



Abhol- und Lieferkarte

Speisen & Wein

Zeiten: Dienstag – Samstag 16:30 – 21:00 Uhr (20:30 Uhr letzte Bestellung)

Gültig ab Dienstag 12. Januar 2021

Bedingungen Abhol- und Lieferdienst:

Bestellannahme: nur telefonisch unter 0851 / 37930500

Lieferung:

- Passau Stadtgebiet (bis Kohlbruck, Neustift, Patriching, Grubweg, Innstadt, Mariahilf) Mindestbestellwert € 39,--
- Weiter entfernte Gäste bitten wir, den Abholdienst in Anspruch zu nehmen
- Bezahlung nur **Bar** möglich! Wir fragen Sie bei der Bestellung, mit welchem Schein und wieviel (Trinkgeld) Sie bezahlen und bereiten das Wechselgeld bereits in einem Kuvert für Sie vor.

Abholung:

- Keine Mindestbestellmenge.
- Bitte warten Sie vor unserem Lokal (Theresienstraße 28, 94032 Passau) bis wir Ihre Bestellnummer aufrufen.
- Bezahlung nur per EC-Karte möglich.

Für gegenseitigen Schutz:

- Bitte bewahren Sie immer den vorgeschriebenen Mindestabstand zueinander und tragen Sie bei Abholung Ihre Maske.
- Bitte kommen Sie nicht zu uns (Abholer), wenn Sie sich krank fühlen, denn Sie könnten andere anstecken.
- Wir treffen alle nötigen Vorkehrungen, um Sie und unsere Mitarbeiter zu schützen. (Handschuhe, Masken, Abstand, Desinfektion...)

Vorspeisen

	Alle Preise in Euro	Allergene
Beef Tartare klein 90g / groß 150g Tramezzini / Zwiebel-Chutney / Dijonnaise / Kapern	14,00 / 19,00	A,C,D,F,G,I,J,L
Weingut „Sushi Tower“ klein / groß Tuna / Sushireis / Avocado / Koriander / Spicy Mayo / Sojasauce	14,00 / 24,00	C,D,G,J,K,L
Knusprige Thai Chicken Zigarren klein / groß Mango-Glasnudelsalat / Süßkartoffel / Koriander-Sesam-Pesto / Spicy-Mayo	11,00 / 18,00	B,C,D,K,L
Mediterrane Hühnerbouillon mit Basilikum Orecchiette / Gemüse / Hendlbrust / Grana	7,00	D,I,G
Winterlicher Vorspeisensalat  Blattsalate / eingelegter Kürbis / Orangen-Ingwerdressing / Knuspernüsse / Gorgonzola	12,00	B,G,H,I,J,K,S



Abhol- und Lieferkarte

Speisen & Wein

Zeiten: Dienstag - Samstag 16:30 – 21:00 Uhr (20:30 Uhr letzte Bestellung)

Hauptgerichte

	Alle Preise in Euro	Allergene
Fiocchetti al „Gorgonzola e Pera“ (gefüllte Nudelsäckchen)  Birne / Gorgonzola / Radicchio / Haselnuss / Baby Spinat	16,00	A,D,G,I
Frische Sepia-Tagliolini „al limone“ mit gebratenem Doradenfilet Staudensellerie / Kirschtomate / Paprika / viele Kräuter / Limonensauce	18,00	A,C,D,G,I
Auf der Haut gebratenes Filet vom Seesaibling Erbsen-Perlgraupen-Risotto / Schmortomaten-Confit / Safransauce	25,00	C,D,G,I
Oma's Krautwickerl Wirsing / Kartoffelpüree / Paprika / Zwiebel-Specksaftl	16,00	A,D,G,I,J
Saltimbocca von der Bauernhendlbrust Ratatouille-Gemüse / Mediterrane Ofenkartoffel / Basilikumpesto / Madeirajus / Thymianschaum	18,00	G,I

WEINGUT Steaks

Steak vom Rottaler Jungbullenfilet (Beilagen & Saucen nach Belieben dazu bestellen)

- Um Ihnen ein möglichst perfekt gebratenes Steak garantieren zu können, müssen Sie dieses zu Hause nur noch 30 Sekunden mit Butter & Rosmarin (mitgeliefert) in der Pfanne vollenden...GUTEN APPETIT!

Gentlemen's Cut 200g	26,00
Worker's Cut 300g	39,00

Beilagen 3,90

Mediterrane Ofenkartoffeln
Maiskolben _G
Speck-Rosenkohl _G
Ratatouille-Gemüse
Süßkartoffelpüree _G
Kartoffelgratin _G
Kleiner Beilagensalat _{I,J}
Knoblauch-Ciabatta _{G,D}

Saucen & Dips 2,20

Rosmarin-Jus _{G,L,M}
Pfefferrahm-Sauce _{G,L,M}
Spicy Mayo _{A,G,I,K}
Mango-Paprikasalsa
Barbecue-Sauce
Sour Cream _{A,G}
WEINGUT Trüffel-Mayonaise _{A,G}
Chimichurri _J



Abhol- und Lieferkarte

Speisen & Wein

Zeiten: Dienstag - Samstag 16:30 – 21:00 Uhr (20:30 Uhr letzte Bestellung)

Salate

Alle Preise in Euro **Allergene**

„WEINGUT Chef Salat“

Knackige Blattsalate / Gurke / Tomate / geröstete Kerne / Brot Crumble / weiße Balsamico Vinaigrette



...mit Serrano-Schinken & Parmesanspänen	15,00	D,F,H,I,J,K
...mit gegrillter Avocado & Paprika-Mangosalsa 	16,00	D,F,H,I,J,K
...mit saftiger Maishendlbrust / Serrano-Schinken & Parmesanspänen	18,00	D,F,H,I,J,K,G
...mit rosa gebratenen Rinderfiletspitzen / Serrano-Schinken & Parmesanspänen	20,00	D,F,H,I,J,K,G

WEINGUT Salat-Dressing zum dazu bestellen:

...WEINGUT Bruno-Currydressing	2,00	A,G,I,J
... Orangen-Ingwer-Dressing 	2,00	I,J

Beilagensalat	5,00	I,J,
----------------------	------	------

Flammkuchen...(die WEINGUT Pizza 😊)

... Elsässer Art	Crème fraîche / Speck / Zwiebel / Frühlinglauch	10,00	D,F,G
... alla Inverno	Crème fraîche / Ofengemüse / Ziegenkäse / Kürbiskern / Babyspinat 	12,00	D,F,G
... alla Pera	Birne / Gorgonzola / Pinienkerne 	12,00	D,F,G,H
... Dolce Vita	Crème fraîche / Apfel / Zimt / Puderzucker (Dessert)	10,00	D,F,G

Kleinigkeiten

Weingut Tapas	15,00	D,F,G
Serranoschinken / Grana Padano / Kalamata Oliven / Salame piccante / Grillgemüse / Parisienne		
Käse & Co. pro Person	13,00	D,F,G,H,J
5 verschiedene Käse / Nüsse / Chutneys / Brot		



Abhol- und Lieferkarte

Speisen & Wein

Zeiten: Dienstag - Samstag 16:30 – 21:00 Uhr (20:30 Uhr letzte Bestellung)

Alle Preise in Euro **Allergene**

Süßigkeit

Buchteln frisch aus dem Backrohr

Aprikosenragout / Vanillesauce / Granatapfel / Honigknusper

8,00 A,D,G

Angaben zu den Allergenen finden Sie auf der letzten Seite!



= Vegetarisch



=Vegan

Nicht vergessen!!!

„Ein Essen ohne Wein nennt man Frühstück“

...deshalb folgt hier die Wein-Bestellkarte zu vergünstigten Lieferpreisen.

(wir liefern alle Weine trinkbreit temperiert)

TIPP!

Unsere Vinothek hat auch im November für Sie geöffnet, gerne beraten wir Sie telefonisch, den Wein können Sie gerne abholen oder ab einer Bestellung von einem Karton (6 Flaschen) im Stadtgebiet liefern lassen. Bitte beachten Sie hierfür unsere Online-Weinkarte (Mitnahme-Preise) :

https://weingut-passau.de/tl_files/daten/Bilder/Flyer/2020/Weinkarte%20Aktualisiert%2009-2020.pdf



Abhol- und Lieferkarte

Speisen & Wein

Zeiten: Dienstag - Samstag 16:30 – 21:00 Uhr (20:30 Uhr letzte Bestellung)

Wir liefern alle Weine trinkbreit temperiert!

Weissweine

Flasche je 0,75 Liter alle Preise in Euro

2019 Grüner Veltliner — Lössterrassen WG Stadt Krems, Krems,.....	13,00
2019 Sauvignon Blanc— Reine Seele Matthias Trummer, St. Nikolai.....	22,00
2019 Sauvignon Blanc BIO Richard Goldenits, Tadten, Burgenland	 15,00
2018 Chardonnay WG Prayers of Saints, Washington State, USA.....	15,00
2019 Gelber Muskateller Matthias Trummer, St. Nikolai.....	18,00
2018 Grauburgunder— Jägerberg — Erste STK Lage Erwin Sabathi, Leutschach.....	35,00
2019 DanuBio (Cuvée) Donauriesling/Donauveltliner/Muscaris/Sauvignac, WG Weizenberger, Passau / Grubweg.....	 18,00
2019 Riesling Federspiel — Dürnstein WG Tegernseerhof, Unterloiben,.....	19,00
2019 Roter Veltliner — Gösing Toni Söllner, Gösing.....	 17,50
2018 C.A.I Riesling Kabinett trocken Immich Batterieberg, Enkirch.....	19,00
2019 Silvaner trocken — Escherndorfer Horst Sauer, Escherndorf.....	19,50
2016 San Clemente Abruzzo Bianco DOC TR/PE/PI, WG Zaccagnini, Bolognanao.....	22,00
2019 Réserve della Contessa WB/CH/SB, WG Terlan, Bozen.....	 26,00
2019 Lugana DOP — Sirmiolino WG Ottella, Peschiera del Garda.....	18,00
2018 Pinot Grigio — Alto Adige Alois Lageder, Magreid.....	 19,50
2018 Pouilly Fumé — En Travertin SB, WG Henri Bourgeois, Chavignol, Loire.....	29,00



Abhol- und Lieferkarte

Speisen & Wein

Zeiten: Dienstag - Samstag 16:30 – 21:00 Uhr (20:30 Uhr letzte Bestellung)

Wir liefern alle Weine trinkbreit temperiert!

Restsüsse Weine

2017 Beereauslese Cuvée (0,375l)

WR/CH, Alois Kracher, Illmitz, Burgenland, Österreich.....25,00

2018 Riesling Kabinett — Brauneberg

Fritz Haag, Brauneberg, Mosel, Deutschland.....23,00

2017 Moscato d'Asti DOCG (leicht perlend)

WG Massolino, Serralunga d'Alba, Piemont, Italien.....17,50

Roséweine

2019 PINK!

ZW, Karl Holzzapfel, Joching, Wachau, Österreich.....17,50

2019 Chiaretto „Roseri“

WG Ottella, Peschiera del Garda.....19,00

2019 Château Miraval Rosé

CIN/GR/SY/ROU, Château Miraval, Brigueoles, Provence, Frankreich.....27,00



Abhol- und Lieferkarte

Speisen & Wein

Zeiten: Dienstag - Samstag 16:30 – 21:00 Uhr (20:30 Uhr letzte Bestellung)
Wir liefern alle Weine trinkbreit temperiert!

Rotweine

Flasche je 0,75 Liter alle Preise in Euro

2017 Equinox 365 BF/ZW/SL, Josef & Maria Reumann, Deutschkreutz, Burgenland.....	19,00
2018 Hausmarke Rot BF/ZW/ME, Gober & Feinbichler, Horitschon, Burgenland.....	18,00
2018 Phantom BF/ME/CS/ZW, W&I Kirnbauer, Deutschkreutz.....	35,00
2017 Roter Oktober ZW/PN/ME/SL Wolfgang Seher, Platt, Weinviertel	19,00
2017 Cuvée — Butcher ME/CS/CF, Hans Schwarz, Andau.....	30,00
2013 Salzberg ME/BF, Gernot Heinrich, Gols.....	99,00
2017 Heideboden ZW/BF/ME, Claus Preisinger, Gols.....	24,00
2018 GABAXO GR/TN, Olivier Riviere, Lardero la Rioja, Rioja, Spanien.....	24,00
2009 Rioja Gran Reserva DOCA — Sierra Cantabria TN/GRA, Sierra Cantabria, San Vicente de la Sonsierra, Rioja, Spanien.....	35,00
2017 Nero d'Avola IGT WG Morgante, Silzilien.....	18,00
2015 Vino Nobile di Montepulciano DOCG SG, WG Avignonesi, Montepulciano.....	30,00
2018 Ripasso della Valpolicella DOC COR/RON/MOL, WG Torre d'Orti (Cavalchina), Villafranca-Lugana, Italien.....	21,00
2016 Amarone della Valpolicella DOC COR/RON/MOL, WG Torre d'Orti (Cavalchina), Villafranca-Lugana, Italien.....	45,00
2015 Capsico Rosso Colline Pescaresi IGT CS, WG Zaccagnini, Bolognanao.....	26,00
2015 Barolo DOCG WG Massolino, Serralunga d'Alba.....	45,00
2018 PURO Malbec WG Dieter Meier, Argentinien.....	25,00





Abhol- und Lieferkarte

Speisen & Wein

Zeiten: Dienstag - Samstag 16:30 – 21:00 Uhr (20:30 Uhr letzte Bestellung)

Wir liefern alle Weine trinkbreit temperiert!

Schaumweine

WEINGUT Bio Frizzante

Richard Goldenits, Tadten.....12,00

Prosecco Belloccio Extra Dry

Belloccio, Salgareda, Veneto15,00

Irroy Brut Carte D'or Brut

PN / PM / CH, Château de Irroy en Champagne (Taittinger), Reims.....35,00

Moët & Chandon Ice Impérial Demi-Sec

Champagne Moët & Chandon, Epernay.....65,00

Taittinger Brut Réserve

Champagne Taittinger, Reims

0,375 l.....39,00

0,75 l.....65,00

Taittinger Prestige Rosé Brut

Champagne Taittinger, Reims

0,375 l.....45,00

0,75 l.....80,00

Ruinart Rosé Brut

PN / CH, Champagne Laurent Perrier, Reims.....104,00

2009 Dom Perignon Brut Millésimé

Champagne Dom Perignon, Epernay.....199,00

Zutaten und Stoffe, die **Allergien** und **Unverträglichkeiten** auslösen können

A EIER

Dazu gehören: Eier aller Geflügel- und Vogelarten

Beispiele / Vorkommen: Mayonnaise, Pfannkuchen, Omelette, Kuchen, Gebäck, Brot, Nudeln, Croutons, Frikadellen, Hackbraten, Burger, Produkte mit Teigmantel oder Panade, Kartoffel-Fertigprodukte, Feinkostsalate, Pasteten, Quiches, Soßen, Dressings, Desserts

B ERDNÜSSE

Beispiele / Vorkommen: Margarine, Brot, Kuchen, Gebäck, Schokocreme, vegetarische Brotaufstriche, Müsli, Frühstücksflocken, Schokolade, Feinkostsalate, Marinaden, Satésauße, Pommes Frites, Eis, aromatisierter Kaffee

C FISCH

Dazu gehören: Alle Fischarten, Kaviar

Beispiele / Vorkommen: Kräcker, Soßen (z.B. Worcestersauce), Fonds, Würzpasten, Suppen, Surimi, Sardellenwurst, Brotaufstriche, Feinkostsalate, Pasteten

D GLUTENHALTIGES GETREIDE

Dazu gehören u.a.: Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel, Kamut, Emmer, Einkorn, Grünkern

Beispiele / Vorkommen: Brot, Kuchen, Nudeln, Suppen, Soßen, Paniermehl, Panade, Wurstwaren, Dessert, Schokolade, Bier, Eis

E KREBSTIERE

Dazu gehören: Krebs, Shrimps, Garnelen, Langusten, Hummer, Scampi

Beispiele / Vorkommen: Feinkostsalate, Suppen, Soßen, Paella, Bouillabaise, Sashimi, Surimi

F LUPINE

Beispiele / Vorkommen: Brot, Gebäck, Pizza, Nudeln, Snacks, fettreduzierte Fleischerzeugnisse, Fleischersatz / vegetarische Produkte, glutenfreie Produkte, Desserts, milchfreier Eiersatz, Kaffeeersatz, Flüssigwürze

G MILCH

Dazu gehören: Die Milch aller Säugetiere

Beispiele / Vorkommen: Brot, Kuchen, Gebäck, Brüh-, Koch-, Roh-, Bratwurst, Feinkostsalate, Margarine, Nussnougatcreme, Müsli, Schokolade, Karamell, Aufläufe, Gratin, Kartoffelpüree, Kroketten, Pommes Frites, Chips, Suppen, Soßen, Dressings, Marinaden, Desserts Kakao, Wein

H SCHALENFRÜCHTE

Dazu gehören abschließend: Mandeln, Haselnüsse, Walnüsse, Kaschunüsse, Pecannüsse, Pistazien, Macadamia- oder Queenslandnüsse

Beispiele / Vorkommen: Brot, Kuchen, Gebäck, Feinkostsalate, Pasteten, Joghurt, Käse, vegetarische Aufstriche, Müsli, Schokolade, Marzipan, Curry, Dressings, Pesto, Likör

I SELLERIE

Beispiele / Vorkommen: Gewürzbrot, Wurst, Fleischerzeugnisse, Fleischzubereitungen, Kräuterkäse, Feinkostsalate, eingelegte Gemüse, Suppengewürz, Brühe, Suppen, Eintopf, Soßen, Dressings, Essig, Marinaden, Gewürzmischungen, Curry, salzige Snacks

J SENF

Beispiele / Vorkommen: Fleischerzeugnisse, Fleischzubereitungen, Feinkostsalate, Suppen, Soßen, Dressings, Mayonnaise, Ketchup, eingelegte Gemüse, Gewürzmischungen, Käse

K SESAMSAMEN

Beispiele / Vorkommen: Brot, Knäckebrötchen, Gebäck (süß und salzig), Müsli, vegetarische Gerichte, Falafel, Humus, Feinkostsalate, Marinaden, Desserts

L SOJABOHNEN

Beispiele / Vorkommen: Brot, Kuchen, Gebäck, Feinkostsalate, Margarine, Schokocreme, vegetarische Brotaufstriche, Müsli, Schokolade, Kekse, Soßen, Dressings, Marinaden, Mayonnaise, Eis, Diät Drinks

M SCHWEFELDIOXID UND SULPHITE

Dazu gehören: Mit Schwefel behandelt: Trockenobst, getrocknete Gemüse, Pilze, Tomatenpüree, Kartoffelprodukte, Wein, Bier

Beispiele / Vorkommen: Fruchtzubereitungen, Müsli, Brot, Fleischerzeugnisse und -zubereitungen, Feinkostsalate, Suppen, Soßen, Sauerkraut, Fruchtsaft, Chips und andere getrocknete Kartoffelerzeugnisse, gesalzener Trockenfisch

N WEICHTIERE

Dazu gehören: Schnecken, Abalone, Oktopus, Tintenfisch, Calamares, alle Muscheln, Austern

Beispiele / Vorkommen: (asiatische) Würzpasten, Paella, Suppen, Soßen, Marinaden, Feinkostsalat