



SERVUS IN DER „DieCutlerei“ MÜNCHEN

Wir freuen uns herzlich, Sie in unserem a la Carte Restaurant verwöhnen zu dürfen und laden Sie ein auf eine kulinarische Rundreise ein!

Wir informieren Sie darüber, dass wir in unserer Küche ausschliesslich mit frischen Produkten arbeiten.

Wir legen viel Wert auf Nachhaltigkeit und das Wort „Conviencia,, findet bei uns keine Bedeutung.

Wir wünschen Ihnen, einen unvergesslichen Aufenthalt in unserem Restaurant und werden alle Register unseres Könnens ziehen, um Sie kulinarisch zu verwöhnen!

Bei weiteren Fragen steht Ihnen unser Cutlerei Team gerne zur Verfügung!

Wein Empfehlung / SPRUDL

Canard Duchene Champagner Rose

Land: Frankreich
 Region: Champagne
 Weingut: Canard Duchene
 Rebsorte: Pinot Noir, Pinot Meunier, Chardonnay
 Geschmack: Trocken
 Ausbau: Stahltank, Holzfass
 Passt zu: Sommerlichen Gerichten, Roten Fleischsorten, Dessert



0,1 lt € 15,50
 0,75 lt € 72,00

LEITEN Gewürztraminer Südtirol D.O.C

Land: Italien
 Region: Südtirol
 Weingut: Kellerei Nals Magreid
 Rebsorte: Gewürztraminer
 Geschmack: Trocken
 Ausbau: Stahltank
 Passt zu: Asiatische Gerichte, Meeresfrüchte



0,75lt € 39,00

APERITIF

Alpenwiese

Ziegler´s Zeitgeist / Enzian / Grüner Veltliner / Soda

0,2 lt € 8,50

Kann Sulfate enthalten

Vorspeisen

Tegernsee trifft Südamerika
 Ceviche vom Saibling (Fischerei Tegernsee) / Bulgur
 Sauerrahm € 17,-

Zigarre von der Garnele
 Couscous / Tomate / Avocado / Wasabi € 17,-

Burrata 
 Wildkräutersalat / Feige / Pirsich € 15,-

Babyspinat und Rote Rüben 
 Kichererbse / Karamalisierte Nüsse / Knusper € 14,-

Vitello Tonnato
 Kalbsrücken / Thunfischsauce / Kapern € 16,-

Kaviar und Babyspinat
 Babyspinat / Pochiertes Ei / Kartoffelschaum / Pfifferlinge
 Grill Kaviar € 22,-

Kaviar vom Grill
 warmer Kartoffelschaum/ Weizenblinis / Sauerrahm

10g € 32,-
 30g € 79,-
 50g € 111,-

 VEGETARISCH / VEGAN



Wein Empfehlung

Titolo Alto Minico Rosso Weingut Josef Wines

Land: Italien
 Region: Lombardei
 Weingut: Josef Wines
 Rebsorte: Negrara Trentino, Rondinella
 Geschmack: trocken
 Ausbau: Großes Holzfass
 Passt zu: Leichten Fleischgerichten



0,1 lt € 4,60
 0,75lt € 34,00

Syrah Domaine La Croix Belle

Land: Frankreich
 Region: Languedoc
 Weingut: Domaine La Croix Belle Jacques Boyer
 Rebsorte: Syrah
 Geschmack: trocken
 Ausbau: Stahltank, Holzfass
 Passt zu: gegrilltem Fleisch, Käse



0,1 lt € 4,80
 0,75lt € 39,00

Riesling trocken Weingut Walter

Land: Deutschland
 Region: Mosel
 Weingut: Weingut Walter
 Rebsorte: Riesling
 Geschmack: trocken
 Ausbau: Stahltank
 Passt zu: Curry, asiatische Gerichte, Vorspeisen



0,1 lt € 4,80
 0,75lt € 24,00

Kann Sulfate enthalten

Hauptspeise

Filet vom Simmentaler Rind
 250g saftiges Filet / Rosmarinkartoffeln / Babyspinat / Pfifferlinge
 Sauce Hollandaise € 42,-

Gerne auch mit
 Mit schwarzem Trüffel € 3,-
 Mit Black Tiger Garnele Stk. € 3,-

Im ganzen gebratener Kalbsrücken
 Rahmgnocchi / Wilder Broccoli / Mangold € 29,-

Octopus und St. Jacques
 Erbse / Chorizo / Paprika € 34,-

„Steinbutt“
 Tomatenfond / Gnocchi / Aromaten und Texturen € 38,-

Pasta Trüffel 
 Hausgemachte Bandnudeln / Babyspinat € 22,-

Bergkäse / Spinatravioli 
 Kräuterseitlinge / Schwarzer Trüffel / Paprika € 24,-

Pfifferlinge / Peccorino 
 Hausgemachte Bandnudeln / Pecorino € 19,-

Mediterrane Gnocchi 
 Mediteranes Gemüse / Wildkräuter € 17,-

Wiener Schnitzel vom Kalb
 Petersilienkartoffeln / Hausgemachte Preiselbeeren € 29,-

 VEGETARISCH / VEGAN



Wein Empfehlung

Polz Brut Rose

Land: Österreich
 Region: Südsteiermark
 Weingut: Weingut Erich und Walter Polz
 Rebsorte: Pinot Noir, Zweigelt
 Geschmack: t rocken
 Ausbau: agrosses Holzfass,
 Flaschengärung



0,1 lt € 4,60
 0,75lt € 34,00

SUN Moscato Giallo Südtirol D.O.C.

Land: Italien
 Region: Südtirol
 Weingut: Kellerei Nals Magreid
 Rebsorte: gelber Muskateller
 Geschmack: trocken
 Ausbau: Stahltank
 Passt zu: asiatische Gerichte,
 Meeresfrüchte, Aperitif



0,1 lt € 4,80
 0,75lt € 39,00

Desserts

Magnum trifft Snickers „Cutlerei Style“ € 14,-

Tropisch und Feuerig € 14,-
 Kokosnuss / Mango / Ananas

Chrystal Ravioli  € 14,-
 mit Früchten / Sambuca / Limette / Yuzu

Tiramisu € 12,-

Sachertorte „Cutlerei Style“ € 15,-

White Chocolate Mojito € 14,-



LAVAZZA BIO

Espresso ¹ € 2,20

Macchiato ^{1,7} € 2,20

Doppelter Espresso ¹ € 3,90

Doppelter Macchiato ^{1,7} € 3,90

Cappuccino ^{1,7} € 3,80

Latte Macchiato ^{1,7} € 4,20

Espresso Corretto ¹ € 5,40

Kann Sulfate enthalten

A mit Farbstoff / 1 Gluten / B mit Konservierungsstoffen / a Weizen / C mit Antioxidationsmitteln / b Roggen / D geschwefelt / c Gerste /
 E mit Geschmacksverstärker / d Hafer / F geschwärzt / e Dinkel / G mit Phosphat / f Kamut / H mit Süßungsmittel / g Khorasan-Weizen / i koffeinhaltig /
 h Emmer / J chininhaltig / i Einkorn / J Grünkern / 7 Milch / K Säureregulator / L Säuerungsmittel / M Stabilisator

 VEGETARISCH / VEGAN