

# WEISS 0,1L

## LEICHT & FRISCH

**2021 Riesling Grapes Selection**  
Rings, Pfalz...7.00

**2022 Riesling Bruno Kabinett feinherb**  
Karthäuserhof, Mosel...6.90

**2022 Sauvignon Blanc**  
Andres, Pfalz...6.00

**2022 Grauburgunder vom Löss**  
Peter Wagner, Baden...8.00

**2022 Grüner Veltliner Lössterrassen**  
Bründlmayer, Kremstal...5.90

## BIODYNAMISCH & ORGANISCH

**2022 Grillo Giardinello**  
Vino Lauria, Sizilien...6.50

**2021 Furmint Diszkó**  
Barnag, Balaton...6.50

## KRAFTVOLL & WÜRZIG

**2021 Blanc de Noirs Handwerk**  
Bertram-Baltes, Ahr...9.00

**2022 Wiener Gemischter Satz Bisamberg**  
Wieninger, Wien...9.50

**2019 Chenin Blanc Les Gruchers**  
Calvez-Bobinet, Loire...16.50

**2022 Mainque Chardonnay**  
Bodega Chacra, Patagonien...25.00

**2021 Completer**  
Schifferli, Bündner Herrschaft...27.50

## RENOMMIERTE WINZER & IHRE LAGEN

**2015 Viña Gravonia Crianza**  
López de Heredia, Rioja...14.00

**2017 Riesling GG Jungfer**  
Peter Jakob Kühn, Rheingau...19.50

**2017 Auxey-Duresses Clos du Moulin aux Moines**  
Domaine de Clos du Moulin aux  
Moines, Burgund...21.00

**2011 Weißburgunder Vorberg**  
Cantina Terlan, Südtirol...27.00

## DESSERTWEINE

**2021 Beerenauslese Cuvée**  
Feiler-Artinger, Neusiedlersee...8.50/5cl

**2017 Late Bottled Vintage Port (Red)**  
Graham's, Douro...8.90/5cl

**2020 Riesling Schöner**  
Veyder-Malberg, Wachau...8.00/5cl

**1998 Château Coutet**  
1er Cru Classé, Barsac...12.50/5cl

# ROT 0,1L

## FRUCHTBETONT & FILIGRAN

**2022 Rote Wonne**  
Weingut am Stein, Franken...6.50

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

**2020 Bourgogne Rouge**  
Bertrand-Messenger, Burgund...16.50

## BIODYNAMISCH & ORGANISCH

**2018 Blaufränkisch Grapes Selection**  
Wachter-Wiesler, Eisenberg...7.50

**2022 Nero Rosso**  
Seckinger, Palz...6.90

## KRAFTVOLL & WÜRZIG

**2019 Terre di Prenzano**  
Vignamaggio, Toskana...8.90

**2011 Domaine de l'A**  
Côtes de Castillon, Bordeaux...14.00

**2012 Kékfrankos Steiner**  
Weninger, Sopron...15.50

**2014 Bandol**  
Domaine du Gros Noré, Provence...19.50

**2015 Barbaresco Riserva Pora**  
Prodotti di Barbaresco, Piemont...23.00

**2012 Château Croix St. Georges**  
Joseph Janoueix, Pomerol...24.50

## RENOMMIERTE WINZER & IHRE LAGEN

**2016 Pinot Noir Sangreal**  
Wines by Farr, Geelong...16.50

**2011 Viña Tondonia Reserva**  
R. López de Heredia, Rioja...19.00

**2020 Pinot Noir Herrenacker**  
Adank, Bündner Herrschaft...27.50

**2003 Châteauneuf-du-Pape**  
Château de Beaucastel, Rhône...47.50

**2005 Château Montrose**  
2ème Grand Cru Classé, Saint-Estèphe...69.90

**2014 Château Figeac**  
Premier Grand Cru Classé B, Saint-Émilion...79.00

# ROSÉ 0,1L

**2022 Emotions Rosé**  
Mentone, Provence...7.00

**2022 Rosé**  
Beurer, Württemberg...6.50

# SPEISEN

## WEINBAR KLASSIKER

**3erlei GRAPES PINCHOS nach Ihrer Wahl...10.50**  
**Buchenpilze** | Trüffelcreme | Kerbel  
**Rindertatar** | eingelegtes Gemüse  
**Geschmortes Caponata-Gemüse** | Sardellen | Kapern

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

**Iberico Bellota-Schinken desde 1932**  
vom Veredler Blazquez | luftgetrocknet  
24 Monate gereift | hauchdünn aufgeschnitten...26.50

**Flammkuchen**  
Speck | Zwiebeln | Crème fraîche...16.00  
Kürbis | Ziegenkäse | Rucola | Kürbiskernöl...17.50

**Kürbissuppe...12.00**  
Kürbistartar | Kürbiskernöl | Schwarzbrotchips

**Feigensalat...16.00**  
Eingelegte Feigen | Ziegenkäse | Pinienkernen | Gemüse-Chips

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

**Kalt geräucherter Lachs...16.50**  
Jonagold Äpfel | Kerbelcrème  
hausgemachtes Brioche

## NUR DONNERSTAGS

**Hausgemachte Pâté en Croûte von Benjamin Chmura  
aus der Küche des Tantris**  
Wildkräutersalat | Senfjus...28.50

**Als Begleiter**  
2019 Chenin Blanc, Calvez-Bobinet, Les Gruchers, +16.50  
2006 Champagne Millesimé, Pierre Moncuit +27.50

## HAUPTSPEISEN

**Maronenrisotto...24.00**  
Radicchio Trevisano | Rotweinreduktion | Parmesan

**Pochiertes Ei...24.50**  
Morcheln | Waldpilze | Lauch | Kartoffelschaum | Jurançon

**Lachsforelle von Nikolai Birnbaum in Penzing...32.50**  
Spitzkohl | Estragon | Krustentiersud

**Bœuf bourguignon...29.50**  
Speck | Perlzwiebel | Champignons | Kartoffelpüree

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

**Unsere Beilagen...6.50**  
Spicy wilder Brokkoli  
Kartoffelpüree  
Gebratenes Gemüse mit Kräutern

Kleine Karte ab 23 Uhr

---

# SCHAUMWEIN

---

## THE PERFECT START

0,1L

**Lysegrøn Sparkling Tea, alkoholfrei**  
Copenhagen Sparkling Tea Company ... 9.50

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

**Sekt Rosé Brut**  
Jurtschitsch, Kamptal ... 13.50

**Champagne Réserve Brut**  
Fournier, Festigny ... 16.50

**Champagne Blanc de Blancs Extra Brut**  
Henriet-Bazin, Villers-Marmery ... 16.50

**2006 Champagne Millesim **  
Pierre Moncuit, Le Mesnil-sur-Oger ... 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 EVENT

---

GRAPES  
WEINBAR  
**Tantris**  
MAISON CULINAIRE

Ab sofort servieren wir Ihnen exklusiv in der **Grapes Weinbar** jeden Donnerstag ein kleines kulinarisches Aperçu von Benjamin Chmura persönlich zubereitet, Chefkoch im legendären Restaurant **Tantris\*\*** in München.

Die P t  en Cro te im knusprigen Teigmantel ist ein kleines Meisterwerk der Küche, für die es viel Handwerk, Fingerspitzengefühl und vor allem 48 Stunden Zeit braucht.

AUßERDEM:  
...immer wieder Montag ist...

---

# SCHNITZELMONTAG

---

GRAPES  
WEINBAR