

WEISS 0,1L

LEICHT & FRISCH

2022 Riesling Grapes Selection
Rings, Pfalz...7.00

2022 Riesling Bruno Kabinett feinherb
Karthäuserhof, Mosel...6.90

2022 Sauvignon Blanc
Andres, Pfalz...6.00

2022 Allo
Quinta de Soalheiro, Vinho Verde...6.00

2022 Grüner Veltliner Lössterrassen
Bründlmayer, Kremstal...5.90

BIODYNAMISCH & ORGANISCH

#03 Cuvée Kurt
Dennis Wolf, Pfalz...5.90

2022 Muskateller Velue
Johannes Zillinger, Weinviertel...6.90

KRAFTVOLL & WÜRZIG

2022 Bourgogne Aligoté
Gilles Bouton, Burgund...8.50

2022 Grauburgunder Oberrotweil
Peter Wagner, Baden...9.50

2020 Coucou Blanc
Elian da Ros, Südwestfrankreich...10.50

2015 Nosiola Largiller
Cantina Toblino, Trentino...19.00

2021 Completer
Schifferli, Bündner Herrschaft...22.50

2022 Mainque Chardonnay
Bodega Chacra, Patagonien...25.00

RENOMMIERTE WINZER & IHRE LAGEN

2015 Viña Gravonia Crianza
López de Heredia, Rioja...15.00

2020 Saumur Blanc Clos David
Arnaud Lambert, Loire...18.00

2017 Riesling GG Jungfer
Peter Jakob Kühn, Rheingau...18.50

2021 Saint-Romain Le Jarron
Mark Haisma, Burgund...20.00

DESSERTWEINE

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

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

2015 Sua Sponte
Elian da Ros, Südwestfrankreich...9.90/5cl

2022 Picolit
Marco Sara, Friaul... 10.50/5cl

ROT 0,1L

FRUCHTBETONT & FILIGRAN

2022 Pinot Noir Hofweingarten
Paul Achs, Neusiedlersee...6.90

2021 Tire-Bouchon
Domaine d'Ouréa, Rhône...7.50

BIODYNAMISCH & ORGANISCH

2022 Nero Rosso
Seckinger, Pfalz... 5.90

2020 It Üzümlü
Gelveri, Zentralanatolien...9.90

KRAFTVOLL & WÜRZIG

2019 Sangiovese Amaranto
Podere San Cristoforo, Toskana...8.90

2016 Château Puygueraud
George Thienpont, Côtes de Francs... 9.50

2018 Tinta Barocca Treinspoor
Sadie Family, Swartland...16.50

2019 Saumur-Champigny Les Poyeux
Sanzay, Loire... 17.50

2015 St. Laurent Donnerskirchen
Rosi Schuster, Leithaberg ... 17.50

2018 Nit de Nin Mas d'en Cacador
Nin-Ortiz, Priorat...27.00

2019 Boca
Le Piane, Piemont... 28.00

RENOMMIERTE WINZER & IHRE LAGEN

2017 Saumur-Champigny Terres chaudes
Domaine des Roches Neuves, Loire...16.00

2011 Viña Tondonia Reserva
R. López de Heredia, Rioja...18.00

2012 Pinot Noir Dutton Ranch
Dutton-Goldfield, Sonoma...24.50

2008 Pinot Noir Spirithouse
Argyle, Oregon...30.00

2017 Vosne-Romanée
Confuron-Cotetidot, Burgund...27.50

1996 Cabernet Sauvignon
Dalla Valle, Napa Valley, ... 69.90

ROSÉ 0,1L

2022 Emotions Rosé
Mentone, Provence...7.00

2022 Rosé
Beurer, Württemberg...4.90

SPEISEN

WEINBAR KLASSIKER

3erlei GRAPES PINCHOS nach Ihrer Wahl...10.50
Buchenpilze | Trüffelcreme | Kerbel
Rindertatar | eingelegtes Gemüse
Geschmortes Caponata-Gemüse | Sardellen | Kapern

Marinierte Cerignola Oliven...5.50
Käsevariation | 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... 16.00
Grüner Spargel | Ziegenkäse | Rucola | Zitrone | Granatapfel...17.50

Wildkräutersalat... 16.00
Eingelegte Birne | 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...28.50

Als Begleiter
2015 Nosiola Largiller, Toblino +19.00
Champagne & Extra Brut LC21, La Closerie +33.00

HAUPTSPEISEN

Pilzraviolo...24.50
Morcheln | Waldpilze | Lauch | Crème fraîche | Jurançon

Krustentierisotto...25.00
Safran | Baby Mangold | Parmesan

Gebratener Winterkabeljau...32.50
Spitzkohl | Estragon | Krustentiersud

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

Rinderfilet von der Metzgerei Klobeck...38.00
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 Brombeerblatt und Apfel, non-alcoholic

Griesel, Hessische Bergstraße ... 8.90

2021 Blanc de Blancs Sekt Tradition Brut

Bamberger, Nahe ... 11.00

2019 Rosé Gran Reserva Mirgin Brut Nature

Alta Alella, Katalonien ... 11.00

Champagne Réserve Brut

Fournier, Festigny ... 16.50

Champagne Brut Extra

Pierre Gimonnet, Cuis ... 17.90

Champagne Cuvée des Cray res Brut

Eric Rodez, Ambonnay ... 24.50

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 EVENTS

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 P t  en Cro te 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