



*In der Weinbar **Künstler***

VORSPEISEN

Duo / Trio de Empanadas^{11AG} 8,00 € / 12,00

Humita: Mais | Kürbis | Käse | Basilikum
Carne: Rindfleisch | Oliven | Ei
Spinat: Spinat | Parmesan
Salsa Yasgua | Picante

Provoleta^G 14,00

Provolone (Käse) im Pfännchen gebraten |
Tomaten-Konfit

Chorizo und Morcilla gegrillt^{2,3} 15,00

Selbstgemachte Chorizo | Blutwurst | Salsa Criolla

Burrata Iberico^{2,3} 17,00

Burrata | Iberico-Schinken | Cherry-Tomate |
Basilikum | Rucola

Octopus 18,00

Tintenfisch | Polenta | Aji Panca |
Kalamata-Emulsion | Avocado

SALATE

Gartensalat klein / groß^{EJK} 7,50 / 13,00

Caesar Salad^{AJ11} 14,50

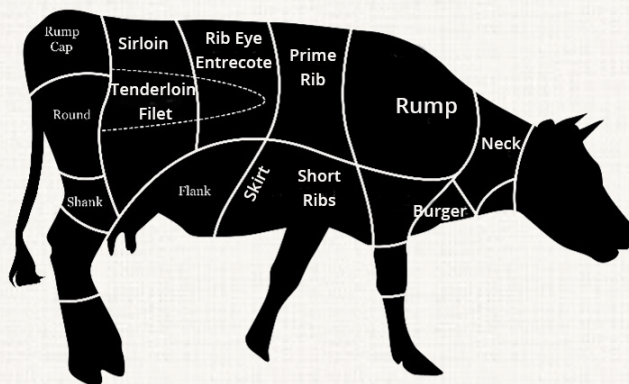
Römersalat | Croutons | Grana Padano |
Caesar-Dressing

+ Steakstreifen 18,50

Spitzkohl-Salat mit Huhn^{AJ} 18,50

Spitzkohl | Maishuhn | Limone | Sellerie |
Erbsen | Minze

PREMIUM-STEAKS VOM ARGENTINISCHEN WEIDERIND URIEN LOZA FARM



Rumpsteak | 300 g 39,00

Entrecote | 300 g 41,00

Rinderfilet | 250 g 43,00

Beilagen: Kartoffeln | Gemüse

3 Soßen-Dips:

Kräuterbutter | Chimichurri | Salsa Criolla ^{11JG}

Extra-Soße: 3,00

Alle Steaks werden Medium zubereitet. Falls Sie Ihr Steak mehr oder weniger gebraten haben möchten, geben Sie bitte bei der Bestellung Bescheid.

180 g pures Rindfleisch im hausgemachten Briochebrötchen.

B U R G E R	Der Klassiker ^{1AJGK}	20,00
	Original Cheddar-Käse Salat	
	Bauernburger ^{1,10,AJGKC}	22,00
	Original Cheddar-Käse Bacon Spiegelei Bauernmayonnaise	
	Avocaburger ^{1AJGK}	22,00
	Original Cheddar-Käse Avocado	
	Veggie-Portobello ^{1AJGK}	21,00
	Portobello Champignon gegrillt Rotkohl eingelegt Tomate Salat	
	Zu den Burgern können Sie wählen: Pommes oder Cole Slaw. Dip nach Wahl zu den Pommes: Aioli, Chillimayo, Ketchup, Mayo	
	EXTRAS	2,50
	Röstzwiebeln, Bacon ³ , Spiegelei ^C	

FÜR DIE KLEINEN

Nudeln mit Tomatensoße ^{A1,5}	6,00
Kleines Schnitzel mit Pommes ^{AC}	7,50

POSTRES

Argentinischer Flan ^{CG5}	8,50
Flan Dulce de Leche	
Tiramisu mit Himbeeren	9,00
Postre del Dia	9,00

Fragen Sie nach unserem
Nachtisch des Tages

Zusatzstoffe

1) Farbstoff	7) Phosphat
2) Konservierungsstoff	8) Koffein
3) Antioxidationsmittel	9) Chininhaltig
4) Phenylalaninquelle	10) Pökelsalz-Nitrit
5) Süßungsmittel(n)	11) Knoblauch
6) Geschwärzt	

&

Allergene

A) glutenhaltiges Getreide	G) Milch
B) Krebstiere	H) Schalenfrüchte
C) Eier	I) Sellerie
D) Fische	J) Senf
E) Erdnüsse	K) Senfsamen
F) Sojabohnen	L) Schwefeldioxid

WEINE & SEKTE

WEISS & ROSÉ WEINE KÜNSTLER

	0,1 l	0,2 l	0,75 l
2024 Inspiration Blanc trocken	3,80	6,80	23,00
2024 Riesling feinherb	4,00	7,50	24,00
2023 Riesling fruchtig	4,00	7,50	24,00
2023 Hattenheimer Riesling trocken VDP. Ortswein	5,50	10,00	33,00
2024 Flörsheimer Herrnberg Riesling trocken VDP.ERSTE LAGE	5,50	10,00	33,00
2023 Chardonnay „Kalkstein“ trocken	7,00	12,50	39,00
2024 Sauvignon Blanc „Kalkstein“ trocken	7,00	12,50	39,00
2024 Inspiration Rose trocken	3,80	6,80	23,00
2023 Spätburgunder Rose feinherb	4,00	7,80	24,00
Weinschorle trocken / halbtrocken 0,25l / 0,4l		4,50 / 7,50	

WEINE SCHLOSS HALLBURG (FRANKEN)

2023 Weißer Burgunder trocken	3,50	6,50	22,50
2024 Grauer Burgunder trocken	3,50	6,50	22,50
2024 Silvaner trocken	3,50	6,50	22,50

SEKT KÜNSTLER 0,1

2021 Riesling Sekt brut	6,00		32,00
2022 Assmannshäuser Rosé Sekt brut nature	7,00		38,00

ROT ARGENTINIEN UND KÜNSTLER

2022 Just Malbec Please Familia Blanco, Luján de Cuyo, Mendoza	5,00	9,50	31,00
2023 Hermanos Malbec Domingo Molina, Valle Calchaquies, Salta	5,00	9,50	31,00
2023 Hermanos Cabernet Sauvignon Domingo Molina, Valle Calchaquies, Salta	5,00	9,50	31,00
2023 Inspiration Rouge	6,00	11,50	34,00
2023 Spätburgunder Tradition	7,00	12,50	39,00
2022 Merlot	8,00	15,00	52,00

FLASCHENWEINE RHEINGAU

WEISS & ROSÉ WEINE KÜNSTLER

2022 Hochheimer Reichestal Riesling Kabinett restsüß	35,00
2023 Hochheimer Stielweg Alte Reben Riesling trocken, VDP.ERSTE LAGE	45,00
2023 Alvarinho trocken	45,00
2022 Hochheimer Hölle GG Riesling trocken, VDP.GROSSE LAGE	65,00
2021 Hattenheimer Pfaffenberg GG Riesling trocken, VDP.GROSSE LAGE MONOPOL	78,00
2021 Erbacher Marcobrunn GG Riesling trocken, VDP.GROSSE LAGE	99,00

ROT WEINGUT KÜNSTLER

2023 Inspiration Rouge	31,00
2023 Spätburgunder Tradition	39,00
2022 Hochheimer Stein Spätburgunder trocken VDP.ERSTE LAGE	52,00
2018 Spätburgunder Höllenberg Großes Gewächs VDP.GROSSE LAGE	95,00
2022 Merlot trocken	52,00

FLASCHENWEINE ARGENTINIEN

ROT

2021 Wapisa Malbec Fincas Patagonicas, Rio Negro, Patagonien	41,00
2019 Domingo Molina Malbec Domingo Molina, Valle Calchaquies, Salta	42,00
2021 Privado Roble Bonarda Jorge Rubio San Rafael Mendoza	41,00
2020 Privado Roble Cabernet Sauvignon Jorge Rubio San Rafael Mendoza	41,00
2022 Escorihuela Gascon Syrah Familia Gascon Agrelo Mendoza	32,00
2022 Escorihuela Gran Reserva Malbec Familia Gascon Agrelo Mendoza	46,00
2019 Perro Callejero Cabernet Franc Mosquita Muerta Wines, Valle de Uco, Lujan de Cuyo	34,00
2019 Pispí Cuve Mosquita Muerta Wines Valle de Uco	45,00
2019 Mosquita Muerta Malbec Mosquita Muerta Wines Valle de Uco	70,00

Weiss

2020 Hermanos Torrontes Domingo Molina, Valle Calchaquies, Salta	30,00
---	-------

GETRÄNKE

Hausgemachte Limonade 6,50
Zitrone, Zucker, Mineralwasser

Proviant Limo 0,33l 3,70
Zitrone, Orange, Cola, Cola Zero

Saftschorle 0,4l 5,50
Traube, Apfel, Johannisbeere

Rhönsprudel Mineralwasser 0,25l 3,00
Original / Medium / Naturell

Rhönsprudel Mineralwasser 0,75l 7,00
Original / Medium / Naturell

Tannenzäpfle Flasche 0,33 3,70

Tannenzäpfle Alc,Frei 0,33 3,70

LONGDRINKS

Aperol Spritz 0,4l 9,50

Gin Tonic 12,00

HOCHPROZENTIGES 4cl

Alte Birne, fassgereift 6,00

Alte Marille, fassgereift 6,00

Grappa Argentina Malbec 7,00

Fernet Branca 5,50

Ramazotti 5,50

Öffnungszeiten

Montag, Donnerstag, Freitag:
17.00 - 22.00 Uhr

Samstag 17.00 – 23.00 Uhr
(Küche schließt um 22.00 Uhr)

Sonntag 12.00 – 21.00 Uhr
(Küche schließt um 20.00 Uhr)

HEISS

Espresso 2,50

Espresso Doble 3,00

Espresso Macchiato 3,00

Cappuccino 3,50

Tee 3,50