

# WEISS 0,1L

## LEICHT & FRISCH

**2021 Riesling Grapes Selection**  
Rings, Pfalz...6.50

**2021 Sauvignon Blanc**  
Andres, Pfalz...5.50

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

**2022 Grüner Veltliner**  
Fritz, Wagram...5.90

**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

**2019 Chenin Blanc Les Gruchers**  
Calvez-Bobinet, Loire...16.50

**2017 Auxey-Duresses Clos du Moulin aux Moines**  
Domaine de Clos du Moulin aux  
Moines, Burgund...21.00

**2021 Completer**  
Schifferli, Bündner Herrschaft...27.50

## RENOMMIERTE WINZER & IHRE LAGEN

**2015 Viña Gravonia Crianza**  
López de Heredia, Rioja...15.50

**2018 Riesling GG Marienburg Fahrlay**  
Clemens Busch, Mosel...18.50

**2015 Chardonnay Gumpold Reserve**  
Loimer, Thermenregion...18.50

**2021 Weissburgunder Scadena**  
Wegelin, Bündner Herrschaft...21.50

**2019 St. Aubin 1er Cru Murgers des Dents de Chien**  
Dominique Derain, Burgund...22.50

## DESSERTWEINE

**2021 Beerenauslese Cuvée**  
Feiler-Artinger, Neusiedlersee...8.50/5cl

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

**2020 Riesling Schöner**  
Veyder-Malberg, Wachau...8.00/5cl

**1998 Château Coutet**  
1er Cru Classé, Barsac...12.50/5cl

# ROT 0,1L

## FRUCHTBETONT & FILIGRAN

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

**2018 Tinto**  
Quinta de Sant'Ana, Lissabon...7.50

**2021 Bourgogne Rouge**  
Bertrand-Messenger, Burgund...17.50

## BIODYNAMISCH & ORGANISCH

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

**2021 Carbonet**  
Barnag, Balaton...9.00

## KRAFTVOLL & WÜRZIG

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

**2012 Domaine de l'A**  
Côtes de Castillon, Bordeaux...13.50

**2012 Kékfrankos Steiner**  
Weninger, Sopron...15.50

**2019 Syrah Entrevon**  
Saint-Jean du Barroux, Rhône...16.50

**2018 Langhe Rosso**  
Roagna, Piemont...17.50

**2018 Barolo Mosconi**  
Piero Benevelli, Piemont...25.00

## RENOMMIERTE WINZER & IHRE LAGEN

**2014 Pinot Noir Farrside**  
Wines by Farr, Geelong...15.50

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

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

**2003 Châteauneuf-du-Pape**  
Château de Beaucastel, Rhône...47.50

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

**2014 Château Figeac**  
Premier Grand Cru Classé B, Saint-Émilion...79.00

# ROSÉ 0,1L

**2022 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  
Kürbis | Ziegenkäse | Rucola | Kürbiskernöl ...16.50

**Kürbissuppe..10.50**  
Kürbistartar | Kürbiskernöl | Schwarzbrotchips

**Feigensalat..16.00**  
Eingelegte Feigen | Ziegenkäse | Pinienkernen | Gemüse-Chips

**Rindertatar vom Filet...18.50**  
Karotte | Miso | Gurke | Schwarzbrot

**Kalt geräucherter Lachs...16.50**  
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**  
1997 Vernaccia di Oristano, Contini, Sardinien +9.50  
2016 A l'Aube de la Côte des Bars, Brison, Champagne +18.50

## HAUPTSPEISEN

**Steinpilzrisotto...22.00**  
Steinpilze | Rosmarin | Parmesan

**Pochiertes Ei...24.50**  
Morcheln | Waldpilze | Lauch | Kartoffelschaum | Jurançon

**Lachsforelle von Nikolai Birnbaum in Penzing...29.50**  
Spitzkohl | Estragon | Krustentiersud

**Bœuf bourguignon...29.50**  
Speck | Perlzwiebel | Champignons | Kartoffelpüree

**Rinderfilet von der Metzgerei Klobeck...35.50**  
Kalbsjus | wilder Brokkoli

**Unsere Beilagen...6.50**  
Spicy wilder Brokkoli  
Kartoffelpüree  
Gebratenes Gemüse mit Kräutern

Kleine Karte ab 23 Uhr

---

# SCHAUMWEIN

---

## THE PERFECT START

0,1L

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

Bamberger, Nahe ... 9.50

### **Sekt Rosé Brut**

Jurtschitsch, Kamptal... 13.50

### **Champagne Héritage Extra Brut**

Louis Brochet, Écueil ... 16.50

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

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

### **2006 Champagne Millesimé 2006**

Pierre Moncuit, Le Mesnil-sur-Oger ... 27.50

## 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 EVENT

---

GRAPES  
WEINBAR  
**Tantris**  
MAISON CULINAIRE

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 es viel Handwerk, Fingerspitzengefühl und vor allem 48 Stunden Zeit braucht.

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

---

# SCHNITZELMONTAG

---

GRAPES  
WEINBAR