

WEISS 0,1L

LEICHT & FRISCH

2021 Riesling Grapes Selection
Rings, Pfalz...6.50

2021 Sauvignon Blanc
Andres, Pfalz...5.50

2021 Grüner Veltliner
Fritz, Wagram...5.90

2022 Riesling Butterfly feinherb
Geltz-Zilliken, Mosel...6.90

2022 Muscadet Jeninser
Von Tschärner, Bündner Herrschaft...14.90

BIODYNAMISCH & ORGANISCH

2022 Grillo Giardinello
Vino Lauria, Sizilien...6.50

2022 Majas Blanc
Domaine Majas, Roussillon...8.00

KRAFTVOLL & WÜRZIG

2021 Blanc de Noirs Handwerk
Bertram-Baltes, Ahr...9.00

2021 Muscadet Sèvre et Maine Vera Cruz
Luneau-Papin, Loire...9.00

2020 Assyrtiko Wild Ferment
Gaia, Santorini...13.00

2020 Chenin Blanc Jasnières Sur Le Nez
Les Maisons Rouges, Loire...16.50

2021 Completer
Schifferli, Bündner Herrschaft...27.50

RENOMMIERTE WINZER & IHRE LAGEN

2011 Chardonnay Gumpold Reserve
Loimer, Thermenregion...18.50

2016 Riesling GG Karthäuserhofberg
Karthäuserhof, Mosel...19.90

2021 Weissburgunder Scadena
Wegelin, Bündner Herrschaft...21.50

2019 Chassagne-Montrachet 1er Cru Morgeot
Sylvain Bizot, Burgund...26.50

DESSERTWEINE

2020 Muskat Ottonel Auslese
Kracher, Neusiedlersee...8.50/5cl

2017 Late Bottled Vintage Port (Red)
Graham's, Douro...8.90/5cl

1997 Vernaccia di Oristano Flor
Contini, Sardinia...9.50

2013 Riesling Spätlese Karthäuserhofberg
Karthäuserhof, Mosel...19.50

ROT 0,1L

FRUCHTBETONT & FILIGRAN

2022 Rote Wonne
Weingut am Stein, Franken...6.50

2022 Zweigelt Kieselstein
Preisinger, Neusiedlersee...7.50

2019 Spätburgunder GG Öde Halde
Beurer, Württemberg...16.50

2020 Pinot Noir Herrenacker
Adank, Bündner Herrschaft...27.50

BIODYNAMISCH & ORGANISCH

2018 Blaufränkisch Grapes Selection
Wachter-Wiesler, Eisenberg...6.90

2021 Cabernet Dzsúz
Barnag, Balaton...8.50

KRAFTVOLL & WÜRZIG

2019 Côtes du Rhône Cuvée Laurances
Domaine de l'Amauve, Rhône...8.00

2019 Sangiovese Amaranto
Podere San Cristoforo, Toskana...8.50

2012 Kékfrankos Steiner
Weninger, Sopron...15.50

2005 Sangiovese Pioneer Hill
Jeff Runquist, Amador County...17.50

2018 Chianti Classico Riserva
Nittardi, Toskana...17.50

2015 Reserve de la Comtesse
Château Pichon Longueville Comtesse de Lalande, Pauillac...24.50

RENOMMIERTE WINZER & IHRE LAGEN

2018 Chassagne-Montrachet Le Concis de Champs
Jean-Claude Bachelet, Burgund...17.50

2014 Pinot Noir Bien Nacido Vineyard
Tyler, Santa Rita Hills...18.50

2011 Viña Tondonia Reserva
R. López de Heredia, Rioja...19.00

2004 Châteauneuf-du-Pape
Château de Beaucastel, Rhône...47.50

2005 Château Montrose
2ème Grand Cru Classé, Saint-Estèphe...69.90

ROSÉ 0,1L

2021 Rosado Karman
Gomez-Cruzado, Rioja...6.50

2022 Rosé
Beurer, Württemberg...7.50

SPEISEN

WEINBAR KLASSIKER

3erlei GRAPES PINCHOS nach Ihrer Wahl ...10.50

Rote Bete | Ziegenkäse | Oliven-Tapenade
Rindertatar | eingelegtes Gemüse

Geschmortes Caponata-Gemüse | Sardellen | Kapern

Marinierte Cerignola Oliven ...5.50

Käsevariation (Tölzer Kasladen) | Feigensenf ...14.50
Brothandwerk 25 (Julius Brantner) | Butter | Fleur de Sel...5.50

Iberico Bellota-Schinken desde 1932

vom Veredler Blazquez | luftgetrocknet
24 Monate gereift | hauchdünn aufgeschnitten...26.50

Flammkuchen

Speck | Zwiebeln | Crème fraîche...15.00
Feige | Ziegenkäse | Babyspinat | Alter Balsamico ...16.50

Pfifferlingssalat..15.50

Weinbergpfirsich | Ziegenkäse | Pinienkernen | Schwarzbrot-Chips

Rindertatar vom Filet...17.50

Karotte | Miso | Gurke | Schwarzbrot

Feinster Lachs aus Schottland...16.50

mild geräuchert | Jonagold Äpfel | Kerbelcrème
hausgemachtes Brioche

NUR DONNERSTAGS

**Hausgemachte Pâté en Croûte von Benjamin Chmura
aus der Küche des Tantris**

Wildkräutersalat | Senfjus ...26.50

Als Begleiter

2011 Château Latour-Martillac Blanc, Bordeaux +14.50

2014 La Grande Année, Bollinger, Champagne +42.00

HAUPTSPEISEN

Pfifferlingsrisotto...22.00

junge Erbsen | Parmesan | Salzzitrone

Pochiertes Ei...24.50

Morcheln | Pfifferlingen | Lauch | Kartoffelschaum | Jurançon

Lachsforelle von Nikolai Birnbaum in Penzing...29.50

Spitzkohl | Estragon | Krustentiersud

Rosa gebratener Kalbsrücken...32.00

Karottencreme | Wilder Brokkoli | Pflaume

Rinderfilet von der Metzgerei Klobeck...37.00

sautierte Pfifferlinge | Schalotten | Rotweinjus

Unsere Beilagen...6.50

Spicy wilder Brokkoli
Gebratenes Gemüse mit Kräutern
Sautierte Pfifferlinge

Kleine Karte ab 23 Uhr

SCHAUMWEIN

THE PERFECT START

0,1L

2021 Pet Nat

Bamberger, Nahe... 8.50

2020 Blanc de Blancs Sekt Tradition Brut

Bamberger, Nahe ... 9.50

Sekt Rosé Brut

Jurtschitsch, Kamptal... 13.50

Champagne Réserve Brut

Thierry Fournier, Festigny ... 16.50

2016 Champagne A l'Aube de la Côte des Bar Extra Brut

Louise Brison, Noé-les-Mallets... 18.50

2006 Champagne Millésimé Brut

Pierre Moncuit, Le Mesnil-sur-Oger ... 26.50

2014 Champagne La Grande Année Brut

Bollinger, Aÿ ... 42.00

CATCH OF THE DAY

aus unserem Wein-Chambrair
0,1l 9.90

FRAGEN SIE NACH DER WEINKARTE / UNSERE WEINE ENTHALTEN SULFITE

SPECIAL EVENT



Ab sofort servieren wir Ihnen exklusiv in der **Grapes Weinbar** jeden Donnerstag ein kleines kulinarisches Aperçu von Benjamin Chmura persönlich zubereitet, Chefkoch im legendären Restaurant **Tantris**** in München.

Die Pâté en Croûte im knusprigen Teigmantel ist ein kleines Meisterwerk der Küche, für die esviel Handwerk, Fingerspitzengefühl und vor allem 48 Stunden Zeit braucht.

AUßERDEM:
...immer wieder Montag ist...

SCHNITZELMONTAG

GRAPES
WEINBAR