

# THE CLUB

*Alles für den guten Geschmack.*

Herzlich Willkommen in unserem Restaurant THE CLUB.

Unser Restaurant THE CLUB ist ein Ort, an dem du das Leben leichnimmst, deine pure Lebensfreude zählt und du Erinnerungen sammelst.

Zusammen mit meinem Küchenteam stehe ich - Alexander Kosch - für kreative, leckere und saisonale Gerichte. Unsere Speisekarte hält Klassiker und raffinierte Überraschungen für dich bereit.

Gepaart mit regionalen Getränken, einer großartigen Weinauswahl und einem herzlichen Service kreieren mein Gastgeberteam und ich - Katharina Egner - dein THE CLUB Erlebnis.



Auf eine gute Zeit in unserem Restaurant THE CLUB.

*Katharina Egner*  
Operations Manager

*Alexander Kosch*  
Küchenchef

# THE CLUB MENU

## GRFIS SPRITZ

Sanddorn Likör | Geldermann Sekt | Soda

—

## SPARGELCREMESUPPE

Kresse | Bärlauch Öl

—

## BÄRLAUCHSPÄTZLE

Bergkäse Soße | Egerlinge | Austernpilze | Kirschtomaten  
Butterbrösel | Lauchzwiebel | Parmesan | Rauke

oder

## LACHSFILET

Kartoffelcrème | geschmorter Spinat | Kohlrabi | Beurre Blanc  
gepuffter Amaranth | Bärlauch Öl

oder

## BAYRISCHES LAMMKARREE

Thymian Jus | Bärlauch-Kartoffelpüree | Bohnen Cassulet  
Chorizo | Bärlauch Öl

—

## CHEESECAKE 2.0

Erdbeer-Frischkäse | Erdbeer-Sorbet | Erdbeeren | Zitronen-Gel  
Vollkornstreusel | Mandel Sponge | Minze

—

## VEGETARISCH

40,00

## FISCH

53,00

## FLEISCH

63,00

Inklusivpreise in Euro – tax included in Euro.

## STARTERS

### SPARGELCREMESUPPE

Kresse | Bärlauch Öl

8,00



### UNSERE GETRÄNKEEMPFEHLUNG

Weingut Kleinmann | Early Bird Sekt

0,10l 3,90

### MISO-SUPPE

Udon Nudeln | Tofu | Zuckerschoten | Chinakohl | Frühlingszwiebel

Chili | Koriander | Cashew | Sesam

10,00

### LACHS TATAR

Miso | Mirin | grüner Spargel | Sesam | Chili | Schnittlauch Kaviar

gepuffter Quinoa | Apfel Blüte

20,00

Inklusivpreise in Euro – tax included in Euro

## MAIN DISHES

### BÄRLAUCHSPÄTZLE

Bergkäse Soße | Egerlinge | Austernpilze | Kirschtomaten  
Butterbrösel | Lauchzwiebel | Parmesan | Rauke  
20,00

### LACHSFILET

Kartoffelcrème | geschmorter Spinat | Kohlrabi | Beurre Blanc  
gepuffter Amaranth | Bärlauch Öl  
33,00

## THE SIGNATURE DISH



*Gutes Fleisch. Artgerecht. Natürlich*

### 300G RUMPSTEAK VON DER ALMOXX FÄRSE

Bärlauch Butter | Kartoffelgratin | Grüner Spargel  
41,00

### SURF & TURF UPGRADE

WILDFANG GARNELEN  
+6,00

## UNSERE GETRÄNKEEMPFEHLUNG

Weingut Feindel-Anselmann | Cabernet-Sauvignon  
0,20l 10,50

### BAYRISCHES LAMMKARREE

Thymian Jus | Bärlauch-Kartoffelpüree | Bohnen Cassulet  
Chorizo | Bärlauch Öl  
43,00

Inklusivpreise in Euro – tax included in Euro.

## THE SPARGEL CLUB

### 180G BAYRISCHER SPARGEL

Grenaille Kartoffeln mit Sauce Hollandaise oder Nussbutter  
22,00

### MACH ES ZU DEINEM GERICHT

mit unseren Toppings

Kleines Rumpsteak  
16,00

Kleines Wiener Schnitzel  
10,00

Kleines Lachsfilet  
12,00

Rosmarinschinken  
8,00



### UNSERE GETRÄNKEEMPFEHLUNG

Weingut Wolf | Chardonnay Muschelkalk  
0,20l 7,50

Inklusivpreise in Euro – tax included in Euro

## THE CLASSIC CLUB

### HAUSGEMACHTER HUMMUS

Piment d'espélette | Cassis Kaviar | Kräuter  
12,00

### CAESAR SALAD

Romanasalat | Caesar Dressing | Kirschtomaten | Croutons | Parmesan | Bio-Ei  
16,00

### THE CLUB BURGER

Brioche Bun | 150g Beef Patty | THE CLUB Soße | Bacon | Cheddar  
Zwiebel | Salat | Tomate  
18,00

### THE VEGAN CLUB BURGER

V-Brioche Bun | Beyond Patty | THE CLUB Soße | Simply V Käse  
Zwiebel | Salat | Tomate  
18,00

### ORIGINAL WIENER SCHNITZEL

Kalbsrücken | Bratkartoffeln | Preiselbeeren | Zitrone | Sardelle | Kaper  
28,00

## UNSERE GETRÄNKEEMPFEHLUNG

REFIS Hell vom Fass  
0,50l 4,90

Inklusivpreise in Euro – tax included in Euro

# SALADS

## BAYRISCHER REIS

Bio-Einkorn | Bio-Emmer | Dinkel | Gurke | Radieschen  
Kresse | Kräutervinaigrette  
17,00

## SPARGEL ERDBEER SALAT

Grüner & Weißer Spargel | Erdbeeren | Kräutervinaigrette  
Schnittlauch Kaviar | Mandel Knusper  
17,00

## GARTENSALAT

Saisonaler Blattsalat | Kräutervinaigrette | Kirschtomate | Gurke  
Karotte | Radieschen | Paprika  
Groß 12,00  
Klein 7,00

# TOPPINGS & SIDES

SWEET CHILI HÄHNCHEN  
7,00

GEGRILLTER GRÜNER SPARGEL  
8,00

4 WILDFANG GARNELEN  
9,00

FRENCH FRIES  
6,00

TRÜFFEL & PARMESAN FRENCH FRIES  
12,00

BBQ & RÖSTZWIEBEL FRENCH FRIES  
8,00

ALS SÜSSKARTOFFEL FRIES  
+2,00

Inklusivpreise in Euro – tax included in Euro

## DESSERT

### MILCH & HONIG

Bergmilch-Joghurt-Eiscreme | Vielblüten Honig | Milch Crumble  
Bergamotten Crème | Milchschaum | Apfel Blüte  
16,00

### CHEESECAKE 2.0

Erdbeer-Frischkäse | Erdbeer-Sorbet | Erdbeeren | Zitronen-Gel  
Vollkornstreusel | Mandel Sponge | Minze  
16,00

### UNSERE GETRÄNKEEMPFEHLUNG

Weingut Bender | Eiswein von der Huxelrebe  
0,375l 37,50

### MOHNBUCHELN

Hefeteig | Mohn | Süß-Saures Rhabarberkompott | Basilikum Sorbet | Zuckerbrot  
14,00

Inklusivpreise in Euro – tax included in Euro