

*Liebe Gäste,*

*herzlich willkommen in Alexander´s Vinothek*

*Restaurant - Cafe - Bar.*

*Bei uns finden Sie die größte Auswahl an Flaschen- und Bioweinen prominentester Winzer Italiens.*

*Unsere hochwertigen offenen Weine aus dem Collio Orientali werden von uns ständig auf Qualität und Güte überprüft.*

*Wir kaufen nur von Winzern unseres Vertrauens*

*Übrigens bekommen Sie alle unsere offenen Weine auch in der praktischen 3 oder 5 Liter BAG in BOX zum Mitnehmen.*

*Wir sind aber auch bekannt für hervorragende Speisen, leckere Dinge für zu Hause und unseren herrlichen Kaffeesorten von in Buchenholz gerösteten Kaffeebohnen.*

*Abgerundet wird das Angebot von Bierspezialitäten des staatlichen Hofbräu München und den dazu passenden bayrischen Schmankerln.*

*Also frei nach dem Motto. „ITALIEN MEETS BAYERN!“*

*Wir bemühen uns, dass Sie bei uns einen schönen Aufenthalt und genussvolle Momente erleben.*

*Sollten Sie Fragen haben, sind wir gerne für Sie da!*

*herzlichst Ihr Alex mit Team*

*Sie finden uns auch im Internet unter:*

*[www.alexanders-vinothek.at](http://www.alexanders-vinothek.at)*

*oder bei facebook*

*[www.facebook.com/alexandersvinothek](http://www.facebook.com/alexandersvinothek)*

# *Unsere Snacks & Speisen*

## *Vorne weg:*

### *Piatto di Prosciutto San Daniele* (A, C, G, D, F)

*Prosciutto San Daniele / Latteria Käse / eingelegtes Gemüse /  
Ciabatta Brot*

### *Formaggio Latteria* (G, F)

*Latteria Käse / eingelegtes Gemüse / irakischer Pfeffer / Ciabatta Brot*

### *Ciabatta Prosciutto San Daniele* (A, C, E, F, G, N)

*Ciabatta Brot / Prosciutto San Daniele / eingelegtes Gemüse*

### *Alexander´s „homemade“ Chips* (A, C, E, F, G, N)

*Chips von der Annabelle Kartoffel / zweierlei Dips*

***KÜCHE VON 11:30 - 14:00 UND 17:00 - 21:00 UHR***

# *Für den kleinen Hunger*

## *Zuppa del giorno*

*Unsere täglich frische Tagessuppe erfragen Sie bitte bei unserem Servicepersonal*

## *Schinken-Käse Toast* (A, C, E, D, G, M)

*Schinken aus der Schulter / Gouda Käse / hausgemachtes Pesto / kleiner Beilagensalat*

## *Haustoast* (A, C, G, M)

*Schinken aus der Schulter / Gouda Käse / Tomaten / Zwiebel / kleiner Beilagensalat*

## *Original Münchner Weißwürste vom Murr* (A, B, C, E, D, F, G, H, P, R)

*2 Stück Weißwürste in der Löwenkopfterrine / frischer Laugenbrezn / süßer Senf*

## *Pasta-Gerichte*

### *Spaghetti al ragu di manzo* (A, C, E, N, P, F, G, M)

*Spaghetti / ragu di manzo (100 % Rindfleisch) / Grana Padano*

### *Spaghetti al ragu di Pescatora* (A, C, E, N, P, F, G, M)

*Spaghetti / Meeresfrüchte / Kirschtomaten / Bonitoflocken*

### *Agnolotti astice con burro di Limone* (A, C, E, N, P, F, G, M)

*Teigtaschen gefüllt mit bretonischem Hummer / Zitronenbutter / Bonitoflocken*

## *Fleischgerichte*

### *Alexander´s Hausburger „Sous Vide“* (A, B, C, E, D, F, G, H, P, R)

*180 g Wagyu Beef Paddie / Salat / Tomaten / Zwiebel / Cheddar Cheese / hausgemachte Burgersauce / Fry´n Dip Pommes (Zubereitungszeit 18 Minuten)*

### *„Unser Klassiker“ Cevapcici vom Grill* (A, C, E, F, G, N)

*Cevapcici vom Grill / Fry´n Dip Pommes / Ajvar / roter Zwiebel*

*Barbecue Chicken-Wings* (A, C, E, F, G, L, M, N)

*Smoky Chicken Wings / Fry ´n Dip Pommes / Barbecue Sauce*

*Fischgerichte*

*Fish ´n Chips* (A, B, C, D, F, G, H, P, R)

*Alaska Seelachs in Backteig / Fry ´n Dip Pommes / hausgemachte  
Sauce Tartar*

*Capesante con risotto a la milanese* (A, B, C, D, F, G, H, P, R)

*Jakobsmuscheln „Sous Vide“ / Safranrisotto / Grana Padano  
(Zubereitungszeit 20 Minuten)*

*Red Snapper Filet „Asian Style“* (A, B, C, D, F, G, H, P, R)

*Red Snapper Filet „Sous Vide“ / Wok Gemüse / Kartoffelspalten  
(Zubereitungszeit 20 Minuten)*

*Alexanders Tuna-Burger* (A, B, C, D, F, G, H, P, R)

*Sashimi-Thunfisch Paddie / Salat / Zwiebel / Mayonnaise / Sweet  
Chilli Sauce / Fry ´n Dip Pommes (Zubereitungszeit 20 Minuten)*

## *Für Figurbewusste*

### *Insalata mista*

*Blattsalate der Saison / Premium Rucola / Datterini Tomaten /  
Balsamico Hausdressing*

### *Insalata Tonno <sup>(D)</sup>*

*Blattsalate der Saison / Premium Rucola / Datterini Tomaten / roter  
Zwiebel / Thunfisch MSC-Zertifiziert / Balsamico Hausdressing*

## *Was Süßes zum Abschluss*

### *Alexander´s Valrhona Schokoküchlein*

*(A, B, C, D, E, F, G, H, N, P, R)*

*Warmes Küchlein von der Valrhona Schokolade / Bourbon Vanilleeis /  
Vanillesauce / Schlagobers. (Zubereitungszeit 18 Minuten)*

### *Eiskaffee*

*(A, B, C, D, E, F, G, H, N, P, R)*

*Bourbon Vanilleeis / heißer Kaffee / Kaluha Kaffeelikör / Schlagobers.*

### *Kuchen des Tages*

*(A, B, C, D, E, F, G, H, N, P, R)*

*Den hausgemachten Kuchen oder Strudel erfahren Sie bitte bei  
unserem Servicepersonal.*

## *Cassatina Siciliana* (A, B, C, D, E, F, G, H, N, P, R)

*Bisquitboden / Ricottacreme / dunkle Schokolade / sizilianische  
Pistazie / kandierte Früchte*

## *Tartuffo nero* (A, B, C, D, E, F, G, H, N, P, R)

*Tartuffo nero / Bourbon Vanillesauce / Schlagsahne*

## *Tartuffo bianco* (A, B, C, D, E, F, G, H, N, P, R)

*Tartuffo bianco / Kaffee / Kaluha / Schlagsahne*

## *Sorbetto al limone* (A, B, C, D, E, F, G, H, N, P, R)

*Sorbetto in der Zitronenschale*

Eine Nennung erfolgt, wenn die bezeichneten Stoffe oder daraus hergestellte Erzeugnisse als Zutat im Endprodukt enthalten sein können oder sind. Trotz sorgfältiger Herstellung unserer Gerichte können neben den gekennzeichneten Zutaten Spuren anderer Stoffe enthalten sein, die im Produktionsprozess in der Küche verwendet werden. Die Kennzeichnung der 14 Hauptallergene erfolgt entsprechend den gesetzlichen Vorschriften (EU Lebensmittelinformationsverordnung 1169/2011). Es gibt darüber hinaus auch noch andere Stoffe die Lebensmittelallergien oder Unverträglichkeiten auslösen können.

### **Allergeninformation gemäß Codex-Empfehlung**

Glutenhaltiges Getreide	A
Krebstiere	B
Ei	C
Fisch	D
Erdnuss	E
Soja	F
Milch oder Laktose	G
Schalenfrüchte	H
Weichtiere	R
Sellerie	L
Senf	M
Sesam	N
Sulfite	O
Lupinen	P

## *Unsere Sous Vide Garmethode*

*Als Sous Vide oder Vakuumgaren bezeichnet man eine Methode zum Garen von Fisch, Fleisch, Gemüse, etc. in einem Vakuumbeutel bei niedrigen Temperaturen von unter 100° Grad.*

*Die Speisen werden dabei in einem Vakuumbeutel eingeschweißt und bei konstanter Wassertemperatur im Bereich von 50° Celsius - 85° Celsius zubereitet.*

## *Vorteile des Sous Vide Garens*

*Geschmacksstoffe bleiben voll erhalten, Geschmacksbeeinflussung durch beigelegte Zutaten wie Kräuter oder Gewürze noch intensiver, keine Oxidation des Gargutes ohne Luft u.v.m.*

*Als Partner von La Vide - dem führenden Hersteller von Sous Vide Geräten - greifen wir auf beste deutsche Technik und jahrelange Erfahrung im Bereich „Vakuumgaren“ zurück!*

