

PINOT DIE WEINBAR

Neben unseren Klassikern wird unsere Karte durch wechselnde Tagesgerichte ergänzt.

Die Klassiker

» Brot und Spiele «

Oliven, selbstgemachtes Kräutersalz, Brot und Olivenöl

» Aufstriche «

dreierlei, je nach Saison

» Bresaola «

hauchdünn, auf Rucola mit Parmesanraspeln und Zitronenöl

» Pinot Platte «

unser bunter Antipastiteller

» Lauchzwiebeltörtle «

drei Törtle aus dem Ofen mit frischem Salat,
klassisch mit Speck oder auch vegetarisch

» Ziegenkäse «

zwei gratinierte Käse, mit Blattsalat, geröstetem Speck,
Sonnenblumenkernen und Trauben

» Vulcano Baguette «

Vulcanoschinken mit Stracciatella di bufala
und mariniertem Babyspinat

» Vulcano Pur «

100g Vulcanoschinken hauchdünn geschnitten zum Wegpicken

» Von den Almen «

Kräuterkäse aus dem Ländle, Bergkäse aus Untermaiselstein,
Antons Liebe von der Zurwies und Wällechäs aus dem Thurgau

» **Schinkenquartett** «

Wacholderschinken aus dem Allgäu, Vulcanospeck aus der Steiermark, Bresaola aus dem Trentin und Betznauer Rauchfleisch

» **Tagliarini** «

Basilikum-Pesto, Cocktailtomaten, Pinienkerne und Parmesan

» **Fisch trifft Fisch** «

auf der Haut gebratener Saibling
und sommerlicher Fischesalat mit Apfelstückchen

» **Rindfleischsulz** «

feines Sülzchen mit knusprigen Majoran-Bratkartoffeln

» **Allgäu Rind** «

tranchiertes Rindfleisch aus der Nuss mit Kräutersoße
aus unserem Garten, Rucola und Parmesan

MONATSGERICHT

» **Bayerisches Carpaccio** «

weißer Presssack würzig mariniert mit Schalotten

FÜR UNSERE KLEINEN

» **Bandnudeln** «

mit zerlassener Butter und Parmesanspäne

SÜßES ENDE

» Pinot Rouge «

leichte Joghurt-Sauerrahm-Creme
mit fruchtigem Himbeerspiegel und Mandelblättchen

»Schokotörtchen«

mit Vanilleeis, Krokant und Kernöl

»Zitronensorbet mit Winzersekt«