

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

oder bei facebook

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*

Piatto Formaggio (G, F)

*Latteria / Asiago / Parmesan / Orangen-Mango-Chillichutney /
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 Weißwürste vom Murr aus München (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 / Black Tiger Garnelen / Kirschtomaten / Bonitoflocken

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

Teigtaschen gefüllt mit bretonischem Hummer / Zitronenbutter / Bonitoflocken

Kartoffel-Kürbis-Gnocchi (A, C, E, N, P, F, G, M)

Kartoffel-Kürbis Gnocchi / Kernölpesto / Feta-Käse / Erbsenkresse

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

Wiener Schnitzel vom Kärntner Kalb (A, C, E, F, G, L, M, N)

*Im Butterschmalz paniertes Schnitzel vom Kärntner Kalb / Fry´n
Dip Pommes / Grantn / Zitrone*

Fischgerichte

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

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

Black Tiger Garnelen (A, B, C, D, F, G, H, P, R)

*Black Tiger Garnelen / Kirschtomaten / Knoblauch / Kräuter /
Ciabatta Brot (Zubereitungszeit 15 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 (D)

*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 oder aus unserer Kuchenvitrine*

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

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

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!

