Bamberger Haus

Brunnerstraße 2, 80804 muenchen
+4989322128213

KOMPLETTE SPEISEKARTE

VORSPEISEN

Hausgebackenes brot — **3,20 €**
Kürbiskernöl | Kresse | Aufstrich

Südtiroler speck, galloni, alto adige — **9,80 €**
(50g./ BERKEL CUT)
hausgebackenes Brot | Kürbiskernöl | Kresse | Aufstrich

Vogerlsalat VEGETARISCH
klein · 11,9 / groß · 17,9
Speckcrumble | Kartoffelwürfel | Kartoffeldressing

Rindertatar
Ladies' Cut (klein) · 17,5 | groß · 20,5
Senfkaviar | gebackenes Hühnerei | Vogerlsalat | geröstetes Brot

Rinderkraftbrühe — **9,90 €**
Frittaten | gebackener Leberknödel

Pfifferlingsrahmsuppe VEGETARISCH — **10,90 €**
frische Kräuter

HAUPTGERICHTE

Bambergerhaus kasknödel VEGETARISCH — **23,90 €**
Rahmreherl | Röstzwiebeln | Salat

Salat mit ziegenkäse VEGETARISCH — **19,50 €**
Tomate | Gurke | Himbeerdressing

Wiener schnitzel
klein · 19,9 | groß· 28,5
Petersilerdäpfel | Preiselbeeren | Zitrone

Gebratenes schwertfischfilet — **26,90 €**
Caponata | zwei Scheiben Knoblauchbaguette

Entrecote vom bayrischen alpenrind — **34,80 €**
CA 220GR.
Zwiebelsauce | Röstzwiebeln | geröstete Erdäpfel

Wiener backhendl — **25,50 €**
Erdäpfel-Vogerlsalat | Preiselbeeren

NACHSPEISEN

Süsser steirer VEGETARISCH — **8,50 €**
Drei Kugeln Vanille-Eis | Kürbiskernkrokant
Kürbiskernöl | Schlagobers

Kaiserschmarrn VEGETARISCH
klein 11,5 / groß 17,5
Apfelkompott | Powidl | Rosinen | Mandeln
(Zubereitungszeit: 30 Minuten)

Käseteller VEGETARISCH — **12,50 €**
Feigensenf | Trauben
von der Naturkäserei Tegernseer Land