

WEISS 0,1L

LEICHT & FRISCH

2022 Riesling Grapes Selection
Rings, Pfalz...7.00

2023 Grauburgunder Grapes Selection
Rings, Pfalz...8.20

2023 Grüner Veltliner Sandstein
Fritz, Wagram...5.90

2023 Sauvignon Blanc
Andres, Pfalz...6.00

2023 Riesling Maximin feinherb
Maximin Grünhaus, Mosel...6.90

BIODYNAMISCH & ORGANISCH

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

2022 Haloze Blanc
Gross, Podravje...8.50

2019 Agez Vergessenheit
Nährer, Vergessene Gärten, Traisental...14.50

KRAFTVOLL & WÜRZIG

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

2021 TO
Velich, Neusiedlersee...9.50

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

2019 Petit Charme
Niepoort, Douro...19.00

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

RENOMMIERTE WINZER & IHRE LAGEN

2020 Saumur Blanc Les Chapaudaises
Stater-West, Loire...16.90

2016 Riesling GG Karthäuserhofberg
Karthäuserhof, Mosel...21.00

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

2022 Auxey-Duresses Les Hautés
Arthur Gras, Burgund...22.00

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

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
Ziereisen, Baden...6.90

BIODYNAMISCH & ORGANISCH

2022 Nu Côt
Clos Dauillac, Südwestfrankreich...7.50

2021 El Bandito Monkey Gone To Heaven
Testalonga, Swartland...14.00

KRAFTVOLL & WÜRZIG

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

2023 Barbera d'Alba Lavai
Ghiomo, Piemont...8.90

2017 La Raison d'Hêtre
Château L'Hêtre, Côtes de Castillon...10.50

2011 Bourgueil Les Grands Monts
Phiton-Paillé, Loire...13.00

2019 Lemberger Altenberg
Knauss, Württemberg...16.50

2019 Autour de Jonquières
Mas Jullien, Languedoc-Roussillon...18.50

2016 Blaufränkisch Szapary
Schiefer, Eisenberg...17.50

RENOMMIERTE WINZER & IHRE LAGEN

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

2014 Barbaresco Roncaglio
Poderi Colla, Piemont...19.00

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

2014 Nuits-Saint-Georges 1er Cru Chaignots
Chevillon, Burgund...39.00

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

ROSÉ 0,1L

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

2023 Rosé Haschdott
Lukas Hammelmann, Pfalz...8.90

SPEISEN

WEINBAR KLASSIKER

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

Dreierlei Dips...12.00
Paprika | Waldpilz-Trüffel | Aubergine-Sardelle | Rosmarin-Focaccia

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

Serrano Gran Reserva-Schinken...26.50
veredelt von Gregorio Cruz | luftgetrocknet
15 Monate gereift | hauchdünn aufgeschnitten

Wildkräutersalat...16.00
Kürbis | marinierte Birne | Ziegenkäse | Pinienkernen | Brot-Chips

Rindertatar vom Filet...18.50
Karotte | Miso | Gurke | geröstetes Focaccia

Blumenkohlvariation...16.50
Blumenkohlhummus | eingelegter Blumenkohl
Curry-Mandeln | Kräuteröl | Schwarzbrot

Burrata...16.50
Feldsalat | Vinaigrette | Feigen

Flammkuchen
Speck | Zwiebeln | Crème fraîche...16.00
Kartoffelcarpaccio | Wintertrüffel | Rosmarin...17.50

HAUPTSPEISEN

Blumenkohlsteak...22.50
Blumenkohlhummus | Mandeln | Granatapfel | Salsa Verde

Rotweinrisotto...21.50
Taleggiocrema | Radicchio Trevisano

Gebratenes Goldforellenfilet von der Fischzucht Birnbaum...32.50
Blattspinat | Beurre Blanc

Boeuf Bourguignon...29.00
Speck | Perlzwiebel | 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

Lyserød Sparkling Tea, non-alcoholic
Copenhagen Sparkling Tea Company ... 9.90

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

Cremant Rosé Jean-Fritz Brut
Jülg, Pfalz ... 11.00

Champagne Réserve Brut
Fournier, Festigny ... 16.50

Champagne La Petite Montagne Extra Brut
Maxime Ponson, Coulommès-la-Montagne ... 18.90

Champagne L'Échappée Belle Extra Brut
Etienne Calsac, Avize ... 21.00

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 Vogelsalat, 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