

## WEISS BY THE GLAS

### EINFACH LOSTRINKEN

LEICHT & FRISCH · 0,1L

2015 Riesling Schiefer

Van Volxem, Mosel .....7.50

2020 Riesling vom Löss

Seckinger, Pfalz .....4.50

2020 Sauvignon Blanc DAC Kalk & Kreide

Tement, Südsteiermark .....7.50

2020 Grüner Veltliner Federspiel

Nikolaihof, Wachau .....8.50

### ROSÉWEIN

FRUCHTIG & TROCKEN · 0,1L

2019 Il Rosato

Nervi by Giacomo Conterno, Piemont .....8.50

2020 Bandol Rosé

Château de Pibarnon, Provence .....11.90

### KLASSIK FANS

IM HOLZ AUSGEBAUT, KRAFTVOLL & WÜRZIG · 0,1L

2016 Chardonnay Santa Cruz Mountains

Alesia by Rhys Vineyards, Kalifornien .....18.50

2019 Mâcon-Vergisson Sur la Roche

Eric Forest, Burgund .....9.90

N.V. Manzanilla Fina La Riva Miraflores Baja

Bodegas de la Riva, Andalusien .....9.90

### NATUR PUR

BIOLOGISCH & BIODYNAMISCH · 0,1L

2020 Mischkultur

Joiseph, Leithaberg .....7.50

## ROT BY THE GLAS

### EINFACH LOSTRINKEN

FRUCHTIG, ELEGANT & LEICHT · 0,1L

2019 Bourgogne Passetoutgrain

Forey, Burgund .....6.90

### ZUM RUNTERKOMMEN

RUND, WÜRZIG & SAMTIG · 0,1L

2016 Shiraz Pyrette

Bindi Wines, Heathcote .....10.90

2019 Bourgueil Les Côteaux du Levant

Domaine de la Butte, Loire .....11.50

### NATUR PUR

BIOLOGISCH & BIODYNAMISCH · 0,1L

2018 Blaufränkisch Grapes Selection

Wachter-Wiesler, Eisenberg .....7.50

### BESONDERE MOMENTE

RENOMMIERTE WEINE · 0,1L

2010 Château Musar Red

Château Musar, Beeka Valley .....14.50

2015 Restanques de Pibarnon

Château de Pibarnon, Provence .....9.50

### SÜSSWEIN

RESTSÜSS & VOLLFRUCHTIG

2020 Riesling Kabinett feinherb

Scheuermann, Pfalz .....5.50

2004 Colheita Port

Niepoort, Douro .....11.50 / 5cl

## GRAPES WEINE

2018 Blaufränkisch Grapes Selection

Wachter-Wiesler, Eisenberg

0,1l .....7.50

0,75l .....49.00

## SPRUDEL BY THE GLAS

### SCHAUMWEINE

SPRUDELIG UND AUS ALLER WELT · 0,1L

2019 GRAPES Selection Haussprudel Blanc et Noir Brut Nature

Scheuermann, Pfalz .....8.90

Champagne Cuvée Rosé Brut

Billiot, Ambonnay .....16.90

Champagne Cuvée Blanc de Blancs Extra Brut

Henriet-Bazin, Villers-Marmery .....16.90

## SCHNITZEL MONTAG

JEDEN MONTAG AB 18:30

Am Anfang der Woche dreht sich bei uns alles um das Wiener Schnitzel.

Hierfür verwenden wir ausschließlich Kalbsrücken von der Metzgerei Graf aus Munderfing im wunderschönen Innviertel.

Ausgebacken wird unser Wiener Schnitzel in feinstem Butterschmalz.

Wir servieren das Wiener Schnitzel mit Vogerlsalat, Kartoffelsalat mit Kernöl von der Familie Grabler aus der Südsteiermark sowie mit Preiselbeeren, Sardelle & Zitrone.

Natürlich gibt es montags auch eine Vegetarische Alternative & Dessert.

Wir freuen uns sehr auf euren Besuch!

Unsere Weine schmecken auch zu Hause, fragen Sie nach!

GRAPES  
WEINBAR

FRAGEN SIE NACH UNSERER  
LIMITED EDITION KARTE!

GRAPES  
WEINBAR

UNSERE WEINE GIBT ES AUCH ZUM MITNEHMEN  
UNSERE WEINE ENTHALTEN SULFITE

## FOOD

### WAS KLEINES ZUM GLAS

<b>Herzhafte Profiteroles</b> . . . . .	11.90
mit Creme von dreierlei Käse, Schnittlauch und Speck	
<b>Arancini</b> . . . . .	12.50
mit gedörrten Tomaten, Salbei, Salzzitrone und Zwiebelessenz-Gel	
<b>Schinken von der Metzgerei Graf</b> . . . . .	16.50
mit Meerrettichcreme und Crudités	
<b>Käsevariation vom Tölzer Kasladen auf dem Viktualienmarkt</b> . . . . .	14.50
mit hausgemachtem Senf und Chutney	
<b>Brot Handwerk 25 von Julius Brantner</b> . . . . .	3.90
mit aufgeschlagener Nussbutter & Fleur de Sel	
<b>Flammkuchen mit bayrischem Spargel</b> . . . . .	14.50
Crème Fraîche, in Holunderblütenessig eingelegtem Rhabarber und Rucola	

### VORWEG

<b>Tatar von der angedörrten Tomate</b> . . . . .	13.50
mit Wachteleigelb und La Ratte Kartoffeln	
<b>Bayrische Bachforelle von Birnbaum aus Penzing</b> . . . . .	16.50
mit Meerrettich, Apfel, Gurke und Dill	
<b>Frühlingskräutervelouté</b> . . . . .	10.50
mit Tortellino vom Dry Aged Rinderrücken, marinierten Buchenpilzen und Kräutersalat	
<b>Beef Tatar</b> . . . . .	17.50
vom bayrischen Rinderfilet mit jungem Spinat, Schwarzwald Miso und Radieschen	

### HAUPTSPEISEN

<b>Variation vom Blumenkohl</b> . . . . .	16.50
mit geröstetem Püree, gehobeltem Blumenkohl, konfiertem Eigelb und Schnittlauchöl	
<b>Filet von Birnbaum's Saibling aus Penzing</b> . . . . .	26.50
mit weißem Spargel, Feldsalat und Beurre Blanc	
<b>Gebratene Maishendlbrust vom Metzger Graf</b> . . . . .	29.50
mit Erbsen, Limone und Estragon-Jus	
<b>Gegrilltes Kotelett vom Mangalitza-Schwein</b> . . . . .	28.50
mit Kartoffel-Schaum, Zuckerschoten und Bohnen	

Dessert gibts auch!