

# WEISS 0,1L

## LEICHT & FRISCH

**2022 Riesling Grapes Selection**  
Rings, Pfalz...7.00

**2023 Grüner Veltliner Sandstein**  
Fritz, Wagram...5.90

**2022 Sauvignon Blanc**  
Andres, Pfalz...6.00

**2022 Assyrtiko**  
Mylonas, Attika...6.50

**2022 Riesling Kabinett Karthäuserhofberg**  
Karthäuserhof, Mosel...8.90

## BIODYNAMISCH & ORGANISCH

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

**2016 Ungezogen**  
Triebaumer, Leithaberg...9.50

**2021 Riesling Le Ch'ti**  
Julien Renard, Mosel...17.90

## KRAFTVOLL & WÜRZIG

**2022 Botijo Blanco**  
Frontonio, Aragon...7.50

**2023 Chardonnay Sinner**  
Prieler, Leithaberg...9.50

**2022 UBE Miraflores**  
Bodega Cota 45, Andalusien...9.50

**2019 Espenyalluchs**  
Enric Soler, Penedes...17.00

**2019 Chardonnay**  
Hanzell Vineyards, Sonoma...22.50

## RENOMMIERTE WINZER & IHRE LAGEN

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

**2020 Riesling GG Stettener Pulvermächer Berge**  
Beurer, Württemberg...16.90

**2017 Pinot Gris Clos Windsbuhl**  
Zind-Humbrecht, Elsass...21.00

**2020 Fixin Blanc**  
Bertrand-Messenger, Burgund...27.00

**2018 Blanc ETC**  
Dagueneau, Loire...23.50

## DESSERTWEINE

**2020 Riesling Schöner**  
Veyder-Malberg, Wachau...7.00/5cl

**Tawny Port 10 Years Old**  
Niepoort, Douro...9.90/5cl

# ROT 0,1L

## FRUCHTBETONT & FILIGRAN

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

**2021 Spätburgunder vom Löss**  
Keller, Baden...7.90

## BIODYNAMISCH & ORGANISCH

**2022 Bobal Clos Lojen**  
Ponce, Kastilien-La Mancha...6.50

**2019 Gamay**  
Pearl Morisette, Niagara Peninsula...12.50

## KRAFTVOLL & WÜRZIG

**2022 Flores de Callejo**  
Callejo, Ribera del Duero...7.90

**2020 Rosso di Montalcino**  
Brizio, Toskana...8.90

**2017 Château Paloumey**  
Cru Bourgeois, Haut-Médoc...9.90

**2020 Lemberger Altenberg**  
Knauss, Württemberg...16.50

**2020 Saumur-Champigny Poyeux**  
Sanzay, Loire...17.50

**2018 Blaufränkisch Vorderberg**  
Lichtenberger-Gonzalez, Leithaberg...19.00

**2017 Barolo Villero**  
Fenocchio, Piemont...22.00

## RENOMMIERTE WINZER & IHRE LAGEN

**2020 Monthélie Aux Fournereaux**  
Pierrick Bouley, Burgund...18.90

**2012 Viña Tondonia Reserva**  
R. López de Heredia, Rioja...19.00

**2016 Pinot Noir Estate**  
Eyrie Vineyards, Oregon...23.00

**2014 Gevrey-Chambertin**  
Arlaud, Burgund...31.50

**1999 Cabernet Sauvignon**  
Dalla Valle, Napa Valley...69.90

# ROSÉ 0,1L

**2023 Clarete Karman**  
Gómez-Cruzado, Rioja...5.00

**2020 Numen Rosé**  
Johannes Zillinger, Weinviertel...12.00

# SPEISEN

## WEINBAR KLASSIKER

**3erlei GRAPES PINCHOS nach Ihrer Wahl...9.50**  
**Rote Beete** | getrocknete Olive | Frischkäse  
**Iberico Schinken** | Kräutercreme | Olive  
**Geschmortes Caponata-Gemüse** | Sardellen | Kapern

**Mariniertes Gemüse...12.00**  
Paprika | Pilze | Aubergine | Rosmarin-Focaccia

**Marinierte Cerignola Oliven...5.50**  
**Käsevariation** | Feigensenf...14.50  
**Brothandwerk 25** (Julius Brantner) | Butter | Fleur de Sel...5.50

**Iberico Bellota-Schinken...26.50**  
vom Veredler Blazquez | luftgetrocknet  
24 Monate gereift | hauchdünn aufgeschnitten  
+0,1l 2022 UBE Miraflores, Bodega Cota 45 ... 9.50

**Wildkräutersalat...16.00**  
Pflifferlinge | eingelegte Aprikose | Ziegenkäse | Pinienkernen | Brot-Chips

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

**Ceviche vom Wolfsbarsch...17.50**  
Fenchel | Koriander | Rote Zwiebeln | Grapefruit

**Burrata...16.50**  
Gegrillter Pfirsich | Minz-Vinaigrette | Limette

**Gazpacho...11.00**  
Gurke | Melone | Paprika | Ziegenkäse | Kräuteröl

**Flammkuchen**  
Speck | Zwiebeln | Crème fraîche...16.00  
+ Pflifferlinge ... 3.50  
Pfirsich | Ziegenkäse | Brunnenkresse | Zitrone...17.50

## HAUPTSPEISEN

**Pochiertes Ei...24.50**  
Pflifferlinge | Lauch | Kartoffelpüree | Jurançon

**Krustentierisotto...25.00**  
Pulpo | Scampi | Zucchini-Chips | Parmesan

**Gebratene Lachsforelle...32.50**  
Orangefenchel | Krustentiersud

**Rosa gebratener Kalbsrücken...29.00**  
Pflifferlinge | Karottencreme | Portweinjus

**Rinderfilet von der Metzgerei Klobeck...38.00**  
Kalbsjus | wilder Brokkoli | Kartoffelpüree

Late-Night-Karte ab 23 Uhr

---

# SCHAUMWEIN

---

## THE PERFECT START

0,1L

**Lyserød Sparkling Tea, non-alcoholic**  
Copenhagen Sparkling Tea Company ... 9.50

**2022 PétNat El Bandito I Wish I Was A Ninja**  
Testalonga, Swartland ... 9.90

**2021 Blanc de Blancs Sekt Tradition Brut**  
Bamberger, Nahe ... 11.00

**2019 Cava Rosé Reserva Mirgin Brut Nature**  
Alta Alella, Katalonien ... 11.00

**Champagne Les Jeunes Pousses Brut**  
Copin-Cautel, Vandières ... 17.00

**Champagne Cuvée Nr. 747 Extra Brut**  
Jacquesson, Dizy ... 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 EVENTS

---

...immer wieder Montag ist...

---

### SCHNITZELMONTAG

---

Immer Montags dreht sich bei uns alles um das Wiener Schnitzel. Hierfür verwenden wir ausschließlich Kalbsrücken von der Metzgerei Klobeck. Ausgebacken wird unser Wiener Schnitzel in feinstem Butterschmalz. Wir servieren das Wiener Schnitzel mit Vogersalat, Kartoffelsalat mit Kernöl aus der Südsteiermark sowie mit Preiselbeeren, Sardelle und Zitrone.

Ihr Grapes-Weinbar Team

### GRAPES HAUSWEIN

2022 Riesling Grapes Selection  
Rings & Grapes Weinbar

0,1L...7.00 | 0,75L... 42.00 | 1,5L...79.00

GRAPES  
WEINBAR