

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

Vinotheks 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 ①-④-⑦-⑧

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 17.30 - 21.30 Uhr

Vorspeisen

- Kartoffelterrinen mit Frischkäsemousse, marinierten Gurken und Escabeche Gemüse ④-⑦-⑨-①⑩ 17,50
Carpaccio vom bayrischen Rinderfilet mit Zitronenmayonaise und Parmesan ①-④-⑦-⑨-①⑩-①① 19,50

Suppen

- Erbsenschaumsuppe mit gebeiztem Saibling und Croûtons ③-④-⑦-⑨-①⑩ 14,00
Essenz vom Kalbsschwanz mit Wurzelgemüse und Griesnockerl ①-④-⑦-⑨-①⑩ 12,50

Pasta

- Ravioli von der Poltinger Ente mit Paprika - Spitzkohl ①-④-⑦-⑨-①⑩ 24,50
Tagliatelle mit grünem Spargel und Spanferkelragout ①-④-⑦-⑨-①⑩ 28,50

Hauptgerichte

- Mediterrane Gemüsecanaloni mit Kräuter – Fregola Sarda und Fenchelsalat ⑦-⑨-①⑩ 29,50
Bachforelle von der Fischerei Birnbaum
mit Saubohnen – Tomatenrisotto und Beurre Blanc ③-⑦-⑨-①⑩ 37,00
In Rotwein geschmorte Rinderbackerl mit glasiertem Gemüse
und Hüttenkäse - Kartoffelstampf ⑦-⑨-①⑩ 34,50
Saltimbocca vom Kärntner Maishendl mit zweierlei Sellerie,
mini Karotten und Austernpilzen ⑦-⑨-①⑩ 34,00

Desserts

- Variation von der Crème Brûlée ①-⑦ 9,50
„Pêche à la vintothèque“
mit Markelsheimer Riesling Auslese - Sabayon und Vanilleeis ①-④-⑦-⑨ 15,50
passend dazu: 2015 Markelsheimer Riesling Spätlese süß 0,1l 7,50
Karamelisiertes Schokoladen Grand Marnier Parfait mit Orangen ①-④-⑦-⑧ 13,50

Unsere Allergenenliste: ①Eier ②Erdnüsse ③Fisch ④Glutenhaltiges Getreide ⑤Krebstiere ⑥Lupinen
⑦Milch ⑧Schalenfrüchte ⑨Sulfite ⑩Sellerie ①① Senf ①② Sesam ①③ Soja ①④ 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 Pol Roger “white foil”, <i>Epernay</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
2019	Gemischter Satz - Riesling - Silvaner <i>Geisel Weinbau, Franken</i>	7,50	15,00
2015	Markelsheimer Probstberg Riesling Spätlese <i>Paul Fürst, Tauberfranken</i>	6,50	13,00
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
2018	Bordeaux Christian Moueix, <i>Bordeaux</i> Cabernet Sauvignon, Merlot	7,50	15,00
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