

# 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**

» **Garnelen in Knoblauch-Chilli-Koriandersud** «

mit Baguette

**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«**