

# SPEISEKARTE

## VINOTHEK BY GEISEL

servieren wir Ihnen von 12.00 - 21.30 Uhr

### San Daniele

#### Prosciutto

kleine Portion 12,00

große Portion 15,00

mit Büffelmozzarella ⑦ 16,00

#### Speck

kleine Portion 11,00

große Portion 14,00

#### Crostini...

... mit schwarzem und  
grünem Olivenpüree ④-⑥ 7,50

... mit Tomaten,  
Basilikum und Olivenöl ④-⑥ 7,50

... mit Geflügelleber ①-④-⑦-⑧-⑨ 8,00

...gemischt mit 5 Stück ①-④-⑦-⑧-⑨ 9,00

### Die Klassiker

Marinierte grüne Oliven 5,00

Penne all'arrabiata ④-⑦-⑨ 13,50

Roastbeef mit Bratkartoffeln, Salat  
und Sauce Remoulade ①-③-⑦-⑧ 19,50

Hausgebeizter Lachs mit  
Dill-Senfsauce und Reiberdatschi  
③-⑧-⑨ 18,50

Vinotheke's Flammkuchen  
Prosciutto oder Rindercarpaccio mit  
Trüffelcreme, Rucolasalat und Staudensellerie  
①-③-⑦-⑧ 18,00

Käseauswahl von unserem  
Münchner Maître Fromager Günther Abt  
Dreierlei 13,50 / Fünferlei 18,00 ①-③-⑦-⑧

### Süss

Variation von der Crème Brûlée ①-④-⑦-⑧ 9,50

## GANZ NACH IHRER WAHL

Stellen Sie sich Ihr 3-Gang Menü zusammen

**57,00**

jeder weitere Gang zu **12,00**

letzte Bestellannahme 21.00

WEITERE  
TAGESEMPFEHLUNGEN  
VON UNSEREM  
KÜCHENCHEF THOMAS KAHL  
FINDEN SIE AUF DER TAFEL

# SPEISEKARTE

servieren wir Ihnen von 12.00 - 14.00 und 17.00 - 21.30 Uhr

## Vorspeisen

Marinierte Bete mit Linsen - Vinaigrette, zweierlei Mangold und Senfeis ①-④-⑦-⑨-①①-①① 17,50

Kalbstafelspitz und gebackener Kalbskopf mit Tomatenvinaigrette,  
Meerrettich und Feldsalat ④-⑦-⑨-①①-①① 19,50

## Suppen

Kräuterschaumsuppe mit gebackener Ochsenchwanzpraline ①-④-⑦-⑨-①① 14,00

Essenz vom San Daniele Schinken mit Wurzelgemüse und Flädle ①-④-⑦-⑨-①① 12,50

## Pasta

Blutwurstravioli mit rahmigen Sauerkraut - Graupen und Röstzwiebeln ①-④-⑦-⑨-①① 24,50

Tagliatelle mit Babyspinat und Poltinger Wildragout ①-④-⑦-⑨-①① 28,50

## Hauptgerichte

Mit Comté gratinierter Chicoree, Blumenkohlcreme,  
Liebstöckel und schwarzem Trüffel ⑦-⑨-①① 29,50

Saibling von der Fischerei Birnbaum mit zweierlei Topinambur,  
Kartoffelterrinen und Beurre Blanc ③-⑦-⑨-①① 37,00

Geschmorte Lammschulter mit Paprika - Relisch,  
Artischockenbarigoule und Rucola - Polenta ⑦-⑨-①①-①① 36,50

Kotelette vom Duruc Schwein mit Chorizo - Bohnen,  
Rosmarinkartoffeln und Schalottenjus ⑦-⑨-①①-①① 34,00

## Desserts

Variation von der Crème Brûlée ①-⑦ 9,50

„Pêche à la vinothèque“

mit Markelsheimer Riesling Auslese - Sabayon und Pistazieneis ①-④-⑦-⑨ 15,50

Zimt - Haselnussmousse mit Passionsfruchtsorbet ①-④-⑦-⑧ 13,50

Unsere Allergenenliste: ①Eier ②Erdnüsse ③Fisch ④Glutenhaltiges Getreide ⑤Krebstiere ⑥Lupinen  
⑦Milch ⑧Schalenfrüchte ⑨Sulfite ⑩Sellerie ①① Senf ①②2 Sesam ①③3 Soja ①④4 Weichtiere

	<u>Prosecco – Sekt - Champagner</u>	0,1l	
	Prosecco Spumante di Valdobbiadene DOC <i>A.A. Francesco Drusian, Venetien</i>	7,50	
	Cremant de Loire “Tresor” Rosé, <i>Bouvet-Ladubay</i>	11,50	
	Champagne Henriot Brut Souverain, <i>Reims</i>	21,50	
	<u>Offene Weißweine</u>	0,1l	0,2 l
2021	Saugeil trocken <i>Weingut Sauer, Franken</i>	6,50	13,00
2021	Bacchus „G“ <i>Weingut Jürgen Hofmann, Franken</i>	6,50	13,00
2020	Markelsheimer Probstberg Riesling Kabinett <i>Paul Fürst, Tauberfranken</i>	6,50	13,00
2019	Gemischter Satz - Riesling - Silvaner <i>Geisel Weinbau, Franken</i>	7,50	15,00
2021	Grüner Veltliner “Fass 4” <i>Bernhard Ott, Wagram</i>	7,00	14,00
2021	Sauvignon Jacobi <i>Weingut Gross, Südsteiermark</i>	7,00	14,00
2020	Lugana DOC “Capotesta” <i>Az. Agricola Cascina Maddalena, Lombardei</i>	7,50	15,00
2014	Soave Classico <i>Azienda Agricola Gini, Venetien</i>	6,00	12,00
2021	Côtes du Rhône blanc <i>E. Guigal, Côtes du Rhône</i>	6,00	12,00
2020	Chardonnay unwooded <i>Louisvale, Südafrika</i>	6,50	13,00
	<u>Offener Roséwein</u>		
2021	Sancerre Rosé “La Bourgoise” <i>Domaine Bourgeois, Loire</i>	9,50	19,00
2016	Markelsheimer Merlot Rosé <i>Tauberfranken</i>	7,00	14,00

	<u>Offene Rotweine</u>	0,1l	0,2l
2021	Cuvec Flint <i>Jürgen Hofmann, Franken</i>	6,00	12,00
2020	Spätburgunder Tradition <i>Weingut R. Fürst, Franken</i>	9,50	19,00
2017	Markelsheimer Merlot <i>Geisel Weinbau, Tauberfranken</i>	7,00	14,00
2018	Cabernet Sauvignon "Der Aristokrat" <i>Eichenwald Weine, Burgenland</i>	6,00	12,00
2019	Zweigelt <i>Weingut Umathum, Burgenland</i>	8,50	17,00
2020	Barbera d´Asti San Nicolao <i>Vite Colte, Piemont</i>	7,50	15,00
2018	Baby Bad Boy, <i>Bordeaux</i> Merlot, Grenache	7,00	14,00
2014	Château Jonquieres, <i>Isabelle &amp; Pascal Montaut</i> <i>Côtes de Blaye, Cabernet Sauvignon, Malbec, Merlot</i>	8,50	17,00
2020	Fabelhaft Tinta Roriz, Touriga Franca, Touriga Nacional <i>Niepoort, Duoro</i>	7,50	15,00
2019	GSM – Grenache, Syrah, Mouvèdre <i>Hahn Estates, Central Coast USA</i>	9,50	19,00
2015	Mountain Red <i>Thelema, Südafrika</i>	7,50	15,00
	<u>Offener Dessertwein</u>	0,1l	
2021	"Kika" – Chenin blanc <i>Miles Mossop Wines – Stellenbosch</i>	15,00	

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	5,00
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	8,50
Tasse Kaffee	3,50	Espresso	3,50
Doppelter Espresso	6,00	Cappucino	4,50