

WEINBEGLEITUNG

WAS KLEINES ZUM WEIN

Unser Brotkorb mit Pilzcreme und Rote Bete-Ziegenfrischkäse-Aufstrich	6
Knusprige Kürbissticks in Cornflakeshülle mit Minz-Joghurt-Dip	6
Hausgemachte Kartoffelchips mit Tomatenmarmelade	6
Marinierte Weinheim-Oliven	5

Tages-
empfehlungen
findet Ihr auf
unserer Tafel.

WAS FEINES ZUM WEIN

Gebratenes Lachsforellenfilet auf Weißwein-Kartoffel-Ragout	14
Österreichische Backhendfilets mit Kartoffel-Kürbis-Salat	13
Karotten-Sesamknödel mit Weißweinschaum, dazu Blaukrautsalat	12
Schwabinger Käsebrettl mit unserem Traubensenf und Walnüssen	13
Genussbrettl mit Roastbeef, Mühlviertler Schinken und Schweinebraten, dazu hausgemachte Pickles, Kürbiskernpesto und Remoulade ^{1) 6)}	14

WAS KLASSISCHES ZUM WEIN

Rotwein-Roulade mit Waldbeeren-Blaukraut und Mini-Kartoffelknödel ⁶⁾	14
---	----

GEHT IMMER

Das kleine Weinheim Käsefondue	12
Käsefondue Spezial mit Grenaille-Kartoffeln und hausgemachten Pickles	+ 3
Elsässer Flammkuchen ^{1) 6)}	12

WAS SÜSSES ZUM WEIN

Normans lauwarmer Schoko-Haselnuss-Kuchen	8
Tarte Tatin - Warmer Apfelkuchen mit Karamell und hausgemachtem Vanilleeis	8

Hinweis: Eine Liste aller verwendeten Zusatzstoffe und allergieauslösenden Stoffe erhalten Sie auf Wunsch von unseren Mitarbeitern. Weine enthalten Sulfite. Sofern nicht angegeben, sind unsere Weine trocken ausgebaut. Jahrgangswechsel bei den Weinen möglich.



¹⁾ mit Konservierungsstoff, ²⁾ mit Farbstoff, ³⁾ Koffeinhaltig,

⁴⁾ mit Süßungsmitteln, enthält eine Phenylalaninquelle,

⁵⁾ Chininhaltig, ⁶⁾ mit Antioxidationsmittel

Preise: Alle angegebenen Preise sind in Euro inkl. MwSt.

DAS WEINHEIM
Bauerstraße 2
D-80796 München

E-Mail: servus@dasweinheim.de
Online: www.dasweinheim.de
Tel.: +49 89 92 65 53 81
 facebook.com/dasweinheim
 instagram.com/dasweinheim

Geöffnet: Di. - Sa. ab 17:00 Uhr

Küche: Di. - Sa. ab 17:30 Uhr