

SPEISEKARTE

VINOTHEK BY GEISEL

servieren wir Ihnen von 16.00 – 21.30 Uhr

San Daniele

Prosciutto

kleine Portion € 11,00

große Portion € 14,00

mit Büffelmozzarella € 15,00

mit Melone € 15,50

Speck

kleine Portion € 10,00

große Portion € 13,00

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 € 8,50

Ganz nach Ihrer Wahl

Stellen Sie sich Ihr 3-Gang Menü zusammen

€ 55,00

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

Romanasalat Herzen im Cesardressing mit gebratener Stubenkükenbrust,
Croutons und Parmesanspänen € 18,50

Thunfisch-Cannelloni und Pulpo mit marinierten Tomaten,
Zitrusfrüchten und Meerrettichmousse € 25,00

Suppen

San Danieleessenz mit Wurzelgemüse und Pfannkuchenstreifen € 11,00

Gazpacho ‚Andaluz‘ mit Gartenkresse und Olivenöl € 11,00

Pasta

Ricotta-Spinatravioli mit zweierlei Kohlrabi, Buchenpilzen,
eingelegten Radischen und getrüffelter Parmesansauce € 17,50

Linguini mit jungem Spinat, gebratenen Riesengarnelen
und Krustentierschaum € 25,50

Hauptgerichte

Filet vom Seewolf mit Gemüse - Barigouile und Rucolafond € 33,50

Medaillons vom Seeteufel im Räuchersud mit Bohnencassolette und Gnocchi € 33,00

Coq au Vin vom Kärntner Maishendl,
mit glasiertem Gemüse und Serviettenknödel € 28,50

Gratiniertes Kalbsrücken mit Pfifferlingen,
Artischocken und Erbsencreme € 31,50

Dessert

Variation von der Crème Brûlée € 8,50

Topfenknödel mit eingelegten Pflaumen € 12,50

Mousse von der weissen Schokolade mit marinierten Erdbeeren und Joghurteis € 12,50

Prosecco – Sekt - Champagner **0,1 l**

Prosecco Spumante di Valdobbiadene DOC € 7,50

A.A. Francesco Drusian, Venetien

Cremant de Loire “Tresor” Rosé, *Bouvet-Ladubay* € 10,50

Saumur

Blanc de Noir, *Gloria Ferrer, Napa Valley* € 12,50

Bruno Paillard Dosage Zero € 19,50

Offene Weißweine **0,1 l** **0,2 l**

2020 Saugeil trocken € 5,00 € 10,00

Weingut Sauer - Familie Geisel, Franken

2020 Markelsheimer Probstberg Riesling Kabinett € 6,00 € 12,00

Paul Fürst – Geisel Weinanbau, Tauberfranken

2012 Riesling “Kehr“ € 8,00 € 16,00

Weingut E&E Manz, Rheinhessen

2013 Silvaner AB OVO € 5,50 € 11,00

Rainer Sauer, Franken

2018 Gelber Muskateller € 5,50 € 11,00

Weingut Polz , Südsteiermark

2018 Grüner Veltliner “Fass 4“ € 6,50 € 13,00

Weingut Bernhard Ott, Wagram

2017 Lugana DOC “I Frati” aus der Magnum € 7,00 € 14,00

Cà dei Frati, Lombardei

2019 Chardonnay unwooded € 5,00 € 10,00

Louisvale, Südafrika

2008 Dora Dyonisou € 4,50 € 9,00

Parparoussis, Peloponnes

Offener Roséwein

2019 Studio de Miraval Rosé € 6,00 € 12,00

Jolie –Pitt & Perrin

<u>Offene Rotweine</u>		0,1 l	0,2l
2017	Markelsheimer Merlot <i>Jürgen Hofmann - Familie Geisel, Tauberfranken</i>	€ 6,50	€ 13,00
2014	Cuvée Parzival SB-Domina-Cabernet Dorsa <i>Paul Fürst, Franken</i>	€ 7,50	€ 15,00
2017	Blaufränkisch <i>J. Heinrich, Burgenland</i>	€ 5,00	€ 10,00
2016	Nero d´Avola „Ciello” IGP <i>Cantina Normanno, Sizilien</i>	€ 5,50	€ 11,00
2014	Clos Badon, <i>Bordeaux</i>	€ 14,50	
2018	Fabelhaft <i>Niepoort, Portugal</i>	€ 5,50	€ 11,00
2012	Rioja Reserva <i>Vinedos y Bodegas Sierra Cantabria</i>	€ 10,00	€ 20,00
2017	GSM Cuvee – Grenache-Syrah-Mourvedre <i>Hahn Estates, Kalifornien</i>	€ 7,50	€ 15,00
<u>Offener Dessertwein</u>		0,1 l	
2019	Moscato d’Asti „La Caliera“ <i>Borgo Maragliano, Piemont</i>	€ 4,80	
2017	Cuvée Beerenauslese <i>Alois Kracher, Neusiedlersee</i>	€ 12,50	

Plose Gourmet frizzante/spumante 0,25l	€ 3,50	Plose Gourmet frizzante/spumante 1,0 l	€ 8,00
Plose Gourmet frizzante/spumante 0,5l	€ 6,00	Eizbach Calypso Cola/Mix	€ 5,50
Cola/Cola light/Cola zero/Fanta 0,2l	€ 4,00	Balis – Basilikum Ingwer Drink 0,2l	€ 4,00
Trumer Pils 0,33l	€ 4,00	Tegernseer Hell 0,33l	€ 4,00
Schneider Weisse 0,33l	€ 4,00	Obertrumer Radler Bio Natutrüb 0,33l	€ 4,00
Trumer Freispiel alkoholfrei 0,33	€ 4,00	Weinschorle 0,2l	€ 6,50
Tasse Kaffee	€ 3,00	Espresso	€ 3,00
Doppelter Espresso	€ 5,00	Cappucino	€ 4,00