

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

2011 Domaine de l'A
Côtes de Castillon, Bordeaux...14.00

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

Von Wiesen, Eisenkraut und Quitte alkoholfrei

Griesel, Hessische Bergstraße ... 8.50

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



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