

GRAPES SCHNITZEL MONTAG

Heute dreht sich bei uns alles um das Wiener Schnitzel. Hierfür verwenden wir ausschließlich Kalbsrücken von der Metzgerei Klobeck. Ausgebakken 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	Wiener Schnitzel vom Kalbsrücken	28,50
	Erdäpfel- und Vogerlsalat, Preiselbeeren, Zitrone, Sardelle	
	Portion Frischer Schrobenhausener Spargel	22,50
	Pochiertes Ei, Salzkartoffeln, Sauce Hollandaise, Dill	
	Gebratener Schwertfisch	32,50
	Kartoffel-Gurken Salat, Zitronen-Butter	
	Sizilianisches Caponata-Gemüse mit Büffelburrata	16,50
	Aubergine, Tomate, Paprika, Oliven, Kapern, Pinienkerne	
	Rindertatar	18,50
	Gebeiztes Eigelb, Dijonsenf, Kartoffelchips	
	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 della Valtellina	14,00
	Zitronenvinaigrette	
	Käsevariation vom Tölzer Kasladen	14,50
	Crème Caramel	10,00
	Ricotta Schokoladenkuchen	10,50
	Crème Chantilly	

SCHAUMWEIN 0,1l

N.V. Petillant Naturel „Anti“ Bergamotte	9,00
Konanna, Wien, alkoholfrei	
N.V. No. 3	8,00
Feral, Italy, alkoholfrei	
N.V. Crémant Atemporelle Brut	10,00
Domaine Dorfeuilles, Vouvray	
N.V. Champagne Invitation Extra Brut	18,00
Huré Frères, Montagne de Reims	
2018 MFPC Pas Opera Rosé Brut	21,00
Cà del Vént, Lombardei	
N.V. Cuvée 748 Extra Brut	29,50
Jaquesson, Dizy	

WEISSWEIN 0,1l

2024 Sauvignon Blanc	6,00
Andres, Pfalz	
2022 Riesling Kabinett trocken	7,00
Köhler-Ruprecht, Pfalz	
2023 Grauburgunder Grapes Selection	8,20
Rings, Pfalz	
N.V. Sherry Manzanilla Fina	8,50
De La Riva, Jerez	
2022 Riesling Kallstadter Saumagen	9,00
Köhler-Ruprecht, Pfalz	
2020 Riesling Kallstadter Saumagen Spätlese Trocken (Magnum)	14,00
Köhler-Ruprecht, Pfalz	
2022 Riesling Kallstadter Saumagen Spätlese Trocken	16,00
Köhler-Ruprecht, Pfalz	
2023 Krawalter Chardonnay	16,50
Felix Walter, Franken	
2021 Neuburger Golden Erd	18,00
Tinhof, Neusiedlersee	
2022 Uhlen GG	20,00
Knebel, Mosel	
2018 Tiara	21,00
Niepoort, Douro	

ROSÉWEIN 0,1l

2025 Rosé Vé	8,00
Mas de la Valeriole, Provence	

DESSERTWEIN 0,5cl

1990 Sauternes 1er Cru Classé	17,00
La Tour Blanche, Bordeaux	
2017 La Sorpresa	29,00
Pacina, Toskana	

ROTWEIN 0,1l

2024 Kármán Tinto	7,50
Bodega Kármán, Rioja	
2024 Val Sotillo	8,00
Arroyo, Ribera del Duero	
2016 Pinotage	9,00
Scali, Südafrika	
2022 Barbera d'Alba	9,00
Cascina Fontana, Piemont	
2018 Château Puygueraud	10,00
Chateau Puygueraud, Bordeaux	
2022 Crozes-Hermitage	12,00
Pierre Gaillard, Rhone	
2020 Domaine de Tours	13,00
Emmanuel Reynaud, Rhône	
2020 Rosso di Montalcino	15,50
Le Ragnaie, Toskana	
2020 Savigny 1er Cru Les Verglesses	23,00
Francoises André, Burgund	
2017 Château Trotte Vielle	35,00
Château Trotte Vielle, Bordeaux	
2015 Peter Martin Ray Pinot Noir	35,00
Arnot Roberts, Kalifornien	