



## STARTERS

### Oliven

Eingelegt | Kräuter  
7

### Münchener Burrata

Vom Glockenbach  
12

### Arancini

Fisch-Ragout | Zitrone  
12

### „La Perle“ Sardinien

Senfkörner | Schalotten  
18

### Gezupftes Brathähnchen

Romanasalat | Brotchips | Caesardressing  
18

### Wolfsbarsch Sashimi

Zucchini | Ponzu | Kaffirlimette  
22

### Garnelen Cocktail

Salzwasser Garnelen | Chicorée | Cocktailsauce  
24

### Oktopus

Frühlingslauch | Romesco-Dip  
22

### Kürbis

Scamorza | Rosmarinschaum | Kernöl  
16

### Blumenkohl

Spicy Mayo | Erdnuss  
13

### Trüffel Croque

Brie | Gruyère | Waldorfsalat  
16

### Artischocke

Yuzu French Dressing  
19

## OYSTERS

*Irish Mór Austern in der Schale kurz gedämpft*

Ingwer | Shiso | Sojaponzu

7

Japanische Crème Fraîche | Pinienkerne

7

Bloody Mary | Sellerie

7

### Brot & Topfen

Handwerk 25 | Gewürztopfen | Schnittlauch Öl

7

### Pane Carasau

Olivenöl | Meersalz

4

## TATAR COLLECTION

### Rind

Parmesan | Miso  
21 | +10 g UMAI Caviar 41

### Kalb

Vitello Tonnato | Alter Balsamico | Kapern  
23

### Rinderfilet

Rote Bete | Gurke | Meerrettich  
24

### Tatar Royal

Rinderfilet | 10 g UMAI Caviar  
Geräucherte Kartoffelkrokette  
36

### Balfégo Tuna

Avocado | knuspriger Reis  
23

### Hamachi

Ceviche Vinaigrette | Fenchel  
22

### Wester Ross Lachs

Thai-Style | crispy ginger  
21

### Karotte

Curry | Buchweizen | Lauch  
16

## SIDES

### Pommes Frites 'Sour Cream & Onion'

Lauchpulver | Sauerrahm  
7

### Grüner Salat

Estragon-Vinaigrette  
7

### Baskische -Paprika

"Piquillo" | Holzkohleöl  
8

### Wilder Brokkoli

Panko | Ei | Kerbel  
9

### Parmesanrisotto

9

### Shiitake

Kräuter | Miso-Espuma  
9

## SPECIALS

### Kabeljau

Spinat | Rosmarin | Chorizo  
36

### Seezunge für Zwei

Wildfang | Lorbeerenschaum  
pro Person 42

### Caviar Pasta

Zitronen Beurre Blanc | 10 g UMAI Caviar  
38

### Lammschulter

Gutshof Polting | Pommery Senf  
32

### Châteaubriand für Zwei

Béarnaise | ca. 400 g  
pro Person 46

## BAR TATAR

*Alle Preise verstehen sich in Euro inklusive der gesetzlichen Mehrwertsteuer*

## APERITIF

### **Veuve Cliquot Réserve Cuvée Brut**

17 | 0,1l  
119 | 0,75l

### **Veuve Cliquot Réserve Rosé Brut**

19 | 0,1l  
129 | 0,75l

### **Griesel Sekt Brut/Rosé Tradition**

79 | 0,75l

### **Cuvée Blanc Sparkling (alkoholfrei)**

Kolonne  
7,5 | 0,1l  
45 | 0,75l

### **Frucht Cuvée Sekt (alkoholfrei)**

Jörg Geiger  
7 | 0,1l  
42 | 0,75l

### **Drink of the Day**

Kreationen von unserem Barteam

### **Bellini Champagner**

21 | 0,2l

### **Ayinger im geeisten Glas**

3 | 0,2l

## WEISS

### **Riesling**

Josef Spreitzer, 2024, Rheingau  
7,5 | 0,1l  
45 | 0,75l

### **Greco di Tufo Riserva „Cutizzi“**

Feudi San Gregorio, 2022, Kampanien  
6,5 | 0,1l  
39 | 0,75l

### **Sauvignon Blanc**

Glatzer, 2023, Carnuntum  
7 | 0,1l  
42 | 0,75l

### **Grüner Veltliner Federspiel „Terassen“**

Domäne Wachau, 2024, Wachau  
6,5 | 0,1l  
39 | 0,75l

### **Chardonnay**

Terlan, 2024, Trentino  
8 | 0,1l  
49 | 0,75l

### **Weißburgunder**

Klump, 2024, Baden  
7,5 | 0,1l  
45 | 0,75l

### **Vermentino**

Sella & Mosca, 2024, Sardinien  
39 | 0,75l

### **Pinot Grigio**

Terlan, 2024, Trentino  
59 | 0,75l

### **Riesling Vintage**

Dreissigacker, Rheinhessen  
59 | 0,75l

### **Bourgogne Blanc**

Chanson, 2023, Burgund  
59 | 0,75l

### **Sauvignon Blanc „Quarz“**

Terlan, 2023, Trentino  
119 | 0,75l

### **Chardonnay „Kreuth“**

Terlan, 2023, Trentino  
79 | 0,75l

### **Sancerre**

Hubert Brochard, 2023, Loire  
79 | 0,75l

### **Chardonnay**

Bramito Antinori, 2024, Umbrien  
74 | 0,75l

### **Grüner Veltliner „Vogelsang“**

Bründlmayer, 2023, Weinviertel  
59 | 0,75l

## ROSÉ

### **Mirabeau Rosé Pure**

9 | 0,1l  
56 | 0,75l  
139 | 1,5l

## ROT

### **Primitivo Puglia „Neprica“**

Tormaresca, 2024, Apulien  
6,5 | 0,1l  
39 | 0,75l

### **Rioja „Malpastor“ Crianza**

Miguel Torres, 2021, Rioja  
7,5 | 0,1l  
45 | 0,75l

### **Chianti „Rosso Toscana“**

Villa Antinori, 2023, Toskana  
9,5 | 0,1l

### **Heritage Merlot**

Gérard Bertrand, 2023, Languedoc-Roussillon  
7 | 0,1l  
42 | 0,75l

### **Diamantakos „Xinomavro“**

Naoussa, 2018  
49 | 0,75l

### **Le Légendes R Médoc**

Domaines Barons de Rothschild, 2020, Bordeaux  
54 | 0,75l

### **Rosso di Montalcino**

Casanova di Neri, 2022, Toskana  
69 | 0,75l

### **Chianti Classico DOCG Riserva**

Marchese Antinori, 2022, Toskana  
99 | 0,75l

### **Barbaresco „Bordini“**

La Spinetta, 2021, Piemont  
109 | 0,75l

### **Cuvée Salzberg**

Heinrich, 2017, Burgenland  
159 | 0,75l

### **Barolo „Bussia“**

Aldo Conterno, 2018, Piemont  
149 | 0,75l

### **Gevrey-Chambertin**

Louis Jadot, 2022, Burgund  
169 | 0,75l

*Fragen Sie nach unserer Weinkarte. Unsere Weine enthalten Sulfite*

*Alle Preise verstehen sich in Euro inklusive der gesetzlichen Mehrwertsteuer*