

WEISS 0,1L

LEICHT & FRISCH

2022 Riesling Grapes Selection
Rings, Pfalz...7.00

2023 Grauburgunder Grapes Selection
Rings, Pfalz...8.20

2023 Grüner Veltliner Reserve
Bauer, Weinviertel...5.90

2023 Sauvignon Blanc
Andres, Pfalz...6.00

2022 Riesling Kabinett Monzingen
Emrich-Schönleber, Nahe...8.50

BIODYNAMISCH & ORGANISCH

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

2021 Saroto
Arribas Wine Company, Trás-os-Montes...7.00

2017 Riesling Potion Nr. 1366
Materne-Schmitt, Mosel...16.90

KRAFTVOLL & WÜRZIG

2022 Rioja Blanco
Gómez-Cruzado, Rioja...7.90

2021 TO
Velich, Neusiedlersee...9.50

2016 Terra Vermella
Nin-Ortiz, Penedes...18.90

2016 Tros Saleres
Alfredo Arribas, Montsant...19.00

2021 Grüner Veltliner Weitenberg
Veyder-Malberg, Wachau...22.50

RENOMMIERTE WINZER & IHRE LAGEN

2011 Riesling GG Karthäuserhofberg
Karthäuserhof, Mosel...21.00

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

2018 Blanc ETC
Dagueneau, Loire...23.50

2018 Chardonnay Sanford & Benedict Vineyard
Au Bon Climat, Central Coast...26.00

2020 Fixin
Bertrand-Messenger, Burgund...27.00

DESSERTWEINE

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

2003 Riesling Spätlese Karthäuserhofberg
Karthäuserhof, Mosel...12.50/5cl

ROT 0,1L

FRUCHTBETONT & FILIGRAN

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

2022 Spätburgunder vom Löss
Keller, Baden...7.90

BIODYNAMISCH & ORGANISCH

2021 Bernvalley
Collective Z, Pfalz...9.90

2020 De Toute Beauté
Ganevat, Jura...13.50

KRAFTVOLL & WÜRZIG

2020 Barbera d'Alba Superiore
Fantino, Piemont...8.50

2023 Flores de Callejo
Felix Callejo, Ribera del Duero...8.50

2016 Château Puygueraud
Nicolas Thienpont, Côtes de Francs...9.90

2020 Saumur-Champigny Les Terres Rouges
Sanzay, Loire...15.50

2007 Merlot
White Oak Winery, Napa Valley...16.90

2020 Lemberger Altenberg
Knauss, Württemberg...16.50

2013 Blaufränkisch Ried Oberer Wald
Triebaumer, Leithaberg...19.00

RENOMMIERTE WINZER & IHRE LAGEN

2012 Viña Tondonia Reserva
R. Lopéz de Heredia, Rioja...19.00

2017 Pernand-Vergelesse 1er Cru En Caradeux
Françoise André, Burgund...19.90

2018 Barolo Bussia
Fenocchio, Piemont...22.00

2014 Gevrey-Chambertin
Arlaud, Burgund...31.50

2005 Bahans Haut-Brion
Château Haut-Brion, Pessac-Léognan...57.00

ROSÉ 0,1L

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

2023 Rosé Le Vent dans les Voiles
Valerie Courreges, Provence...7.90

SPEISEN

WEINBAR KLASSIKER

3erlei GRAPES PINCHOS nach Ihrer Wahl...9.50
Rote Beete | getrocknete Olive | Frischkäse
Lomo de Bellota-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

Lomo de Bellota-Schinken...26.50
vom Veredler Blazquez | luftgetrocknet
24 Monate gereift | hauchdünn aufgeschnitten

Wildkräutersalat...16.00
Kürbis | marinierte Birne | 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
Feldsalat | Feigen-Vinaigrette | Trauben

Jahrgangssardinen Ville Bleue...17.50
geröstetes Brioche | gesalzene Butter

Flammkuchen
Speck | Zwiebeln | Crème fraîche...16.00
Kürbis | Ziegenkäse | Brunnenkresse | Kürbiskerne...17.50

HAUPTSPEISEN

Pochiertes Ei...24.50
Steinpilze | Lauch | Kartoffelpüree

Steinpilzrisotto...21.50
Steinpilze | Parmesancreme

Gebratenes Saiblingsfilet von der Fischzucht Birnbaum...32.50
Senfkohl | Saffran | Beurre Blanc

Boeuf Bourguignon...29.00
Speck | Perlwiebel | Champignons | Kartoffelpüree

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

Late-Night-Karte ab 23 Uhr

SCHAUMWEIN

THE PERFECT START

0,1L

Von Wiesen Brombeerblatt & Apfel, non-alcoholic

Griesel, Hessische Bergstraße ... 9.50

2021 Blanc de Blancs Sekt Tradition Brut

Bamberger, Nahe ... 11.00

2019 Cava Rosé Reserva Mirgin Brut Nature

Alta Alella, Katalonien ... 11.00

Champagne Réserve Brut

Fournier, Festigny ... 16.50

Champagne Terre d'Origine Blanc de Blancs Brut

Sadi Malot, Villers-Marmery ... 17.50

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

2023 Grauburgunder Grapes Selection

Rings & Grapes Weinbar

0,1L ... 8.20 | 0,75L ... 49.00

GRAPES
WEINBAR

© GRAPESMUNICH