



SPEISEKARTE

Liebe Gäste,

Herzlich willkommen im *Restaurant Vierwasser*. Bei uns stehen Genuss, Qualität und Zeit zum Wohlfühlen im Mittelpunkt. Mit moderner deutsch-regionaler sowie internationaler Cross Over Küche, frischen Zutaten und viel Liebe zum Detail – bevorzugt mit Produkten aus der Region und von vertrauten langjährigen Partnern.

Schön, dass Sie da sind. Lassen Sie sich von uns verwöhnen!

Klaus Hörhager & Peter Hollweck
sowie das gesamte *Vierwasser*-Team

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

GENUSSMOMENTE

<input checked="" type="checkbox"/> Kleiner, bunt gemischter Salat der Saison Dazu unser Hausdressing	5,90€
Münchener Schnitzel vom Schweinerücken ^(A, C, I, J) In Fassbutter gebraten, mit süßer Senf-Meerrettich-Panade, dazu knusprige Pommes Frites	20,80€
<input checked="" type="checkbox"/> Panna Cotta ^(A, C, G, H) Mit Waldfrucht Sauce, dazu fruchtiges Himbeereis	9,90€
MENÜPREIS unser Dank fürs gemeinsame Genießen	31,90€

APERITIF EMPFEHLUNG

Cremant de Limoux Grande Cuvee Rose

Feinperliger, lachsrosa Premium-Schaumwein aus dem Süden Frankreichs, frische Aromen von roten Beeren, Himbeeren und einem Hauch von Brioche

• Glas 0,1l	5,90€
• Flasche 0,75l	39,90€

Blutorangen Spritz ^(L)

Prosecco, Blutorange, Soda

9,50€

Cassis-Spritz

Prosecco, schwarze Johannisbeere Likör, Soda

9,50€

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

Vegetarisch Vegan

KLEINES VORAB

- Bunt gemischter Salat der Saison**
- klein 5,90€
 - groß 9,90€
- Feines Spargel-Süppchen** 9,90€
Verfeinert mit Bärlauch Öl
- Spargel-Erdbeersalat mit Louisiana Flusskrebsfleisch** 17,90€
Mit weißem und grünem Spargel, Basilikumcreme, Pfeffer und Bärlauchöl
- Bruschetta - Variation** 10,90€
Drei geröstete Ciabatta, belegt mit Tomaten Brunoise, italienischem Landschinken mit Mozzarella, sowie Rucola und Auberginencreme
- Roastbeef-Auberginen-Crostinis** 12,90€
Drei knusprige Ciabatta, belegt mit zart rosa Roastbeefscheiben, gerösteten Zwiebeln, feiner Auberginencreme sowie mariniertem weißem und grünem Spargel
- Black Angus Beef Tartar ca. 70g** ^(A, C, D, G, H, I) 16,90€
Bestes Rindfleisch mit getrüffelnder Mayonnaise und Senfkaviar, angemacht mit Cornichons, Kapern, Schalotten, Sardellen und Dijonsenf
- Black Angus Rinder Carpaccio** ^(C, G, I) 16,90€
Verfeinert mit getrüffelnder Mayonnaise, grobem Parmesan, Stielkapern und Rucola, sowie feinstem Olivenöl
- Gegrillte halbe Avocado** ^(A, C, F, G) 13,90€
Mit Gemüse-Couscous und zwei knusprigen Falafelbällchen auf einem frischen Salatbouquet, getoppt mit Sriracha-Mayonnaise und serviert mit Sojajoghurt-Minz-Dip
- Dreierlei knusprige Falafel mit Papadambrot** ^(A, F, G) 11,90€
Gefüllt mit Rote Bete, Edamame und Süßkartoffel-Chili, serviert an orientalischem Gemüse-Couscous-Salat mit Sojajoghurt-Minz-Dip
- Edamame - der gesunde Snack aus Japan** ^(F) 7,90€
Ideal zum Teilen: Junge Sojabohnen in Salzwasser gegart, verfeinert mit mildem Chili und grobem Meersalz

UNSERE BURGER

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

- Premium Cheeseburger** ^(A, C, G) 15,90€
100% Rindfleisch aus Bayern, Brioche Bun, 12 Monate gereifter Cheddar-Käse, Salat, Tomaten, karamellierte Zwiebeln und hausgemachte Burgersauce
- Mit krossen Speckstreifen 1,90€
 - Mit doppelt saftigem Beef aus Bayern 4,50€
- Royal Green Burger** ^(A, I) 16,90€
Hass-Avocado und Edamame Patty mit einer knusprigen Mehrkorn-, Sesam- und Quinoa Panade, Seeds Bun, Guacamole, Salat, Tomaten und karamellierte Zwiebeln

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** Sulfid/Schwefeldioxid **M** Lupine **N** Weichtiere

Vegetarisch Vegan

KLASSIKER VOM FLEISCH & FISCH

Zartes Rinderfilet aus Südamerika ca. 200g vom Black Angus Weiderind Auf bunter Pfeffer-Cognac Sauce, dazu Steakhouse Pommes	33,90€
Argentinisches Rinderlendensteak ca. 250g (C, G, H) Fein marmoriertes, gereiftes Beef aus der Bullenlende mit hausgemachter Steak-House Butter	27,90€
Beef Tartar ca. 140g (A, C, D, G, H, I) Bestes Rindfleisch mit getrüffelter Mayonnaise und Senfkaviar, angemacht mit Cornichons, Kapern, Schalotten, Sardellen und Dijonsenf	21,90€
Original Wiener Schnitzel aus dem besten Stück vom Milchkalb (A, C, G) In Fassbutter gebraten mit Wildpreiselbeeren	24,90€
Münchener Schnitzel vom Schweinerücken (A, C, I, J) In Fassbutter gebraten, mit süßer Senf-Meerrettich-Panade	15,90€
Zartes Schweinefilet auf Waldpilzrahm Verfeinert mit frischer Petersilie, dazu Käsespätzle mit Röstzwiebeln	21,90€
Zwiebelrostbraten aus der südamerikanischen Rinderlende (A, G) Gegrillte Scheiben vom Jungbullen auf feiner Jus, mit reschen und geschmolzenen Zwiebeln, dazu knusprige Kartoffelröstis und grüne Bohnen mit Speck	28,90€
Scharf angegrillte Oktopusarme Verfeinert mit Zitronen-Knoblauchöl, dazu buntes Pfannengemüse und Aglio Olio Dip	28,90€
Seawater-Riesengarnelen ca. 200g In hausgemachter Sardellen-Knoblauchbutter geschwenkt, dazu knuspriges Knoblauchbaguette und ein bunt gemischter Salat	20,90€
Gebrautes Lachsfilet aus Wildfang Auf Fregola Sarda in cremiger Hummersauce, verfeinert mit Flusskrebsfleisch, Honigtomaten und Blattspinat	27,90€
Saftige Fleischpflanzerl vom Kalb (A, C, G, I, J) Hausgemachte Fleischpflanzerl vom Kalb, im Pfanderl serviert, mit würziger Braten-Zwiebel Jus, dazu feine Käse Spätzle verfeinert mit gerösteten Zwiebeln	20,90€

Beilagen & Dips

Beilagen

• Pommes frites	4,90€
• Süßkartoffelpommes	6,50€
• Grillgemüse	5,50€
• Bratkartoffeln mit Speck	5,50€
• Gemischter Salat	5,90€
• 3 Kartoffelröstis	4,90€
• Butterspätzle an Bratenjus	4,90€

Dips

• Getrüffelte Mayonnaise	3,90€
• BBQ Sauce	2,90€

• Hausgemachte Kräuterbutter	1,90€
------------------------------	-------

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

FRISCHE SALATE

Salat Surf & Turf ^(B, G)	24,90€
Bunter Marktsalat mit saftig gegrillten Tranchen der argentinischen Rinderlende, Riesengambas vom Grill und einem Dressing der Wahl	
<input checked="" type="checkbox"/> Salat Ziegenkäse ^(G, I, K)	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	
Backhendsalat Vierwasser Style ^(A, C, G, H)	22,90€
Mit goldgelb panierten Hähnchenbrustfilets auf bunt gemischtem Marktsalat, verfeinert mit gerösteten Kürbiskernen- und Öl, dazu ein Dressing der Wahl	

Dressings

Zu unseren Salaten

- Hausdressing mit Dijonsenf und Honig verfeinert
- Fruchtiges Himbeer-Distel Dressing (vegan)
- Vierwasser-Olivenöl mit reifem Balsamico

PASTA, REIS & CO.

<input checked="" type="checkbox"/> Teigtaschen gefüllt mit Bärlauch und Artischocke ^(A, D)	18,90€
in einer leichten Sahnesauce, verfeinert mit weißem und grünem Spargel, Blattspinat und Kirschtomaten	
<input checked="" type="checkbox"/> Dreierlei knusprige Falafel mit Papadambrot ^(A, F, G)	19,90€
Gefüllt mit Rote Bete, Edamame und Süßkartoffel-Chili, serviert an orientalischem Gemüse-Couscous-Salat mit Sojajoghurt-Minz-Dip	
Fregola Sarda in cremiger Hummersauce ^(A, B, G)	22,90€
Verfeinert mit Flusskrebsfleisch, Honigtomaten und Blattspinat	
<input checked="" type="checkbox"/> Red Thai Curry (leicht scharf) ^(F, G, K)	19,90€
Mit Wok-Gemüse, Pilzen, Zitronengras, Kafirblätter, Ingwer und Koriander, dazu lockerer Basmati-Duftreis	
<input checked="" type="checkbox"/> Käsespätzle mit würzigem Bergkäse und krossen Röstzwiebeln, ^(A, C, G)	17,90€
verfeinert mit Kräutern, dazu kleiner Salat an Hausdressing.	

Toppings

Ideal zu Pasta, Reis & Co.

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

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** Sulfid/Schwefeldioxid **M** Lupine **N** Weichtiere

Vegetarisch Vegan

SÜSSE SPEZIALITÄTEN

<input checked="" type="checkbox"/> Vierwasser Dreierlei ^(C, G, H)	11,90€
Schoko Mousse trifft auf Baileys-Tiramisu und cremiges Walnusseis	
<input checked="" type="checkbox"/> Hausgemachter Kaiserschmarrn ^(C, G, H)	
Im Pfanderl serviert, mit leicht karamellisierten Äpfeln, dazu frisches Apfelmus und Zwetschgenröster	
• 1 Portion	10,90€
• 2 Portionen	19,90€
<input checked="" type="checkbox"/> Kleiner hausgemachter Schokokuchen ^(A, C, G)	11,90€
Mit halbflüssigem, lauwarmen Kern, dazu Himbeersorbet, verfeinert mit Früchten der Saison	
<input checked="" type="checkbox"/> Panna Cotta ^(A, C, G, H)	9,90€
Mit Waldfrucht Sauce, dazu fruchtiges Himbeereis	
<input checked="" type="checkbox"/> Tiramisu ^(A, G)	9,90€
Verfeinert mit Baileys und garniert mit Früchten der Saison	
<input checked="" type="checkbox"/> Crème Brûlée ^(C, G)	9,90€
Mit hauchdünner Zuckerkruste, dazu zartschmelzendes Walnusseis	
<input checked="" type="checkbox"/> Tartufo al Pistacchio ^(C, G, H)	9,90€
Mandel- und Pistazieneis umhüllt mit gehackten Pistazien und einem cremigen Kern	
<input checked="" type="checkbox"/> Affogato ^(C, G)	5,90€
Espresso mit zartschmelzendem Bourbon-Vanilleeis	

UNSERE AFTER DINNER DRINKS EMPFEHLUNG

Espresso Martini	13,90€
Wodka, Zuckersirup, Kahlua, Espresso	
Feinbrennerei Printz	4,90€
Marille, Williams-Christ-Birne, Himbeere, Zwetschge, Haselnuss, Bodensee-Apfel, Kirsch	

FÜR UNSERE KLEINEN GÄSTE

Kinderschnitzel vom Kalb ^(A, C, G)	14,90€
Mit knusprigen Pommes frites	
Butterspätzle mit Bratenjus ^(A, C, G, I)	5,90€
Mit Bratensauce	
6 Chicken Nuggets ^(A, C, G)	9,90€
Mit knusprigen Pommes frites	

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

Vegetarisch Vegan

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

Vegetarisch Vegan