

# **SPEISEKARTE**

## **VINOTHEK BY GEISEL**

**servieren wir Ihnen von 16.00 – 21.30 Uhr**

### **San Daniele**

#### **Prosciutto**

kleine Portion € 12,00

große Portion € 15,00

mit Büffelmozzarella € 16,00

#### **Speck**

kleine Portion € 11,00

große Portion € 14,00

#### **Crostini...**

... mit schwarzem und grünem Olivenpüree € 7,50

... mit Tomaten, Basilikum und Olivenöl € 7,50

... mit Geflügelleber € 8,00

...gemischt mit 5 Stück € 9,00

### **Die Klassiker**

Marinierte grüne Oliven € 5,00

Penne all'arrabiata € 13,50

Roastbeef mit Bratkartoffeln, Salat und Sauce Remoulade € 19,50

Hausgebeizter Lachs mit Dill-Senfsauce und Reiberdatschi € 18,50

Vinotheks Flammkuchen Prosciutto oder Rindercarpaccio mit Trüffelcreme, Rucolasalat und Staudensellerie € 18,00

Käseauswahl von unserem Münchner Maître Fromager Günther Abt Dreierlei € 13,50 / Fünferlei € 18,00

#### **Süss...**

Variation von der Crème Brûlée € 9,50

### **Ganz nach Ihrer Wahl**

**Stellen Sie sich Ihr 3-Gang Menü zusammen**

**€ 57,00**

jeder weitere Gang zu **€ 12,00**

### **Weitere Tagesempfehlungen**

**von unserem**

**Küchenchef Thomas Kahl**

**finden Sie auf der Tafel**

# SPEISEKARTE

servieren wir Ihnen von 16.00 – 21.30 Uhr

## Vorspeisen

Carpaccio vom Label Rouge Lachs mit Wakame-Algen,  
Avocadotatar und Soja-Limettenvinaigrette € 22,50

Vitello tonnato mit angebratenem Thunfisch, Zitrusfrüchten und getrockneten Tomaten € 25,50

## Suppen

Gazpacho „Andaluz“ mit Croutons und Gartenkresse € 12,50

Spargelcremesuppe mit eigener Einlage und Croutons € 12,50

## Pasta

Glasierte Kalbshaxenravioli mit Erbsen-Minzcreme, gebratenen Pilzen und Pak Choi € 22,50

Tagliatelle mit Ragout vom Poltinger Maibock und Babyspinat € 28,50

**Schrobenhausener Spargel** mit jungen Kartoffeln  
und Sauce Hollandaise, zerlassener Butter oder Eier-Vinaigrette € 23,50

-wahlweise mit-

kleinem Rinderfilet vom bayrischen Ochsen € 43,50

kleinem Wiener Schnitzel € 38,50

drei Black Tiger Riesengarnelen € 34,50

Fricandeau Schinken € 29,50

San Daniele Schinken € 29,50

## Hauptgerichte

Atlantik Seeteufel mit Pinienkern – Tomatenpolenta,  
mit „Artichauts poivrade“ und Schnittlauchfond € 38,00

Black Angus Entrecôte mit Chorizo-Bohnen, Kartoffelgratin und Pfefferrahm € 48,00

Poltinger Entenbrust mit gebratenem weißen Spargel,  
Rhabarber und Kartoffel-Lauchpüree € 34,50

## Dessert

Variation von der Crème Brûlée € 9,50

Rhabarbertörtchen mit marinierten Erdbeeren und Vanilleeis € 13,50

Brombeermousse und Sauerrahmeis € 13,50

	<b><u>Prosecco – Sekt - Champagner</u></b>	<b>0,1 l</b>	
	Prosecco Spumante di Valdobbiadene DOC <i>A.A. Francesco Drusian, Venetien</i>	€ 7,50	
	Cremant de Loire “Tresor” Rosé <i>Bouvet-Ladubay Saumur</i>	€ 11,50	
	Champagne Brut Première Bruno Paillard, <i>Reims</i>	€ 19,50	
	<b><u>Offene Weißweine</u></b>	<b>0,1 l</b>	<b>0,2 l</b>
2021	Saugeil trocken <i>Weingut Sauer - Familie Geisel, Franken</i>	€ 6,00	€ 12,00
2021	Bacchus „G“ <i>Weingut Jürgen Hofmann, Franken</i>	€ 6,00	€ 12,00
2020	Markelsheimer Probstberg Riesling Kabinett <i>Paul Fürst, Franken</i>	€ 6,00	€ 12,00
2019	Grauburgunder “Kaliber 9“ <i>Weingut Simone Adam, Rheinheissen</i>	€ 6,50	€ 13,00
2014	Silvaner “Asphodill“ Grosses Gewächs <i>Löwenstein, Franken</i>	€ 11,00	€ 22,00
2013	Riesling Kabinett Karthäuserhofberg <i>Weingut Karthäuserhof, Mosel</i>	€ 6,00	€ 12,00
2021	Grüner Veltliner “Am Berg“ <i>Bernhard Ott, Wagram</i>	€ 5,50	€ 11,00
2020	Lugana DOC “Capotesta” <i>Az. Agricola Cascina Maddalena, Lombardei</i>	€ 7,00	€ 14,00
2010	Dora Dyonisou “Cava”, Assyrtiko - Athiri <i>Parparoussis, Peloponnes</i>	€ 4,50	€ 9,00
2014	Sauvignon <i>Thelema Mountain Vineyards, Südafrika</i>	€ 5,50	€ 11,00
	<b><u>Offener Roséwein</u></b>		
2016	Markelsheimer Merlot Rosé <i>Tauberfranken</i>	€ 6,50	€ 13,00

	<b><u>Offene Rotweine</u></b>	<b>0,1 l</b>	<b>0,2l</b>
2017	Markelsheimer Merlot <i>Jürgen Hofmann - Familie Geisel</i>	€ 6,50	€ 13,00
2015	Blaifränkisch "Wiesenbronner Heller Berg" <i>Weingut Roth, Franken</i>	€ 8,50	€ 17,00
2018	Cabernet Sauvignon "Der Aristokrat" <i>Eichenwald Weine, Burgenland</i>	€ 6,00	€ 12,00
2018	Barbera d' Asti San Nicolao <i>Vite Colte, Piemont</i>	€ 7,00	€ 14,00
2016	Nero d' Avola "Ciello" IGP <i>Cantina Normanno, Sizilien</i>	€ 6,00	€ 12,00
2018	Bordeaux Christian Moueix, <i>Bordeaux</i> Cabernet Sauvignon, Merlot	€ 7,00	€ 14,00
2015	Prima Garnacha, Tempranillo, Tinta de Toro <i>Bodegas y Vinedos Maurodos, Toro</i>	€ 7,00	€ 14,00
2012	Nemea Réserve – Agiorgitoko <i>Parparoussis, Griechenland</i>	€ 10,50	€ 21,00
2016	Zinfandel Boneshaker <i>Cycles Gladiator, Central Valley USA</i>	€ 11,00	€ 22,00
	<b><u>Offener Dessertwein</u></b>	<b>0,1 l</b>	
2012	Rosenmuskateller DOC <i>Weingut Alois Lageder - Südtirol</i>	€ 12,00	

Plose Gourmet frizzante/spumante 0,25l	€ 3,50	Plose Gourmet frizzante/spumante 1,0l	€ 9,00
Plose Gourmet frizzante/spumante 0,5l	€ 6,00	Eizbach Calypso Cola/Mix	€ 5,50
Cola/Cola light/Cola zero/Fanta 0,2l	€ 4,50	Balis – Basilikum Ingwer Drink 0,2l	€ 4,50
Trumer Pils 0,33l	€ 4,50	Tegernseer Hell 0,33l	€ 4,50
Schneider Weisse 0,33l	€ 4,50	Obertrumer Radler Bio Natutrüb 0,33l	€ 4,50
Trumer Freispiel alkoholfrei 0,33l	€ 4,50	Weinschorle 0,2l	€ 6,50
Tasse Kaffee	€ 3,50	Espresso	€ 3,50
Doppelter Espresso	€ 5,00	Cappucino	€ 4,50