

WEISS

BY THE GLAS

EASY DRINKING

LIGHT & FRESH · 0,1L

2021 Sauvignon Blanc
Andres, Pfalz 4.90

2021 Weißburgunder Grapes Edition
Stahl, Franken 4.90

2021 Riesling Grapes Selection
Rings, Pfalz 5.90

2019 Riesling Brauneberger Juffer feinherb
Martin Conrad, Mosel. 8.50

2021 Chablis Vieilles Vignes
Roche de Bellene, Burgund 9.50

FOR FANS OF CLASSICS

BARRIQUE, POWERFUL & SPICY · 0,1L

2019 Rioja Blanco
Gomez-Cruzado, Rioja 7.50

2019 Bourgogne Chardonnay Cuvée Flavie
Domaine Guy Amiot et Fils, Burgund 9.50

NATURE PUR

BIODYNAMIC & ORGANIC · 0,1L

2019 Gwin Evan Au Gré du Vin
Domaine du Haut Planty, Loire. 6.50

2019 Hidden Treasures No. 1 Furmint
Moric & Gergö Filep, Tokaj 9.90

ROSÉ WINE

FRUITY & DRY · 0,1L

2021 Rosado Karman
Gomez-Cruzado, Rioja 6.50

2020 Tavel Rosé Combe des Rieus
Moulin-la-Viguerie, Rhône 10.50

ROT

BY THE GLAS

EASY DRINKING

FRUITY & ELEGANT · 0,1L

2021 Fleurie Origines Rouge
Domaine Grégoire Hoppenot, Burgund . . . 6.90

2021 Mencía
Sangarida by Attis, Kastilien-Leon. 6.50

DOWN TO EARTH

ROUND, SPICY & SATIN · 0,1L

2021 Dolcetto d'Alba
Chiara Boschis, Piemont 7.90

2019 Rioja Crianza
Gomez-Cruzado, Rioja 8.90

NATURE'S BEST

BIODYNAMIC & ORGANIC · 0,1L

2018 Blaufränkisch Grapes Selection
Wachter-Wiesler, Eisenberg. 7.50

2017 Texture Like Sun
Ochota Barrels, Adelaide Hills 7.50

SPECIAL MOMENTS

RENOWNED WINES · 0,1L

2013 Château Tour St. Bonnet
Château Tour St. Bonnet, Bordeaux 7.50

2020 Das Kleine Kreuz
Rings, Pfalz 9.90

SWEETS

SWEET & FRUITY

2016 Recioto di Soave Le Colombare
Pieropan, Venetien 5cl 12.90

2018 Cuvée Beerenauslese
Feiler-Artinger, Leithaberg 5cl 8.50



ESSEN | WEIN | SPRUDEL

BITE | SIP | SAVOUR | REPEAT

SPARKLES

THE PERFECT START

0,1L

2020 Blanc de Blancs Sekt Tradition Brut Bamberger, Nahe	8.90
2021 PetNat Grüner Veltliner/Muskateller Loimer, Kamptal	7.90
2018 Rosé Prestige Sekt Extra Brut Griesel, Hessische Bergstraße	13.50
Champagne Blanc de Noirs Come des Tallants Zéro Dosage Piollet, Poliset	16.90
Champagne Heritage Assemblage Extra Brut Deg. 09/21 André Heucq, Cuisles	16.90
Champagne Cuvée Solescence Extra Brut JM Sélèque, Pierry	16.90
Champagne Yuman 19 Blanc de Blancs Brut Nature Marguet, Ambonnay	19.90

SHARINGS

Marinierte Oliven	5.50
Schinken (Metzgerei Graf) Remouladensauce	16.50
Käsevariation (Tölzer Kasladen) Feigensenf Chutney	14.50
Brot Handwerk 25 (Julius Brantner) Fassbutter Fleur de Sel	5.50

GRAPES PINCHOS

Rote Beete Ziegenkäse Oliventapenade	3.50
Avocado-creme confierte Tomate Pimento	3.50
Rindertatar eingelegtes Gemüse	3.50
Salsiccia Tomaten Parmesan	3.50
Sizilianisches Schmorgemüse Sardelle Kapern	3.50
Lachscreme Crème Fraîche Limette	3.50

FOOD

GRAPES CLASSICS

FLAMMKUCHEN

Speck Zwiebeln Creme fraîche	14.00
Schwarzer Wintertrüffel Kartoffelcarpaccio Junger Spinat Creme fraîche	19.50

VORWEG

Blumenkohlhummus Currymandeln eingelegter Blumenkohl Schwarzbrot Petersilie	13.50
Ceviche von der Bachforelle Gurke Limette Koriander Grapefruit	16.50
Rindertatar Karotte Miso Radieschen	17.50
Rote Bete Suppe eingelegte Bete Ziegenkäse	12.50

HAUPTSPEISEN

Rinderfilet von der Metzgerei Klobeck Wilder Brokkoli Kartoffelpüree	32.50
Boeuf Bourignon Speck Perlzwiebel Champignons Kartoffelpüree	25.50
Lachsforelle vom Birnbaum aus Penzing Escabeche Gemüse Safran Beurre Blanc	28.50
Radicchio-Risotto Rotweinreduktion Balsamico-Radicchio Taleggio Schwarzbrot	24.50