SPEISEKARTE

VINOTHEK BY GEISEL

servieren wir Ihnen von 12.00 – 23.00 Uhr

San Daniele

Prosciutto
kleine Portion € 9,50
große Portion € 12,50
mit Büffelmozzarella € 13,50

Speck
kleine Portion € 8,50
große Portion € 11,50

Crostini...

... mit schwarzem
und grünem Olivenpüree
€ 6,50

... mit Tomaten, Basilikum und Olivenč
€ 6,50

... mit Geflügelleber
€ 7,00

... gemischt mit 5 Stück € 8,00

Klassiker

Penne all’arrabiata € 12,50
Roastbeef mit Bratkartoffeln,
Salat und Sauce Remoulade
€ 18,50

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

Vinotheks Flammkuchen
Prosciutto San Daniele oder Rinder carpaccio
mit Trüffelcreme, Rucolasalat und Staudensellerie
€ 16,50

Marinierte grüne Oliven € 4,50

Dessert und Käse

Variation von der
Crème Brûlée € 8,50

Käseauswahl von unserem
Münchner Maitre Fromager Günther Abt

Dreierlei € 12,50

Fünferlei € 17,00

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
Coq au Vin vom bayrischen Hendl mit Gemüse und Topfenspätzle
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

€ 49,00
jeder weitere Gang zu € 11,00

Unser Wein der Woche

2017 Gemischter Satz
Grüner Veltliner-Chardonnay-Welschriesling
Sauvignon Blanc-Weissburgunder

Weingut Bernhard Ott, Wagram

0,1 l € 5,50 0,2 l € 11,00
Unser Küchenchef Thomas Kahl empfiehlt:
Von 12.00 bis 14.00 Uhr und 18.30 bis 23.00 Uhr

Vorspeisen
Riesengarnelen mit Tomaten-Couscous und mediterranem Gemüse  € 19,00
Leicht angebratenes Tatar vom Kalbsfilet mit Bete-Kichererbsencreme,
Amalfi-Zitrone und Blutampfer  € 19,50

Suppen
Wildessenz mit Wurzelgemüse und Griessnockerl  € 10,50
Kürbiscremesuppe mit Croûtons und Kernöl  € 11,50

Pasta
Penne all’arrabbiata  € 12,50
Ricotta-Spinatravioli mit Topinamburcreme und Saitlingen  € 17,50
Hausgemachte Tagliatelle mit Poltinger Wildschweinragout und Mangold  € 24,50

Hauptgerichte
Filet von der Dorade mit Balsamico-Linsen und Lauchpüree  € 28,50
Filet vom arktischen Saibling mit Tomaten-Fregola Sarda und jungem Spinat  € 29,00
Saltimbocca von der Mäispoulardenbrust
mit Blumenkohlcreme und winterlichem Schmorgemüse  € 27,50
Geschmorte Rinderbäckchen mit Rahm würsung und Hüttenkäse-Kartoffelstampf  € 29,50

Desserts
Bananen-Tonkabohnenmousse mit Sauerrahmeis  € 10,50
Topfenknödel mit Champagner-Beerengrütze und Vanilleschaum  € 12,50
Erdnussschnitte mit Passionsfrucht und Salz-Karamelleis  € 10,50
Vacherin Mont d’Or aus dem Ofen
mit la Ratte Kartoffeln für 2 Personen  € 25,00
Käseauswahl von unserem Münchner Maitre Fromager Günther Abt
Dreierlei  € 12,50  Fünferlei  € 17,00
Täglich wechselnde Auswahl unserer hausgemachten Eissorten 1 Kugel  € 2,00