



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:

Sarti Spritz Prosecco, Sarti Rosa, Soda	8,90€
Birne Holunder Spritz Prosecco, Birne, Holunder, Soda	8,90€
Limoncello Sour Limoncello, Zitrone, Orange, Limette, Zucker	13,90€
Camperol Spritz Prosecco, Aperol, Campari, Orangensaft und Soda	9,90€
Negroni Gin, Campari, Vermouth, Orange	10,90€

UNSER KÜCHENCHEF EMPFIEHLT:

Saftiges Cordon Bleu von der Schweinelende In goldbrauner Panade, gefüllt mit Parmaschinken, Taleggiokäse und Spargel, dazu eine Beilage Ihrer Wahl	26,90€
---	--------

H Schalenfrüchte (Nüsse) | Sellerie | Getreide | Sesam | Sulfit/Schwefeldioxid | M Lupine | N Weichtiere

Vegetarisch Vegan

KLEINES VORAB

<input checked="" type="checkbox"/>	Feines Spargelsüppchen Abgerundet mit Muskatnuss und Bärlauchöl	8,90€
	Beef Tartar mit getrüffelter Mayonaise und Senfkaviar ^(A, G, H, J) 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	17,90€
	Black Angus Rinder Carpaccio mit Pinienkernen ^(H) Verfeinert mit getrüffelter Mayonnaise, grobem Parmesan, Stielkapern und Rucola, sowie feinstem Olivenöl	14,90€
<input checked="" type="checkbox"/>	Cremige Burratina mit Ochsenherztomaten und grünem Spargel ^(A, G, H) Mariniert mit Dattelleessig, verfeinert mit Pesto Verde, geröstete Pinienkerne und bestem Olivenöl, dazu geröstetes Ciabatta	12,90€
	Spargel-Erdbeersalat mit Louisiana Flusskrebsfleisch Mit weißem und grünem Spargel, frischem Basilikum, Pfeffer und Bärlauchöl	17,90€
	Bruschetta-Variation ^(A, C, G) Drei geröstete Ciabatta, belegt mit Tomaten Brunoise, italienischem Landschinken und Mozzarella sowie Rucola und Auberginencreme	10,90€
	Roastbeef-Auberginen Crostinis ^(A, G) Drei knusprige Ciabatta, belegt mit zart rosa Roastbeefscheiben, sautierten Pilzen, gerösteten Zwiebeln, bestrichen mit feiner Auberginencreme	12,90€
<input checked="" type="checkbox"/>	Edamame - der gesunde Snack aus Japan ^(K) Ideal zum Teilen: Junge Sojabohnen in Salzwasser gegart, verfeinert mit mildem Chili und grobem Meersalz	7,90€
<input checked="" type="checkbox"/>	Dreierlei knusprige Falafel ^(A, F, H) Gefüllt mit Rote Bete, Edamame und Süßkartoffel-Chili, an orientalischem Gemüse-Cous-Cous Salat und Sojajoghurt-Minz-Dip	13,90€
<input checked="" type="checkbox"/>	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

Vegetarisch Vegan

HAUPTGERICHTE

Zartes saftig gegrilltes Rinderfilet ca. 200g	39,90€
Mit hausgemachter Kräuterbutter, sowie weißem und grünem Spargel auf Sauce Hollandaise, dazu gebutterte Petersilienkartoffeln	
Argentinisches Rinderlendensteak ca. 250g ^(C, G, H)	32,90€
Fein marmoriertes, gereiftes Beef aus der Ochsenlende. Dazu hausgemachte Steak-House Butter, sowie eine Beilage Ihrer Wahl	
• BBQ Sauce	2,90€
• Braune Butter Jus	3,90€
• Riesengambas vom Grill (Surf and Turf)	5,90€
• Getrüffelte Mayonnaise	3,90€
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, I)	18,90€
Hausgemachte Fleischpflanzerl vom Kalb, im Pfanderl serviert, mit würziger Waldpilzsauce, dazu in Butter geschwenkte Spätzle verfeinert mit gerösteten Zwiebeln	
Original Wiener Schnitzel vom Kalb	28,90€
In Fassbutter gebraten, mit Wildpreiselbeeren sowie eine Beilage Ihrer Wahl	
<input checked="" type="checkbox"/> Portion weißer Spargel ca. 250g vom Spargelhof Wolf	22,90€
Mit Petersilien-Kartoffeln, dazu Sauce Hollandaise	
Saftiges Cordon Bleu von der Schweinelende	26,90€
In goldbrauner Panade, gefüllt mit Parmaschinken, Taleggiokäse und Spargel, dazu eine Beilage Ihrer Wahl	
Vierwasser Steak Sandwich	23,90€
Knuspriges Rustico Baguette mit dünnen Tranchen vom argentinischen Beef, Rucola, Grana Padano, Tomate, Gurke, karamellisierten Zwiebeln, sowie eine Beilage Ihrer Wahl	
Gebratenes Lachsfilet aus Wildfang ^(A, B, D, G)	29,90€
Verfeinert mit Gewürzöl, dazu buntes Grillgemüse und Rosmarinkartoffeln	
Sizilianische Busiate mit Stücken vom grünem Spargel	19,90€
Pasta aus im Naturstein gemahlene Hartweizen, mit hausgemachter Rinder-Lamm Bolognese, verfeinert mit mediterranen Kräutern und groben Grana Padano	
Tagliatelle an Parmesan-Trüffel-Sauce	29,90€
Mit zartem Schrobenshausener Spargel und zwei gegrillten Seawater-Gambas	

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

<input checked="" type="checkbox"/> Red Thai Curry (mittelscharf)	18,90€
Mit Wok-Gemüse, Zitronengras, Kafirblätter und Ingwer, dazu lockerer Basmati-Duftreis, sowie wahlweise	
• Knusprige Asia Ente	5,90€
• Riesengambas vom Grill	5,90€
• Rindertranchen	5,90€
<input checked="" type="checkbox"/> Knusprige Falafel ^(A, H, I)	19,90€
Gefüllt mit Rote Bete und Süßkartoffel-Chili, an orientalischem Gemüse-Cous-Cous Salat und Sojajoghurt-Minz-Dip	
Backhendlsalat Vierwasser Style ^(A, C, G)	22,90€
Mit goldgelb panierten Hähnchenbrustfilets auf bunt gemischtem Marktsalat, verfeinert mit gerösteten Kürbiskernen und Öl und einem Dressing Ihrer Wahl	
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	
<input checked="" type="checkbox"/> 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	
Premium Cheeseburger	18,90€
100% Rindfleisch aus Bayern, Brioche Bun, 12 Monate gereifter Cheddar-Käse, Salat, Tomaten, karamellierte Zwiebeln, hausgemachte Burgersauce, sowie eine Beilage Ihrer Wahl	
• Mit doppelt saftigem Beef aus Bayern	4,50€
• Mit krossen Speckstreifen	1,90€
<input checked="" type="checkbox"/> Green Burger -Vegan-	19,90€
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, karamellierte Zwiebeln, sowie eine Beilage Ihrer Wahl	

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

Zu allen Gerichten mit Wahlbeilage können Sie folgende Beilagen wählen:

• 3 Stangen weißer Spargel vom Spargelhof Wolf mit Petersilien-Kartoffeln und Sauce Hollandaise	9,90€
• Pommes frites	
• Süßkartoffelpommes	1,70€
• Grillgemüse	
• Bratkartoffeln mit Zwiebel & Speck	
• Gemischter Salat der Saison an Hausdressing	
• Jede weitere Beilage	4,50€

Zu unseren Salaten können Sie folgende Dressings wählen:

- Hausdressing mit Dijonsenf und Honig verfeinert
 - Fruchtiges Himbeer Distel Dressing (vegan)
- 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

SÜSSE SPEZIALITÄTEN

- | | |
|---|--------|
| <input checked="" type="checkbox"/> Süße Versuchung für 2 Personen | 15,90€ |
| Kleines Tiramisu verfeinert mit Baileys, luftige Nocke vom Mousse au Chocolat mit Salzkaramell, dazu eine Kugel Himbeersorbet | |
| <input checked="" type="checkbox"/> Omas warmer Apfelstrudel mit Vanillesauce | 9,90€ |
| Dazu eine Kugel Bourbon Vanilleeis, mit frischen Früchten der Saison | |
| <input checked="" type="checkbox"/> Crème Brûlée | 9,90€ |
| Mit hauchdünner Zuckerkruste, dazu zartschmelzendes Walnusseis | |
| <input checked="" type="checkbox"/> Panna Cotta mit Amarettini Brösel und Mango Mochi Eis | 9,90€ |
| mit Waldbeerpüree und Früchten der Saison | |
| <input checked="" type="checkbox"/> Tiramisu verfeinert mit Baileys | 9,90€ |
| Garniert mit Früchten der Saison | |
| <input checked="" type="checkbox"/> Tartufo al Pistacchio ^(C, G) | 9,90€ |
| Mandeleis umhüllt mit gehackten Pistazien und einem Marzipan Kern im Vanillebett | |
| <input checked="" type="checkbox"/> Kleiner hausgemachter Schokokuchen | 11,90€ |
| Mit lauwarmen, halbflüssigem Kern, dazu Himbeersorbet, verfeinert mit Früchten der Saison | |
| <input checked="" type="checkbox"/> Affogato ^(G) | 5,90€ |
| Espresso mit zartschmelzendem Bourbon-Vanilleeis | |

UNSERE AFTER DINNER DRINKS EMPFEHLUNG

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

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

FÜR UNSERE KLEINSTEN GÄSTE

Kinderschnitzel vom Kalb Mit Pommes frites	13,90€
Spätzle mit Bratensoße	5,90€
6 Chicken Nuggets Mit knusprigen Pommes frites	8,90€
<input checked="" type="checkbox"/> 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