

GRAPES SCHNITZEL MONTAG

Heute dreht sich bei uns alles um das Wiener Schnitzel. Hierfür verwenden wir ausschließlich Kalbsrücken von der Metzgerei Klobeck. Ausgegeben wird unser Wiener Schnitzel in feinstem Butterschmalz. Wir servieren das Wiener Schnitzel mit Vogerlsalat, Kartoffelsalat mit Kernöl aus der Südsteiermark sowie mit Preiselbeeren, Sardelle und Zitrone.

Ihr Grapes-Weinbar Team

MONTAG		
Krustenbrot Hell oder Dunkel	5,50	
Von La Parisienne, Butter, Fleur de Sel		
Gordal Oliven aus Andalusien	5,50	
Geröstete Marcona Mandeln	5,90	
Bresaola	14,00	
Zitronenvinaigrette	14,50	
Käsevariation vom Tölzer Kasladen		
Sizilianisches Caponata-Gemüse mit Büffelburrata	16,50	
Aubergine, Tomate, Paprika, Oliven, Kapern, Pinienkerne		
Rindertatar	18,50	
Eigelb, Kapern, Kartoffelchips		
Wiener Schnitzel vom Kalbsrücken	28,50	
Erdäpfel- und Vogelsalat, Preiselbeeren, Zitrone, Sardelle		
Risotto mit frischen Pfifferlingen	21,50	
Grana Padano		
Gebratener Schwerffisch	32,50	
Kartoffel-Gurken Salat, Zitronen-Butter		
Torta Caprese mit Creme Chantilly	10,00	
Panna Cotta	10,00	
mit frischen Himbeeren		

SCHAUMWEIN 0,1l		
N.V. Traubensaft	5,50	
Nibiru, Österreich, alkoholfrei		
N.V. No. 3	8,00	
Feral, Italy, alkoholfrei		
N.V. Crémant Atemporelle Brut	10,00	
Domaine Dorfeuille, Vouvray		
2023 Champagne Premier Cru Pinots	17,00	
Noirs Brut Nature		
Brice Allouchery, Ecuil		
2022 Champagne Boreal	28,00	
Clandestin, Landreville		

ROSÉWEIN 0,1l		
2025 Rosé Vé		8,00
Mas de la Valeriote, Provence		
2024 Si Rosé		12,00
Duemani, Toskana		
DESSERTWEIN 0,5cl		
1997 Sauternes 1er Cru Classé		15,00
La Tour Blanche, Bordeaux		
2022 Banyuls		8,00
Gaillard, Rhône		

WEISSWEIN 0,1l		
2024 Sauvignon Blanc	6,00	
Andres, Pfalz		
2024 Charmentin	6,00	
Mas de la Valeriote, Provence		
2022 Txakoli	8,00	
Bodegas Itas Mendi, Bizkaiko Txakolina		
2023 Grauburgunder Grapes	8,20	
Selection, Rings, Pfalz		
N.V. Sherry Manzanilla Fina	8,50	
De La Riva, Jerez		
2024 Chenin Blanc Pieces Longues	9,00	
Mas del Perie, Cahors		
2023 Jardin de la Source	15,00	
Hunter-McKirdy, Elsass		
2016 Riesling GG Reiterpfad-Hofstück	23,50	
Christmann, Pfalz		
2020 Sancerre Le Paradis	22,00	
Planchon, Loire		
2018 Estate Chardonnay	32,00	
The Hilt, Kalifornien		
2023 Chassagne-Montrachet	34,00	
Thomas Morey, Burgund		

ROTWEIN 0,1l		
2023 Arenisca	8,00	
Cantalapiedra, Rueda		
2016 Pinotage	9,00	
Scali, Südafrika		
2022 Barbera d’Alba	9,00	
Cascina Fontana, Piemont		
2024 Spätburgunder Grapes	9,00	
Rings, Pfalz		
2021 Château Brun	9,50	
Château Brun, Bordeaux		
2024 Nebbiolo	12,00	
Drink Wine Not Labels, Piemont		
2020 Domaine de Tours	13,00	
Emmanuel Reynaud, Rhône		
2022 Rosso di Montalcino	15,50	
Le Ragnale, Toskana		
2022 Saint-Romain	17,00	
Alain Gras, Burgund		
2014 Château D’Armailhac	30,00	
Château D’Armailhac, Bordeaux		
2015 Peter Martin Ray Pinot Noir	35,00	
Arnot Roberts, Kalifornien		