



## SALAT GERICHTE

### Salat Vis a Vis

Marktsalate. Gurken. Tomaten. Rote Zwiebeln.	
Croutons. Kerndl. Granatapfelkerne. Haus Dressing.	16.50
mit Hühnerbrust	17.50
mit Mini Calamari	17.50

### Caesar Salad <sup>6)</sup>

Römer-Salat. Speck. Gehobelter Parmesan. Croutons.	
Caesar-Dressing.	16.50
mit Hühnerbrust	17.50

### Low Carb-Salat <sup>2)</sup>

Gemischte Marktsalate. Gurke. Tomate. Kürbiskerne.	
Sonnenblumenkerne. Rote Zwiebeln. Cremiges Dressing.	
Sweet-Chili-Hühnerbrust.	17.50

### Gratinierter Ziegenkäse Rucola Salat

Französischer milder Ziegenkäse. Tomaten-Dattel Chutney.	
Mandeln. Weintrauben. Honig. Knoblauchbrot.	19.50

### Vier Jahreszeiten Salat

Gebackene Pilze. Serranoschinken. Burrata.	
Marktsalat. Tomaten. Gurken. Hausdressing.	19.50

1) mit Antioxidationsmittel 2) geschwärzt 3) konserviert 4) mit Phosphat 5) mit Nitrat 6) mit Farbstoff



## HAUPTGERICHTE

### Schnitzel „Wiener Art“

Steinleitner's Schweinerücken. Kartoffel Gurken Salat.  
Zitrone. Salatbouquette. Preiselbeeren. 18.50

### Vis a Vis - Burger

230g Rindfleisch. Tomaten. Käse. Rote Zwiebeln.  
Steak Fries. Ketchup. 17.50

### Gegrilltes Lachsfilet

Norwegischer Bio-Fjordlachs. Blattsalate.  
Geschwenkte Rosmarinkartoffeln. 23.90

### Iberisches Schweinefilet

Rosa gebraten. Ratatouille. Kartoffelgratin.  
Chorzio. Portwein-Jus. 27.50

### Ofenkartoffel mit Pilzen <sup>6)</sup>

Ofenkartoffel. Marksalat. Sourcream. Gebratene Pilze. 16.50

### Tuna Steak Yellow FIN

Sashimi Qualität. 200g. Serviert mit Ratatouille Gemüse.  
Grillkartoffeln. 27.50

1) mit Antioxidationsmittel 2) geschwärzt 3) konserviert 4) mit Phosphat 5) mit Nitrat 6) mit Farbstoff



## VORSPEISEN

### Beef Tartar vom Rinderfilet

Rote Zwiebelmarmelade. Frittierte Kapern. Schnittlauch.  
Brioche. Trüffelmayonnaise.

16.90

### Carpaccio vom Lachs und schwarzem Heilbutt

Walnusskrokant. Süße Chilimarinaade. Limette.  
gebackene Avocado. Sesam. Bittersalate.

16.20

### Tataki vom Yellow Fin-Thunfisch

Avocado. Mango. gerösteter Sesam.

17.20

### Echter Büffelmozzarella

Tomate. Pesto Verde. Rucola  
8 Jahre alter Balsamico.

13.90

### Carpaccio vom Rinderfilet

Limetten-Olivenöl-Marinade. Rucola.  
Gehobelter Parmesan. Pinienkerne. Balsamico.

17.20

### Vitello Tonnato vom Kalb

Thunfischcreme. Rucola. Kapern. Pinienkerne.

17.20



## Pasta Gerichte

### Gnocchi Vis a Vis

Gebratene Champignons. Speck. Gebratene Zwiebeln.  
Schmortomaten. Gehobelter Parmesan.

15.90

Vegetarisch.

14.50 

### Tagliarini Mare

Gerösteter Knoblauch. Cocktailtomaten. Rucola. Garnelen.  
Gehobelter Parmesan.

19.50

### Trüffel-Tagliarini

Gehobelter schwarzer Trüffel. Beurre Blanc.  
Parmesan. Frische Kresse.

24.50 

### Trüffelpasta & Rinderfilet

Die ultimative Kombination von Pasta Trüffel & Rinderfilet (125g).  
Beurre Blanc & Portweinjus. Feinste Sünde auf einem Teller.  
Mit wärmster Empfehlung von Alex & Matthias.

36.50

## BEILAGEN- SALATE

### Beilagensalat „Vis a Vis“

Unser Salat „Vis a Vis“ im Kleinformat.

6.90

### Beilagensalat Caesar

Römersalat. Gehobelter Parmesan. Croutons Speck

6.90



## STEAKS & more

### Tournedor vom Rinderfilet

Tranche vom Rind. Rosa gebraten. Franz. Ziegenkäse.  
Trüffel-Kartoffelpüree. Gebackene Avokado. Jus. 31.50

### Argentinisches Rinderfilet

Das edelste Stück vom Rind. Mager.  
Geschmackvoll. Zart. 200g 33.90  
250g 38.90

### Australian Prime Rib Eye

Dieses Stück Fleisch erhält seinen typischen und besonderen  
Geschmack durch den hohen Fettanteli. 300g 38.90

### GOP / Greek Stone Rib Eye

Cornfedeed Prime Beef aus dem Herzen Nebraskas.  
Je nach Vefügbarkeit GOP oder Greek Stone Ware.  
Besonders hochwertiges US Rib Eye. 100g / 18.00

### Dry Aged Porterhouse Steak

Filet und Roastbeef am Knochen gereift. 100g / 9.90

Gerne bringen Wir Ihnen Ihren Meat Cut mit einer Waage an den Tisch.

## STEAKBEILAGEN & SAUCEN

Pommes. Kartoffelgratin. Rosmarinkartoffeln. Champignons.  
Knoblauchbrot.Trüffel-Kartoffelpüree. Trüffel Fries mit Parmesan.  
Ofenkartoffel mit Sourcream. 4.90

BBQ-Sauce . Jalapeño-Senf-Sauce . Aioli . Kräuterbutter.  
Ketchup.Trüffelmayo. 2.00



## TAPA VEGETARIANA

1.pa amb oli	4.50
schwarzbrot geröstet mit tomaten knoblauchpaste	
2.aioli de la casa	2.80
aioli hausgemacht	
3.olivos kalamata y manzanilla	4.20
kalamata oliven und grüne apfel oliven	
4.queso manchego natura	5.70
manchego käse natur	
5.pimientos de padron	4.90
paprikaschoten mit meersalz	
6.champinones con hierbas y ajo	4.50
champignons mit kräutern und knoblauch	
7.papas arrugadas con mojo	4.90
kartoffeln gegrillt mit salz und petersilien pesto	
8.berenjena tomate con queso feta	5.90
auberginen tomaten schafskäse auflauf In heißer Pfanne serviert.	
9.bolas de falafel con palta	4.90
falafel bällchen mit avocado	
10.patatas bravas	4.90
kartoffelecken gebacken mit pikanter tomatensauce	
12.queso manchego fritto	4.90
manchego käse paniert & frittiert	
13.mozzarella de tomate	5.50
tomate-mozzarella mariniert mit petersilien pesto	



## TAPA CON CARNE

14.jamon serrano y fuet serrano schinken katalonische salami	5.60
15.pincho maní de pollo hähnchenspieße mit erdnusssauce	5.90
16.tocino de dátiles datteln im speckmantel	6.50
17.pollo con salsa de miel hähnchenkeule geschmort in honig mit pinienkernen	5.90
18.costillas de cerdo schweinerippchen gegrillt	5.80
19.pinchos morunos de ternera rindfleisch am spieß mit kräutermarinade	6.50

## TAPA CON PESCE

20.muslitos fritos krebsscheren gebacken zitrone	4.80
21.gambas al ajillo garnelen gebraten in knoblauch meersalz sud. In heißer Pfanne serviert.	7.50
22.chipirones mini calamari gebacken	6.50
23.gambas fritto garnelen gebacken.	6.50



# TAPAS Ab 17.30 Uhr

## VARIATIONEN

### Tapas Variadas Grande<sup>5/6</sup> pro Person 18.20

Bestellbar ab 2 Personen.

Gebackene Krebscheren. Pimientos de Padron. Datteln im Speckmantel. Serrano-Schinken. Iberico-Salami. Manchego-Käse. Kartoffeln mit Pesto. Gebratene Champignons in Knoblauch. Oliven-Mix. Aioli. Brotkorb.

### Tapas Variadas Caliente<sup>4)</sup> pro Person 22.90

Bestellbar ab 2 Personen.

Spareribs mit BBQ Glace. Frittierter Manchego-Käse. Gebackene Krebscheren. Große Portion Pimientos. Mini Calamari mit Zitrone. Kartoffeln mit Mandel-Pesto. Datteln im Speckmantel. Gebackene Champignons. Oliven-Mix. Aioli. Brotkorb.

## ZUSATZBESTELLUNGEN

Klassischer Brotkorb	4.00
Knoblauch Brotkorb	6.80

1) mit Antioxidationsmittel 2) geschwärzt 3) konserviert 4) mit Phosphat 5) mit Nitrat 6) mit Farbstoff

## DESSERT

Tiramisu		
Klassisches mediterranes Dessert. Hausgemacht.		7.50
Crème Catalana		
Klassische spanische Süßspeise. Karamell-Kruste. Beeren.		8.50
Lauwarmes Schokotörtchen		
Vanille-Eis. Beeren. Crumble.		8.50

### Genuss trotz Allergie

Bei Fragen zu unseren Inhaltsstoffen fragen Sie bitte einen unserer Service-Mitarbeiter. Dieser wird Ihnen eine Mappe geben, in der alle Zutaten, die Allergien auslösen können, aufgelistet sind.

 vegetarisch

 vegan

1) mit Antioxidationsmittel 2) geschwärzt 3) konserviert 4) mit Phosphat 5) mit Nitrat 6) mit Farbstoff

1) mit Antioxidationsmittel 2) geschwärzt 3) konserviert 4) mit Phosphat 5) mit Nitrat 6) mit Farbstoff

~~VIS~~  
~~VIS~~