

# **SPEISEKARTE**

## **VINOTHEK BY GEISEL**

**servieren wir Ihnen von 12.00 – 23.00 Uhr**

### **San Daniele**

#### **Prosciutto**

kleine Portion € 8,00  
große Portion € 10,50

mit Büffelmozzarella € 13,50

#### **Speck**

kleine Portion € 7,50  
große Portion € 9,80

### **Crostini...**

... mit schwarzem und grünem  
Olivenpüree  
€ 6,00

... mit Tomaten, Basilikum und Olivenöl  
€ 6,00

... mit Geflügelleber € 6,00

...gemischt mit 5 Stück € 7,50

### **Klassiker**

Penne all'arrabiata € 11,50

Roastbeef mit Bratkartoffeln,  
Salat und Sauce Remoulade  
€ 17,50

Hausgebeizter Lachs  
mit Dill-Senfsauce und Reiberdatschi  
€ 17,50

Vinotheks Flammkuchen  
Prosciutto San Daniele oder Rindercarpaccio  
mit Trüffelcreme, Rucolasalat und Staudensellerie  
€ 15,50

Marinierte grüne Oliven € 4,50

### **Dessert und Käse**

Variation von der  
Crème Brûlée € 7,50

Käseauswahl von unserem Münchner Maître  
Fromager Günther Abt

Dreierlei € 11,50

Fünferlei € 16,00

Sehr geehrte Gäste,

unsere Servicemitarbeiter informieren Sie gerne  
über mögliche Allergene und Unverträglichkeiten in unserem sorgfältig  
ausgewählten Angebot an Speisen und Getränken.

# MITTAGSMENÜ

Kleiner Prosciutto San Daniele mit Oliven

Gebratene Kalbsleber mit glasierten Apfelspalten, Rahmwirsing und Kartoffelpüree

inkl. Kaffee oder Espresso und 0,5 l San Pellegrino

**€ 19,50**

## **Ganz nach Ihrer Wahl**

**Stellen Sie sich Ihr 3-Gang Menü zusammen  
von 18.30 bis 22.30 Uhr**

**€ 45,00**

jeder weitere Gang zu **€ 9,50**

## **Unsere Weine der Woche**

2017 Gemischter Satz

*Weingut Bernhard Ott, Wagram*

0,1 l € 5,00      0,2 l € 10,00

## **Unser Küchenchef Thomas Kahl empfiehlt:**

Von 12.00 bis 14.00 Uhr und 18.30 bis 23.00 Uhr

### **Vorspeisen**

Gebeizter und gebratener Saibling mit Couscoussalat,  
Ajo blanco und pikanter Mandel-Kaffee-Panacotta € 18,50

Kalbstafelspitz mit Serviettenknödelsalat, Radieschen,  
eingelegten Zwiebeln und Meerrettichschaum € 16,50

### **Suppen**

Weisse Tomatenschaumsuppe mit Mini-Mozzarella und Croutons € 10,50

Leicht geräucherte Fischessenz mit Bärlauch-Ricottatortellini € 10,50

### **Pasta**

Penne all'arrabbiata € 11,50

Ochschwanzravioli mit zweierlei Sellerie,  
eingelegten Karotten und Parmesanschaum € 17,50

Hausgemachte Tagliatelle mit gebratenen Garnelen und grünem Spargel € 25,50

### **Hauptgerichte**

Filet vom Zander mit Safran-Balsamicolinsen und Gnocchi € 29,50

Filet von der Regenbogenforelle im Bouillabassefond mit Spitzkohl-Nudelfleckerl € 26,50

Geschmorte Kalbsbäckchen mit glasiertem Gemüse und Bärlauchspätzle € 29,00

Brust vom Schwarzfederhuhn mit Erbsencreme, Pilzen und Griessknödeln € 27,00

### **Desserts**

Mousse von der weissen Schokolade mit Yuzu und Aprikosensorbet € 10,50

Kokos-Buttermilchschnitte mit Ananassorbet € 9,50

Cranberry-Joghurttörtchen mit Cassiseis € 10,50

Käseauswahl von unserem Münchner  
Maitre Fromager Günther Abt  
Dreierlei € 10,50 Fünferlei € 15,00

Täglich wechselnde Auswahl unserer hausgemachten Eissorten 1 Kugel € 2,00