


## Petite Assiette

*Kleine Teller / Small Plates*

Kräutersaitlinge | Erdnuss | Teriyaki | Schnittlauch  
*King oyster mushroom | Peanut | Teriaky | Chive* 

10€

Jacobsmuschel | Enoki Pilze | Kokosnuss Vinaigrette  
*Scallop | Enoki Mushroom | Coconut Vinaigrette*

12€

Pilz Ravioli | Maronen | Beurre Rouge  
*Mushroom Ravioli | Chestnuts | Beurre Rouge* 


10€

Hummerbisque | Egerlinge  
*Lobster Bisque | Brown Cup Mushrooms*

12€

Rilette vom Lachs | Meerrettich | Walnusbrot Chips  
*Rilette of Salmon | Horseraddish | Walnut Bread Chips*

12€

Seitan - Ragout | Kartoffelschaum | Schnittlauch  
*Seitan - Ragout | Potato Cream | Chives* 

10€

Geräucherte Entenbrust | Kumquat | Cranberries |  
Brioche  
*Smoked Duck Breast | Kumquat | Cranberries | Brioche*

12€

## Délice classica

Beef Tartar | Fichte  
Johannisbeere | Steinpilz Crunch  
*Beef Tartar | Spruce  
Red Currant | Porcini Mushroom*

24€

Rinderfilet oder Entrecôte vom  
Charolais Rind | Trüffel Kartoffel  
*Beef Tenderloin or Entrecôte from  
Charolais Beef | Truffle Potato*

46€

## Assiette Moyenne

*Mittlerer Teller / Medium Plates*

Caesar Salat | Parmesan | Croûtons  
*Caesar Salad | Parmesan | Croûtons*

14€

Kikok Huhn oder Garnelen  
*Kikok Chicken Breast or Shrimps*

21€

Hirschgulasch | Wickelkloß | Rosenkohl  
*Venison Goulash | Potato Dumpling | Brussels Sprouts*

18€

Sauerrahm - Risotto | Zimt | Haselnuss  
*Sour Cream - Risotto | Cinnamon | Hazelnut*

16€

Steinbutt | Kürbis Variation  
*Turbot | Variation of Pumpkin*

22€

Süßkartoffel - Suppe | Quinoa | Kräuteröl  
*Sweet Potato - Soup | Quinoa | Herb Oil* 

14€

Geschmortes Ochsenbacken Ragout | Kartoffel  
Orangenkarotten  
*Braised Beef Cheek Ragout | Potato  
Orange flavoured Carrots*

18€

Brokkoli - Blumekohl Tasche | Seidentofu  
Grünkohl | Gelbe Beete  
*Broccoli-Cauliflower Dumpling | Silkend Tofu  
Kale | Yellow Beets* 

16€

## Le Menu digital



 Vegan

## Grande Assiette

*Große Teller / Big Plates*

Bayerpost Burger | Comté Käse | Bacon  
Pommes Frites  
*Bayerpost Burger | Comté Cheese | Bacon  
French Fries*

20€

Bayerpost Sandwich | Kikok Huhn  
Spiegelei | Speck | Brioche  
*Bayerpost Sandwich | Kikok Chicken  
Fried Egg | Bacon | Brioche*

20€

Kikok Hühner Brust | Champagner  
Kraut | Brokkolini  
*Kikok Chicken Breast | Champagne  
Kraut | Broccolini*

24€

## Délice Spécial

Französische Entenbrust  
Rotkohl | Wickelklos  
*French Duck Breast  
Red Cabbage | Potato Dumpling*

30€

## Dessert

Crème Brûlée | Weißes Schokoladeneis  
*Crème Brûlée | White Chocolate Mousse*

12€

Apfel - Vanille | Strudelblätter  
Rotweibuttereis  
*Apple - Vanilla | Filo Pastry  
Redwine Butter Ice Cream*

12€

Schokoladen Brownie  
Erdnuss-Bananen Sorbet  
*Chocolate Brownie  
Peanut-Banana Sorbet* 

12€

Französische Käseauswahl | Trauben  
Feigensenf | Früchtebrot  
*French Cheese Selection | Grapes  
Fig Mustard | Fruit Bread*

16€



Unsere Mitarbeiter informieren Sie gern über Allergene und Zusatzstoffe. Bitte kontaktieren Sie das Team jederzeit um weitere Informationen zu erhalten.  
We are delighted to inform you about allergens or additives. For further information please do not hesitate to contact our team at any time.

## WEISSWEIN / WHITE WINE

DEUTSCHLAND / GERMANY 0.375l 0.75l 1.5l

### MOSEL

2017 Markus Molitor „Riesling Schiefersteil“, Wehlen 45

2016 Weingut Van Volxem, „Rotschiefer Riesling“, Wiltigen an der Saar 51

2016 Markus Molitor „Pinot Blanc Einstern“, Wehlen 48

### RHEINGAU

2018 Weingut Leitz „Riesling Eins-Zwei-Dry“ Rüdeshheim am Rhein 25 38

### RHEINHESSEN

2017 Kühling – Gillot „Scheurebe“, Qvinterra, Bodenheim 42

### PFALZ

2018 Dr. Bürklin-Wolf „Riesling“, Wachenheim 39

2013 Weingut Münzberg „Weißer Burgunder Schlangenfiff“ GG, Godramstein 74

### NAHE

2015 Schlossgut Diel, „Dorsheim Riesling“, Rummelsheim 48

### SACHSEN

2018 Schloss Proschwitz Ebling 46

## ITALIEN / ITALY

0.375l 0.75l 1.5l

### TRENTINO SÜDTIROL / TRENTINO ALTO ADIGE

2018 Elena Walch, Tramin 44

2018 Elena Walch, Tramin 42

### VENETIEN / VENETIA

2018 Attems „Pinot Grigio“, Friaul Julisch 40

### TOSKANA / TOSACANA

2017 Marchesi de Frescobaldi, Pomino Bianco Riserva, Rufina 86

2014 Monteverro, Chardonnay, Capalbio 210

### UMBRIEN

2018 Arnaldo Caprai, „Crecante Colli Martani“, Montefalco 39

### SARDINIEN

2018 Tenuta Sella & Mosca „Abidoru“ Vermentino de Sardegna 35

### PIEMONTE

2018 / 2020 La Rocca Gavi DOCG, Coppo 45

## CHAMPAGNER / CHAMPAGNE

0.375l 0.75l 1.5l

### PERRIER - JOUËT

N.V. Grand Brut 78 129 230  
N.V. Grand Brut 3.0l Magnum 790  
2007 „Belle Epoque“ Brut 329  
2000 „Belle Epoque Blanc de Blancs“ 790  
N.V. „Blason Rosé“ 185  
2004 „Belle Epoque“ Rosé 760

### LOUIS ROEDERER, RHEIMS

N.V. Brut 74 135 260  
2007 „Cristal“ Brut 395  
2011 Brut Rosé 195

### RUINART DE CHAMPAGNE, RHEIMS

N.V. „Blanc de Blancs“ 175 320  
N.V. Ruinart Rosé 179 420

### VEUVE CLICQUOT

2008 Vintage Brut 145  
2004 „La Grande Dame“ 355  
2008 Vintage Rosé 190

### DOM PÉRIGNON, RHEIMS

2008 Brut 399

### LAURENT - PERRIER

N.V. Brut Rosé 239

### GOSSET

N.V. Rosé Brut 150

## APERITIF

### CULETTO LILLET

Lillet Blanc, white wine, soda, cucumber 9.90

### APEROL SPRITZ

Prosecco, Aperol, Soda 12

### CLASSIC NEGRONI

Tanqueray Gin, Antica Formula, Campari 14

### FRENCH 75

Tanqueray Gin, Cointreau, lemon juice, champagne 19.50

### SOMMELIERS EMPFEHLUNG / SOMMELIER RECOMMENDATION

Weinbegleitung

...gerne beraten wir Sie mit begleitenden Weinen zu Ihrem Menü.  
...we would be glad to give you advices regarding accompanied wines for your menu.

## OFFENE WEINE / WINES BY THE GLASS

### WEISSWEIN / WHITE WINE

0.1l 0.75l

2015 Saar Riesling Wehlen, Mosel, Deutschland / Germany 7.50 45

2018 Mandrarossa Urta di Mare „Sauvignon Blanc“ Menfi, Sizilien, Italien / Italy 7.00 46

2017 Domaine Vincent Girardin Bourgogne Blanc „Vieilles Vignes“ Burgund, Frankreich / France 8 48

2018 Clemens Strobl „Donauschotter“ Grüner Veltliner Königsbrunn, Wagram Österreich / Austria 8.50 52

### ROTWEIN / RED WINE

0.1l 0.75l

2016 Château Le Gardera Bordeaux Supérieur AOC Bordeaux, Frankreich / France 7 41

2017 Franz Keller „Oberbergener Bassgeige“ Spätburgunder Erste Lage Baden, Deutschland / Germany 9 62

2016 Baron Henri, Baron Philippe de Rothschild, Medoc, Frankreich / France 8 48

2016 Chianti Rufina Nipozzano Riserva, Marchesi de Frescobaldi, Toskana, Italien / Italy 8.50 54

### ROSÉWEIN / ROSÉ WINE

0.1l 0.75l

2018 Clemens Strobl „Donauschotter“ Königsbrunn, Wagram, Österreich/Austria 8.50 52

### SÜSSWEIN / SWEET WINE

0.05l 0.375l

2018 Château Perrou La Baragoile Monbazillac Dordogne-Périgord-France 9.00 62

## CHAMPAGNER / CHAMPAGNE BY GLASS

0.1l 0.75l

### PERRIER - JOUËT

Grand Brut 17.50 129  
Blason Rosé 27 185

### VEUVE CLICQUOT

2012 Vintage Brut 21 145  
2008 Vintage Rosé 27 190

## FRANKREICH / FRANCE

0.375l 0.75l 1.5l

### LOIRE

2018 Domaine Michel Thomas Sancerre Blanc 33 58  
2018 Château de Sancerre „Sauvignon Blanc“ 64

2016 Clau de Nell « Chenin blanc », Ambillou-Château 99

### BURGUND / BOUJOLAIS

2016 Domaine Paul Pillot, Bourgogne Aligoté, Chassagne-Montrachet 49

2018 Domiane Drohin Vaudon, Chablis Réserve de Vaudon 74

2017 Château de Fuissé, Pouilly Fuissé „Tete de Cru“ 82

2015 Domaine Vincent Girardin « Chassagne-Montrachet 1er Cru Morgeot » 198

### LANGEDOC ROUSSILLON

2017 Roc des Anges, L'Oca IGP, Macabeu, Côtes Catalanes, Maury 98

### PROVENCE

2017 Domaines Ott Cru Classé „Clos Mirelle“, La Lonae – les Maures 86

### JURA

2017 Domaine du Pélican, «Chardonnay Arbois», Montigny-lès-Arsores 96

### BORDEAUX

2016 Baron Philippe de Rothschild, Baronne Charlotte, Graves AOC 48

2016 Château Ferrande Blanc, Membre de l'Union des Grands Crus 84

## ÖSTERREICH / AUSTRIA

0.375l 0.75l 1.5l

### STEIERMARK

2017 Weingut Wohlmuth „Sauvignon Blanc Klassik“, Kitzack im Sausal 42

2017 Tement Steinbach, Erste STK Lage, Gelber Muskateller, Berghausen 69

### BURGENLAND

2017 Weingut Kollwentz-Römerhof, „Sauvignon Blanc Steinmühle“, Großhöflein 92

### KREMSTAL

2017 Weingut Salomon Undhof „Grüner Veltliner Wachtberg“, Stein an der Donau 51

### WACHAU

2017 Weingut Tegernseerhof, Riesling Bergdistel Smaragd, Unterloiben 59

2018 Rudi Pichler „Grüner Veltliner Federspiel“, Wösendorf 89

2018 Rudi Pichler „Grüner Veltliner Smaragd“, Wörsendorf 99

### WAGRAM

2016 Clemens Strobl „Rosenberg Riesling“, Königsbrunn 99

2016 Clemens Strobl „Pfaffenberg Riesling“, Königsbrunn 110

## NEUE WELT / NEW WORLD

0.375l 0.75l 1.5l

### USA

2016 Beringer Founders Estate „Chardonnay“, Napa Valley, Kalifornien 42

## SCHAUMWEIN / SPARKLING WINE

N.V. Bouvet-Ladubay Crémant de Loire, Loire, Frankreich / France 49

N.V. Bouvet-Ladubay „Rosé“ Crémant de Loire, Loire, Frankreich / France 59

Wir behalten uns kurzfristige Jahrgangsänderungen vor / We reserve short-term changes to labels and vintages

Sebastian Eichenseer

## ROTWEIN / RED WINE

	0.375l	0.75l	1.5l		0.375l	0.75l	1.5l
<b>FRANKREICH / FRANCE</b>							
<b>BORDEAUX</b>							
2015 Château Bernateau, Saint-Émilion Grand Cru Classé							<b>65</b>
2016 Baron Nathaniel Pauillac, Baron Philippe de Rothschild, Pauillac							<b>78</b>
2016 Château Grand Village « G Acte 8 », Mouillac							<b>110</b>
2014 Château Certan, De May de Certan, APC, Pomerol							<b>195</b>
2014 Château Pontet-Canet, Pauillac 5ème Cru Classé							<b>310</b>
2006 Château Haut – Bailly, Grand Crus Classé, Pessac Lógnan							<b>375</b>
2014 Château L'Evangile, Pomerol							<b>375</b>
2009 Château – Figeac, Premier Grand Cru Classé							<b>630</b>
1993 Château Lafleur, Pomerol							<b>860</b>
2004 Château Latour, Premier Grand Cru Classé							<b>1100</b>
1998 Château Haut – Brion Cru Classé							<b>1500</b>
1983 Château Palmer, Margaux							<b>1450</b>
2006 Château Lafleur, Pomerol							<b>1650</b>
<b>BURGUND / BOURGOGNE</b>							
2018 Bouchard Père & Fils „La Vignée – Pinot Noir“							<b>46</b>
2017 Domaine Marchand Tawse, Pinot Noir « Bourgogne 47° N »							<b>76</b>
2016 Domaine Marchand Tawse, Pinot Noir, Nuits-Saint-Georges							<b>110</b>
2016 Domaine Marchand Tawse « Gevrey-Chambertin							<b>124</b>
<b>LANGUEDOC ROUSSILLON</b>							
2015 Domaine Du Clos des Fées « Côtes du Roussillon Villages Vieilles Vignes », Vingrau							<b>89</b>
<b>PROVENCE</b>							
2015 Domaine de Triennes, Sainte Auguste, Nans les Pins							<b>52</b>
2014 Domaines Ott « Château Romassan», La Lonae – les Maures							<b>96</b>
<b>LOIRE</b>							
2015 Clau de Nell « Cabernet Franc », Ambillou-Château Domaine des Roches Neuves							<b>92</b>
<b>DEUTSCHLAND / GERMANY</b>							
<b>RHEINHESSEN</b>							
2015 Kühling – Gillot „Spätburgunder Kreuz“ GG, Bodenheim							<b>130</b>
<b>AHR</b>							
2015 Weingut Burggarten „Neuenahrer Frühburgunder“ QbA, Bad Neuenahr-Ahrweiler							<b>76</b>
<b>ITALIEN / ITALY</b>							
<b>TOSKANA / TOSACANA</b>							
2016 Marchesi de Frescobaldi „Campo Ai Sassi“, Rosso di Montalcino							<b>53</b>
2015 Marchesi de Frescobaldi, Chianti Classico Tenuta Perrano DOCG							<b>58</b>
2016 Marchesi de Frescobaldi, Chianti Rufina Nipozzano Riserva							<b>54 105</b>
2017 Le Volte dell'Ornellaia							<b>76 160</b>
2015 Marchesi de Frescobaldi, Montesodi Castello Nipozzano							<b>111</b>
2013 Marchesi de Frescobaldi „Castel Giocondo“ Brunello di Montalcino							<b>125 215</b>
2016 Ornellaia Bolgheri Rosso Superiore DOC							<b>369</b>
2015 Luce "Tenuta Luce Toscana", Montalcino							<b>245 480</b>
<b>PIEMONTE</b>							
2016 Enrico Serafino, Babera d'Alba							<b>49</b>
2015 Enrico Serafino, Barolo							<b>98</b>
2014 Bruno Rocca, Barbaresco Coparossa							<b>165</b>
<b>SIZILIEN / SICILIA</b>							
2018 Mandrarossa Timerosse „Petit Verdot“ Menfi							<b>42</b>
<b>SARDINIEN / SARDINIA</b>							
2015 Sella & Mosca « Tanca Farra » DOC, Alghero							<b>58</b>
<b>SPANIEN / SPAIN</b>							
<b>KASTILIEN – LÈON</b>							
2013 Dehesa la Granja, VdT Castilla y León							<b>39</b>
<b>RIOJA</b>							
2016 Artadi "Vinas de Gain", Laguardia							<b>78</b>
2016 Marqués de Riscal „Finca Torrea“, Elciego							<b>86</b>
<b>MALLORCA / BALEAREN</b>							
2017 Tiana Negre „Bocchoris Negre“, Binissalem							<b>110</b>
<b>ÖSTEREICH / AUSTRIA</b>							
<b>BURGENLAND</b>							
2012 Weingut Meinklang „Sankt Laurent Konkret“, Pamhagen							<b>95</b>
2017 Weingut Gesellmann „Opus Eximium No 30“, Deutschkreutz							<b>79 160</b>
<b>WAGRAM</b>							
2015 Weinmanufaktur Clemens Strobl „Pinot Noir Hengstberg“, Königsbrunn							<b>255</b>
<b>NEUE WELT / NEW WORLD</b>							
<b>USA</b>							
2016 D.M. Hess „Zinfandel“, Mendocino County, Kalifornien							<b>52</b>
<b>CHILE</b>							
2015 Errázuriz Estate „Max Reserva“, Aconcagua Valley							<b>51</b>
<b>SÜDAFRIKA / SOUTH AFRICA</b>							
2012 Glenelly „Estate Reserve“, Stellenbosch							<b>49</b>

## SÜSSWEIN / DESSERT WINE

	0.375l	0.75l	1.5l
2011 Château Filhot, Sauternes, Bordeaux, Frankreich / France			
			<b>58</b>
2014 Weingut von Othegraven, Alte Rebe, Spätlese, Kanzem, Saar, Deutschland / Germany			
			<b>85</b>

Wir behalten uns kurzfristige Jahrgangsänderungen vor / We reserve short-term changes to labels and vintages

## WASSER / WATER

	0.5l	1.00l	8	12
Evian				
				<b>8</b>
				<b>12</b>
San Pellegrino				
				<b>8</b>
				<b>12</b>

## SÄFTE / JUICES

	0.2l	5
Apfel / Apple		
Orange / Orange		
Maracuja / Passion Fruit		
Johannisbeere / Black Currant		
Rhabarber / Rhubarb		
Tomate / Tomato		
<b>Van Nahmen</b>		
Schwarzer Johannisbeernektar/ Black Currant Nectar		
Apfelsaft von Streuobstwiesen / Apple Juice		
Scheurebe Traubensaft weiss / Scheurebe white grape juice		
	<b>0.25l</b>	<b>7</b>

## ROSÉWEIN / ROSÉ WINE

	0.375l	0.75l	1.5l
2017 Michel & Laurent Thomas, Le Grand du Merle Sancerre ASC, Frankreich/France			
			<b>42</b>
2017 Domaine Ott „By Ott“ Côtes de Provence, Clos Mireille, Frankreich/France			
			<b>54 120</b>

## LIMONADEN / SOFT DRINKS

	0.2l	0.1l	5	4.20
Coca Cola, Cola Light, Cola Zero, Sprite, Fanta				
San Bitter				
Thomas Henry				
Bitter Lemon, Ginger Ale, Tonic Water				
Paulaner Spezi				
				<b>0.2l 5.50</b>
				<b>0.5l 6.50</b>

## COFFEE

	5.10	4.50 / 7	4.90	6.60	6.60	6.60
Café Crème						
Espresso / Doppio						
Espresso Macchiato						
Cappuccino						
Latte Macchiato						
Café au Lait						
Vanilla or caramel syrup						<b>0.50</b>

## BIER / BEER

	0.25l	0.5l	0.33l	0.5l	0.33l	0.5l
Augustiner Helles						
						<b>5.10</b>
						<b>7.60</b>
König Pilsner						
Hopf Weissbier / Wheat beer						
Hopf Weissbier dunkel / Wheat beer dark						
						<b>0.5l 7.60</b>
König Pilsner Alkoholfrei / Non alcoholic						
Hopf Weissbier / Wheat beer Alkoholfrei / Non alcoholic						
						<b>0.33l 5.10</b>
						<b>0.5l 7.60</b>

## BIOTEAQUE-TEA

	9
<b>BLACK TEA</b>	
Organic Darjeeling, Organic Earl Grey, Organic English Breakfast	
<b>GREEN TEA / WHITE TEA</b>	
Organic China Sencha, Organic China Jasmin, Organic White Tea	
<b>HERBAL TEA</b>	
Organic Peppermint, Organic Chamomile, Organic Herbal Nettle-Mango	
<b>FRUIT TEA</b>	
Organic Fruit Tea Elderflower-Vanilla, Organic Rooibos Lemon-Vanilla	

## BEMERKUNGEN / REMARKS

The following products, which are also used in cocktails contain coloring and / or preserving agents: Campari, Pernod, Blue Curacao, Amaretto Disaronno, Aperol, Lillet Blanc, Martini Rosso / Bianco, different sherries, syrups, Coca Cola, Diet Coke, Coke Zero, Fanta, Orangina, Orangina blood orange, bitter lemon, ginger ale, Lime Juice, San bitter, Red Bull, different whiskeys, Frangelico, Myer's Rum, Dom Benedictine, grenadine, Bailey, Blue Curacao, Kahlua, Creme de Cacao, Drambuie, Creme de Menthe, Licor 43, Pimm's No.1, Southern Comfort Grand Marnier

The following products contain Caffeine: Coca Cola, Coca Cola Light, Coca Cola Zero, Red Bull, Kahlua, Coffee and Coffee products

The following products contain quinine: Schweppes Bitter Lemon, Tonic Water, Thomas Henry Tonic Water, Aperol, Campari, Angostura and other Cocktailbitters (The Bitter Truth, Fee Brothers)

The following products contain sulfite: Wine and Wine products

The following products contain sapatidy agents: Angostura and other Cocktailbitters (The Bitter Truth, Fee Brothers)

The following products contain antioxidant agents: Fruit Juices and Fruit Purées