

SPEISEKARTE

VINOTHEK BY GEISEL

servieren wir Ihnen von 12.00 - 21.30 Uhr

San Daniele

Prosciutto

kleine Portion 13,50

große Portion 16,50

mit Büffelmozzarella ⑦ 17,50

Speck

kleine Portion 11,00

große Portion 14,00

Crostini...

... mit schwarzem und
grünem Olivenpüree ④-⑧ 8,50

... mit Tomaten,
Basilikum und Olivenöl ④-⑧ 8,50

... mit Geflügelleber ①-④-⑦-⑧-⑨ 9,00

...gemischt mit 5 Stück ①-④-⑦-⑧-⑨ 9,50

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 21,50

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 19,00

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 11,50

GANZ NACH IHRER WAHL

Stellen Sie sich Ihr 3-Gang Menü zusammen

63,00

jeder weitere Gang zu **12,00**

letzte Bestellannahme 21.00

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

Unsere Allergenenliste: ①Eier ②Erdnüsse ③Fisch ④Glutenhaltiges Getreide ⑤Krebstiere ⑥Lupinen
⑦Milch ⑧Schalenfrüchte ⑨Sulfite ⑩Sellerie ⑪⑫Senf ⑬⑭2Sesam ⑮⑯3Soja ⑰⑱Weichtiere

SPEISEKARTE

servieren wir Ihnen von 12.00 - 14.00 und 17.30 - 21.30 Uhr

Vorspeisen

Marinierte Blattsalate mit Frühlingsgemüse, Taggiascaoliven und Pecorinokäse ④-⑦-⑧-⑨-⑩ 17,50

Gebratene Riesengarnelen mit Spargelsalat, Tomatenvinaigrette und Wildkräutern ⑤-⑦-⑨-⑩ 25,00

Suppen

Spargelcremesuppe mit eigener Einlage und Croûtons ④-⑦-⑨-⑩ 13,50

San Daniele Essenz mit Wurzelgemüse und Schinkenschöberl ①-④-⑦-⑨-⑩ 13,50

Pasta

Hausgemachte Ricotta - Spinatravioli mit Kohlrabi- Bohnenragout und Morcheln ①-④-⑦-⑨-⑩ 28,00

Tagliatelle mit grünem Spargel und Poltinger Wildragout ①-④-⑦-⑨-⑩ 28,50

Schrobenhausener Spargel mit jungen Kartoffeln ⑦

und Sauce Hollandaise, zerlassener Butter oder Eier-Vinaigrette ①-⑦-⑨-⑩ 25,00

-wahlweise mit-

kleinem Rinderfilet vom bayrischen Ochsen ⑦ +24,50

kleinem Wiener Schnitzel ①-④-⑦ +17,50

vier Stück Black Tiger Riesengarnelen ⑤ +15,50

San Daniele Schinken +9,50

Hauptgerichte

Mit Sauce Hollandaise überbackene Spargelpfannkuchen und Radieschen - Rettichsalat ①-④-⑦-⑨-⑩ 29,50

Seeforelle von der Fischerei Birnbaum mit jungem Spinat, gegrilltem Frühlingslauch,
geräucherten Tomatenkompott und Beurre Blanc ③-④-⑦-⑨-⑩ 37,00

Saltimbocca vom Kalbsfilet mit Erbsencreme, glasiertem Gemüse und Pilzduxelles ⑦-⑨-⑩ 44,00

Desserts

Variation von der Crème Brûlée ①-⑦ 11,50

Erdbeermousse mit Zitronen - Minzsorbet ①-④-⑦-⑨ 13,50

Aprikosen – Haselnuss Schnitte mit Sauerrahmeis ①-④-⑦-⑧-⑨ 13,50

Unsere Allergenenliste: ①Eier ②Erdnüsse ③Fisch ④Glutenhaltiges Getreide ⑤Krebstiere ⑥Lupinen
⑦Milch ⑧Schalenfrüchte ⑨Sulfite ⑩Sellerie ⑪① Senf ⑪② Sesam ⑪③ Soja ⑪④ Weichtiere

	<u>Prosecco – Sekt - Champagner</u>	0,11	
	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 Billecart Salmon Brut Reserve <i>Mareuil-sur-Ay</i>	21,50	
	<u>Offene Weißweine</u>	0,11	0,21
2022	Saugeil trocken <i>Weingut Sauer, Franken</i>	6,50	13,00
2021	Weissburgunder <i>Weingut Dönnhof, Nahe</i>	6,50	13,00
2020	Markelsheimer Probstberg Riesling trocken <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 "Rotes Tor" <i>Weingut Hirtzberger, Wachau</i>	9,50	19,00
2021	Sauvignon <i>Alois Lageder, Südtirol</i>	7,50	15,00
2021	Lugana DOC "I Frati" <i>Cà dei Frati, Lombardei</i>	6,50	13,00
2014	Soave Classico <i>Azienda Agricola Gini, Venetien</i>	6,00	12,00
2019	St. Joseph <i>Etienne Guigal, Côtes-du-Rhone</i>	8,50	17,00
2018	Chardonnay <i>Salmon Creek, Kalifornien</i>	6,50	13,00
	<u>Offener Roséwein</u>		
2016	Markelsheimer Merlot Rosé <i>Tauberfrankenss</i>	7,00	14,00

	<u>Offene Rotweine</u>	0,11	0,21
2021	Cuvee Flint <i>Jürgen Hofmann, Franken</i>	6,00	12,00
2017	Markelsheimer Merlot <i>Geisel Weinbau, Tauberfranken</i>	7,00	14,00
2015	Spätburgunder "Paradies" <i>Weingut Korell, Nahe</i>	13,00	26,00
2018	Cabernet Sauvignon "Der Aristokrat" <i>Eichenwald Weine, Burgenland</i>	6,00	12,00
2019	Montepulciano d´Abruzzo "Mon Tucci" <i>Tucci Tradizione, Abruzzen</i>	7,50	15,00
2016	Nero d´Avola "Ciello" <i>Cantina Normanno, Sizilien</i>	8,00	16,00
2018	Bad Boy, <i>Bordeaux</i> Merlot, Grenache	9,50	19,00
2020	Fabelhaft Tinta Roriz, Touriga Franca, Touriga Nacional <i>Niepoort, Duoro</i>	7,50	15,00
2012	Merlot <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>	0,11	
2019	Moscato d´Asti D.O.C.G "La Caliera" <i>Borgo Maragliano</i>	5,50	
2013	Belvedere – natural sweet <i>Ktima Mercouri</i>	12,50	