** Erdnüsse **F** Soja **G** Milch/Milchzucker
H Schalenfrüchte (Nüsse) **I** Sellerie **J** Senf **K** Sesam **L** Sulfit/Schwefeldioxid **M** Lupine **N** Weichtiere

V Vegetarisch V Vegan

Beilagen

Perfekt zu Fleisch, Fisch & Burger

• Pommes frites	4,90€
• Süßkartoffelpommes	6,50€
• Grillgemüse	5,50€
• Bratkartoffeln mit Zwiebeln & Speck	5,50€
• Gemischter Salat an Hausdressing	4,90€
• Kleine Schale Edamame	4,50€
• 3 Kartoffelröstis	4,90€
• Gebutterte Spätzle an Waldpilzsauce	4,90€
• 5 Stangen gegrillter grüner Spargel	6,90€

Dips

Perfekt zu Fleisch, Fisch & Burger

• BBQ Sauce	2,90€
• Getrüffelte Mayonnaise	3,90€
• Portion hausgemachte Kräuterbutter	1,90€
• Sour Cream	1,90€
• Parmesan-Trüffel Sauce	3,90€

Frische Salate

Salat Surf and Turf (D) — **25,90€**
Bunter Marktsalat mit saftig gegrillten Tranchen von der argentinischen Rinderlende, Riesengambas vom Grill, sowie ein Dressing Ihrer Wahl

V **Salat Ziegenkäse** — **21,90€**
Ziegenkäse vom Grill, verfeinert mit schwarzem Sesam und Honig, auf bunt gemischtem Marktsalat, dazu Feigensenf, Oliven und Kapernäpfel, sowie ein Dressing Ihrer Wahl

Backhendlsalat Vierwasser Style (A, C, G, H) — **22,90€**
Mit goldgelb panierten Hähnchenbrustfilets auf bunt gemischtem Marktsalat, verfeinert mit gerösteten Kürbiskernen und Öl und einem Dressing Ihrer Wahl

Dressings

Zu unseren Salaten

• Hausdressing mit Dijonsenf und Honig verfeinert
• Fruchtiges Rote Bete Dressing (vegan)
• Vierwasser-Olivenöl mit reifem Balsamico

A glutenhaltiges Getreide **B** Krebstiere **C** Eier **D** Fisch **E** Erdnüsse **F** Soja **G** Milch/Milchzucker
H Schalenfrüchte (Nüsse) **I** Sellerie **J** Senf **K** Sesam **L** Sulfit/Schwefeldioxid **M** Lupine **N** Weichtiere

V Vegetarisch V Vegan

Pasta, Reis & Co.

V	**Trüffel Tagliatelle** Mit feiner Parmesan-Trüffel Soße	19,90€
	Sizilianische Busiate Pasta aus im Naturstein gemahlenen Hartweizen, mit hausgemachter Rinder-Lamm Bolognese, verfeinert mit grünem Spargel, mediterranen Kräutern und groben Grana Padano	19,90€
	Rigatoni Pulled Beef mit sautierten Pfifferlingen Mit 15 Stunden saftig geschmortem argentinischen Rind im kräftigen Sud, verfeinert mit Karotte, Sellerie, Zwiebeln und Kirschtomate, sowie Kräutern und groben Grana Padano	20,90€
V	**Red Thai Curry (mittelscharf)** Mit Wok-Gemüse, Pilzen, Zitronengras, Kafirblätter, Ingwer und Koriander, dazu lockerer Basmati-Duftreis	18,90€
V	**Dreierlei knusprige Falafel** (A, F, H) Gefüllt mit Rote Bete, Edamame und Süßkartoffel-Chili, an orientalischem Gemüse-Cous-Cous Salat und Sojajoghurt-Minz-Dip	19,90€

Toppings

Ideal zu Pasta, Reis & Co.

• Burratina	4,90€
• Asia Ente	5,90€
• Riesengambas	5,90€
• Rindertranchen	5,90€

Für unsere kleinen Gäste

Kinderschnitzel vom Kalb	9,90€
Spätzle mit Bratensoße	5,90€
6 Chicken Nuggets Mit knusprigen Pommes Frites	8,90€
V **Portion Pommes frites** (A) Mit Ketchup	4,90€

A glutenhaltiges Getreide **B** Krebstiere **C** Eier **D** Fisch **E** Erdnüsse **F** Soja **G** Milch/Milchzucker
H Schalenfrüchte (Nüsse) **I** Sellerie **J** Senf **K** Sesam **L** Sulfit/Schwefeldioxid **M** Lupine **N** Weichtiere

V Vegetarisch V Vegan

SÜSSE SPEZIALITÄTEN

V **Süße Versuchung** Kleines Tiramisu verfeinert mit Baileys, luftige Nocke vom Mousse au Chocolat mit Salzkaramell, dazu eine Kugel Himbeersorbet	11,90€
V **Omas warmer Apfelstrudel mit Vanillesauce** Dazu eine Kugel Bourbon Vanilleeis, mit frischen Früchten der Saison	9,90€
V **Crème Brûlée** Mit hauchdünner Zuckerkruste, dazu zartschmelzendes Walnusseis	9,90€
V **Panna Cotta mit Amarettini Brösel und Mango Mochi Eis** (C, G) mit Waldbeerpüree und Früchten der Saison	9,90€
V **Tiramisu verfeinert mit Baileys** Garniert mit Früchten der Saison	9,90€
V **Tartufo al Pistacchio** (C, G) Mandeleis umhüllt mit gehackten Pistazien und einem Marzipan Kern im Vanillebett	9,90€
V **Kleiner hausgemachter Schokokuchen** Mit lauwarmen, halbflüssigem Kern, dazu Himbeersorbet, verfeinert mit Früchten der Saison	11,90€
V **Affogato** (G) Espresso mit zartschmelzendem Bourbon-Vanilleeis	5,90€

UNSERE AFTER DINNER DRINKS EMPFEHLUNG

Espresso Martini Wodka, Zuckersirup, Kahlua, Espresso	13,90€
Whiskey Sour Bourbon Whiskey, Zitrone, Zuckersirup, Amarenakirsche	13,90€

A glutenhaltiges Getreide **B** Krebstiere **C** Eier **D** Fisch **E** Erdnüsse **F** Soja **G** Milch/Milchzucker
H Schalenfrüchte (Nüsse) **I** Sellerie **J** Senf **K** Sesam **L** Sulfit/Schwefeldioxid **M** Lupine **N** Weichtiere

V Vegetarisch V Vegan