

WEISS 0,1L

LEICHT & FRISCH

2022 Riesling Grapes Selection
Rings, Pfalz...7.00

2023 Grauburgunder Grapes Selection
Rings, Pfalz...8.20

2023 Grüner Veltliner Sandstein
Fritz, Wagram...5.90

2022 Sauvignon Blanc
Andres, Pfalz...6.00

2022 Riesling Kabinett Karthäuserhofberg
Karthäuserhof, Mosel...8.90

BIODYNAMISCH & ORGANISCH

#03 Cuvée Kurt
Dennis Wolf, Pfalz...5.90

2016 Ungezogen
Triebaumer, Leithaberg...9.50

2017 Riesling Potion Nr. 1366
Materne-Schmitt, Mosel...19.00

KRAFTVOLL & WÜRZIG

2022 Botijo Blanco
Frontonio, Aragon...7.50

2022 Bourgogne Blanc Petit Aigle
Champy, Burgund...10.00

2021 Grüner Veltliner Hochrain
Veyder-Malberg, Wachau...17.00

2015 Terra Vermella
Nin-Ortiz, Penedes...18.90

2018 Chardonnay Sanford & Benedict Vineyard
Au Bon Climat, Central Coast...26.00

RENOMMIERTE WINZER & IHRE LAGEN

2015 Viña Gravonia Crianza
López de Heredia, Rioja...15.00

2021 Riesling Altenberg
Knauss, Württemberg...15.50

2017 Pinot Gris Clos Windsbuhl
Zind-Humbrecht, Elsass...21.00

2020 Fixin Blanc
Bertrand-Messenger, Burgund...27.00

2018 Blanc ETC
Dagueneau, Loire...23.50

DESSERTWEINE

2015 Beerenauslese Cuvée
Triebaumer, Leithaberg...9.90/5cl

Tawny Port 10 Years Old
Niepoort, Douro...9.90/5cl

ROT 0,1L

FRUCHTBETONT & FILIGRAN

2021 Tire-Bouchon
Domaine d'Ouréa, Rhône...7.50

2022 Spätburgunder vom Löss
Keller, Baden...7.90

BIODYNAMISCH & ORGANISCH

2022 Bobal Clos Lojen
Ponce, Kastilien-La Mancha...6.50

2018 Cabernet Franc Racines du Ciel
Pearl Morissette, Niagara Peninsula...16.50

KRAFTVOLL & WÜRZIG

2022 Flores de Callejo
Callejo, Ribera del Duero...7.90

2019 Sangiovese Amaranto
Podere San Cristoforo, Toskana...9.00

2017 Château Paloumey
Cru Bourgeois, Haut-Médoc...9.90

2013 Blaufränkisch Kirchholz Alte Reben
Weninger, Mittelburgenland...15.00

2020 Saumur-Champigny La Haye Dampierre
Sanzay, Loire...15.50

2020 Lemberger Altenberg
Knauss, Württemberg...16.50

2018 Barolo Bussia
Fenocchio, Piemont...22.00

RENOMMIERTE WINZER & IHRE LAGEN

2020 Monthélie Aux Fournereaux
Pierrick Bouley, Burgund...18.90

2012 Viña Tondonia Reserva
R. López de Heredia, Rioja...19.00

2019 Pinot Noir Tongue N Cheek
Lingua Franca, Oregon...23.00

2014 Gevrey-Chambertin
Arlaud, Burgund...31.50

1999 Cabernet Sauvignon
Dalla Valle, Napa Valley...69.90

ROSÉ 0,1L

2023 Clarete Karman
Gómez-Cruzado, Rioja...5.00

SPEISEN

WEINBAR KLASSIKER

3erlei GRAPES PINCHOS nach Ihrer Wahl...9.50
Rote Beete | getrocknete Olive | Frischkäse
Iberico Schinken | Kräutercreme | Olive
Geschmortes Caponata-Gemüse | Sardellen | Kapern

Mariniertes Gemüse...12.00
Paprika | Pilze | Aubergine | Rosmarin-Focaccia

Marinierte Cerignola Oliven...5.50
Käsevariation | Feigensenf...14.50
Brothandwerk 25 (Julius Brantner) | Butter | Fleur de Sel...5.50

Iberico Bellota-Schinken...26.50
vom Veredler Blazquez | luftgetrocknet
24 Monate gereift | hauchdünn aufgeschnitten
+0,1l 2022 UBE Miraflores, Bodega Cota 45 ... 9.50

Wildkräutersalat...16.00
Kürbis | marinierte Birne | Ziegenkäse | Pinienkernen | Brot-Chips

Rindertatar vom Filet...18.50
Karotte | Miso | Gurke | Schwarzbrot

Ceviche vom Wolfsbarsch...17.50
Fenchel | Koriander | Rote Zwiebeln | Grapefruit

Burrata...16.50
Feldsalat | Feigen-Vinaigrette | Trauben

Jahrgangssardinen...17.50
geröstetes Brioche | gesalzene Butter

Flammkuchen
Speck | Zwiebeln | Crème fraîche...16.00
Kürbis | Ziegenkäse | Brunnenkresse | Kürbiskerne...17.50

HAUPTSPEISEN

Pochiertes Ei...24.50
Pflifferlinge | Lauch | Kartoffelpüree | Jurançon

Krustentierisotto...25.00
Pulpo | Scampi | Parmesan

Gebratene Goldforelle von der Fischzucht Birnbaum...32.50
Senfkohl | Saffran Beurre Blanc

Boeuf Bourguignon...29.00
Speck | Perlzwiebel | Champignons | Kartoffelpüree

Rinderfilet von der Metzgerei Klobeck...38.00
Kalbsjus | wilder Brokkoli | Kartoffelpüree

Late-Night-Karte ab 23 Uhr

SCHAUMWEIN

THE PERFECT START

0,1L

Lyserød Sparkling Tea, non-alcoholic
Copenhagen Sparkling Tea Company ... 9.50

2022 PétNat El Bandito I Wish I Was A Ninja
Testalonga, Swartland ... 9.90

2021 Blanc de Blancs Sekt Tradition Brut
Bamberger, Nahe ... 11.00

2019 Cava Rosé Reserva Mirgin Brut Nature
Alta Alella, Katalonien ... 11.00

Champagne Les Jeunes Pousses Brut
Copin-Cautel, Vandières ... 17.00

Champagne Cuvée Nr. 747 Extra Brut
Jacquesson, Dizy ... 27.50

CATCH OF THE DAY

aus unserem Wein-Chambrair
0,1l 9.90

FRAGEN SIE NACH DER WEINKARTE / UNSERE WEINE ENTHALTEN SULFITE/ FRAGEN SIE UNSERE MITARBEITER NACH DER ALLERGENENKARTE

SPECIAL EVENTS

...immer wieder Montag ist...

SCHNITZELMONTAG

Immer Montags dreht sich bei uns alles um das Wiener Schnitzel. Hierfür verwenden wir ausschließlich Kalbsrücken von der Metzgerei Klobeck. Ausgebacken wird unser Wiener Schnitzel in feinstem Butterschmalz. Wir servieren das Wiener Schnitzel mit Vogelsalat, Kartoffelsalat mit Kernöl aus der Südsteiermark sowie mit Preiselbeeren, Sardelle und Zitrone.

Ihr Grapes-Weinbar Team

GRAPES HAUSWEIN

2022 Riesling Grapes Selection
Rings & Grapes Weinbar
0,1L ... 7.00 | 0,75L ... 42.00 | 1,5L ... 79.00

2023 Grauburgunder Grapes Selection
Rings & Grapes Weinbar
0,1L ... 8.20 | 0,75L ... 49.00

GRAPES
WEINBAR