

# WEISS 0,1L

## LEICHT & FRISCH

**2022 Riesling Grapes Selection**  
Rings, Pfalz...7.00

**2023 Grauburgunder Grapes Selection**  
Rings, Pfalz...8.20

**2023 Grüner Veltliner Sandstein**  
Fritz, Wagram...5.90

**2023 Sauvignon Blanc**  
Andres, Pfalz...6.00

**2023 Riesling Maximin feinherb**  
Maximin Grünhaus, Mosel...6.90

## BIODYNAMISCH & ORGANISCH

**2022 Haloze Blanc**  
Gross, Podravje...8.50

**2021 Riesling**  
Birtok, Balaton...9.50

**2022 Himmel auf Erden Grande Cuvée**  
Tschida, Neusiedlersee...12.00

## KRAFTVOLL & WÜRZIG

**2023 Les Deux Albion**  
Château de Saint Cosme, Rhône...8.90

**2023 Wiener Gemischter Satz Bisamberg**  
Wieninger, Wien...10.50

**2016 Terra Vermella**  
Nin-Ortiz, Penedes...18.90

**2019 Petit Charme**  
Niepoort, Douro...19.00

**2021 Grüner Veltliner Weitenberg**  
Veyder-Malberg, Wachau...22.50

## RENOMMIERTE WINZER & IHRE LAGEN

**2020 Saumur Blanc Clos du Moulin**  
Thierry Germain, Loire...19.50

**2012 Riesling GG Marienburg Falkenlay**  
Clemens Busch, Mosel...17.00

**2017 Pinot Gris Clos Windsbuhl**  
Zind-Humbrecht, Elsass...21.00

**2020 Savigny-lès-Beaune 1er Cru Les Vergelesses**  
Françoise André, Burgund...22.50

**2014 Signature Chardonnay**  
Darioush, Napa Valley...24.90

## DESSERTWEINE

**Tawny Port 10 Years Old**  
Niepoort, Douro...9.90/5cl

**2013 Riesling Spätlese Karthäuserhofberg**  
Karthäuserhof, Mosel...11.00/5cl

# ROT 0,1L

## FRUCHTBETONT & FILIGRAN

**2022 Spätburgunder**  
Ziereisen, Baden...6.90

**2022 Fleurie Origines**  
Hoppenot, Beaujolais...8.90

## BIODYNAMISCH & ORGANISCH

**2022 Nu Côt**  
Clos Dauillac, Südwestfrankreich...7.50

**2021 Babybandito Follow Your Dreams**  
Testalonga, Swartland...9.90

## KRAFTVOLL & WÜRZIG

**2020 Chianti Classico Terre di Prenzano**  
Vignamaggio, Toskana...9.50

**2016 Viña Cubillo Crianza**  
R. López de Heredia, Rioja...9.90

**2020 Château Brun**  
Château Brun, Bordeaux...9.90

**2015 Fiefs Vendéens Le Poire**  
Domaine St. Nicolas, Loire...16.00

**2016 Blaufränkisch Szapary**  
Schiefer, Eisenberg...17.50

**2019 Autour de Jonquières**  
Mas Jullien, Languedoc-Roussillon...18.50

**2010 Clos Baquey**  
Elian da Ros, Südwestfrankreich...24.00

## RENOMMIERTE WINZER & IHRE LAGEN

**2012 Viña Tondonia Reserva**  
R. López de Heredia, Rioja...19.00

**2017 Barolo Lazzairasco**  
Guido Porro, Piemont...19.50

**2019 Savigny-lès-Beaune 1er Cru Les Vergelesses**  
Françoise André, Burgund...21.50

**2014 Nuits-Saint-Georges 1er Cru Chaignots**  
Chevillon, Burgund...39.00

**2005 Bahans Haut-Brion**  
Château Haut-Brion, Pessac-Léognan...57.00

# ROSÉ 0,1L

**2023 Clarete Karman**  
Gómez-Cruzado, Rioja...5.00

**2023 Rosé Le Vent Dans Les Voiles**  
Valerie Courreges, Provence...8.00

# SPEISEN

## WEINBAR KLASSIKER

**3erlei GRAPES PINCHOS nach Ihrer Wahl...9.50**  
Aubergine | Sardelle | Minze  
Pata Negra-Schinken | Kräutercreme | Olive  
Geschmortes Caponata-Gemüse | Sardellen | Kapern

**Dreierlei Dips...12.00**  
Paprika | Waldpilz | Aubergine-Sardelle | Rosmarin-Focaccia

**Marinierte Cerignola Oliven...5.50**  
Käsevariation | Feigensenf...14.50  
**Brothandwerk 25** (Julius Brantner) | Butter | Fleur de Sel...5.50

**Centro Iberico Pata Negra-Schinken...26.50**  
veredelt von Jamón Curado de Navidul | luftgetrocknet  
17 Monate gereift | hauchdünn aufgeschnitten

**Wildkräutersalat...16.00**  
Rote Beete | Ziegenkäse | Pinienkerne | Brot-Chips

**Rindertatar vom Filet...18.50**  
Karotte | Miso | Gurke | geröstetes Focaccia

**Blumenkohlhummus...16.50**  
eingelegter Blumenkohl | Curry-Mandeln | Kräuteröl | Schwarzbrot

**Burrata...16.50**  
Feldsalat | Vinaigrette | Feigen

**Sardellen El Velado...17.50**  
geröstetes Brioche | gesalzene Butter

**Flammkuchen**  
Speck | Zwiebeln...16.00  
Grüner Spargel | Ziegenkäse | Zitrone | Granatapfel...17.50

## HAUPTSPEISEN

**Blumenkohlsteak...22.50**  
Blumenkohlhummus | Mandeln | Granatapfel | Salsa Verde

**Spargelrisotto...21.50**  
Grüner Spargel | Buchenpilze | Parmesan

**Gebratenes Lachsforellenfilet von der Fischzucht Birnbaum...32.50**  
Blattspinat | Beurre Blanc

**Boeuf Bourguignon...29.00**  
Speck | Perlwiebel | Champignons | Kartoffelpüree

**Rinderfilet von der Metzgerei Klobeck...38.00**  
Kalbsjus | wilder Brokkoli | Kartoffelpüree

Late-Night-Karte ab 23 Uhr

---

# SCHAUMWEIN

---

## THE PERFECT START

0,1L

### **Blå Sparkling Tea, non-alcoholic**

Copenhagen Sparkling Tea Company ... 9.90

### **2021 Blanc de Blancs Sekt Tradition Brut**

Bamberger, Nahe ... 11.00

### **2021 Sekt Rosé Tradition Brut**

Griesel, Hessische Bergstraße ... 11.00

### **Champagne Réserve Brut**

Fournier, Festigny ... 16.50

### **Champagne La Petite Montagne Extra Brut**

Maxime Ponson, Coulommès-la-Montagne ... 18.90

### **Champagne L'Échappée Belle Extra Brut**

Etienne Calsac, Avize ... 21.00

## CATCH OF THE DAY

aus unserem Wein-Chambrair  
0,1l 9.90

---

FRAGEN SIE NACH DER WEINKARTE / UNSERE WEINE ENTHALTEN SULFITE/ FRAGEN SIE UNSERE MITARBEITER NACH DER ALLERGENENKARTE

---

---

# SPECIAL EVENTS

---

...immer wieder Montag ist...

## SCHNITZELMONTAG

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

Ihr Grapes-Weinbar Team

## GRAPES HAUSWEIN

2022 Riesling Grapes Selection

Rings & Grapes Weinbar

0,1L... 7.00 | 0,75L... 42.00 | 1,5L... 79.00

2023 Grauburgunder Grapes Selection

Rings & Grapes Weinbar

0,1L... 8.20 | 0,75L... 49.00

**GRAPES**  
WEINBAR

© GRAPESMUNICH