



BISTRO GERICHTE

Salat Vis a Vis

Gemischte Marktsalate. Gurken. Tomaten. Karotte. Sprossen. Rote Zwiebeln. Croutons. Körner. Granatapfel-Kerne.

Haus-Dressing. 13.90  

mit Rosmarin-Hähnchen 15.90

mit Calamari 15.90

Caesar Salad ⁶⁾

Römer-Salat. Speck. Gehobelter Parmesan. Croutons.

Caesar-Dressing. 13.90

mit Hühnerbrust 15.90

Fitness-Salat ²⁾

Gemischte Marktsalate. Gurke. Tomate. Kürbiskerne.

Sonnenblumenkerne. Rote Zwiebeln. Sprossen. Kräuter. Cremiges

Dressing. Sweet-Chili-Hühnerbrust. 16.50

Gratin

Hausgemachtes Kartoffelgratin. Ratatouille-Gemüse. Basilikum.

Parmesan. 13 Jahre alter Balsamico. 15.90 

Schnitzel „Wiener Art“

Steinleitner's Schweinerücken.

Lauwarmer Kartoffelsalat, Zitrone 16.50

Vis a Vis - Burger

230g Rindfleisch. Tomaten. Käse. Rote Zwiebeln.

Steak Fries. Ketchup. 15.50

 vegetarisch

  vegan

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. 16.50

Carpaccio von Lachs und schwarzem Heilbutt

Walnusskrokant. Süße Chilimarinade. Limette.
gebackene Avocado. Sesam, Bittersalate. 15.50

Tataki vom Yellow Fin-Thunfisch

Avocado. Mango. gerösteter Sesam. 16.50

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



HAUPTGERICHTE

Gnocchi Vis a Vis

Gebratene Champignons & Speck. Gebratene Zwiebeln.
Schmortomaten. Gehobelter Parmesan. 14.90

auch vegetarisch möglich 13.90 

Tagliarini Mare

Gerösteter Knoblauch. Cocktailtomaten. Rucola. Garnelen.
Gehobelter Parmesan. 18.90

Gegrilltes Lachsfilet

Norwegischer Bio-Fjordlachs. Blattsalate.
Geschwenkte Rosmarinkartoffeln. 22.90

Gratinierter Ziegenkäse

Französischer milder Ziegenkäse. Honig-Tomaten-Dattel Chutney. Mandeln.
Weintrauben. Rucola. Knoblauchbrot. 18.90 

Iberisches Schweinefilet

Rosa gebraten. Ratatouille. Hausgemachtes
Kartoffelgratin. Geröstete Chorizo.
Portwein-Jus. 26.90

Trüffel-Tagliarini

Gehobelter schwarzer Trüffel. Beurre Blanc ,
Parmesan. Frische Kresse. 23.90 

Alle Hauptgerichte sind auch als kleine Portion erhältlich.
Hierbei werden 2.00 weniger berechnet.



STEAKS

Argentinisches Rinderfilet

Das edelste Stück vom Rind. Mager, geschmackvoll, zart.

200g 33.90

250g 38.90

New Zealand Rib Eye

Dieses Stück Fleisch erhält seinen typischen und besonderen Geschmack durch den hohen Fettanteil.

300g 38.90

DRY AGED T-BONE

Filet und Roastbeef am Knochen gereift und gegrillt

Preis auf Anfrage

600g 59,00

Tournedor vom Rinderfilet

Tranche vom Rind. Rosa gebraten. Franz. Ziegenkäse. Trüffel-Kartoffelpüree. Gebackene Avokado. Jus. 28.50

BEILAGEN & SAUCEN

| | |
|---|--------------------------|
| Pommes 4.50  | Sweet BBQ-Sauce 2.00 |
| Kartoffelgratin 4.50  | Jalapeño-Senf-Sauce 2.00 |
| Rosmarinkartoffeln 4.50  | Trüffelmayo 3.50 |
| Ratatouille 4.50  | Kräuterbutter 2.00 |
| Knoblauchbrot 4.50  | Ketchup 1.50 |
| Trüffel-Kartoffelpüree 5.50  | Mayonnaise 1.5 |



TAPAS

Ab 17.30

VARIATIONEN

Bestellbar ab 2 Personen.

Tapas Variadas Grande ⁵⁾⁶⁾

Der Klassiker aus kalten und warmen Tapas.

Gebackene Krebschere. Pimientos de Padron. Datteln und Pflaumen im Speckmantel. Serrano-Schinken. Iberico-Salami. Manchego-Käse. Tortilla de patatas. Gebratene Champignons in Knoblauch. Oliven-Mix. Aioli. Tomaten-Salsa.

Großer Brotkorb.

pro Person 16.90

Tapas Variadas Caliente ⁶⁾

Unsere heiße große Hauptgangplatte.

Ratatouille Gemüse. Chorizo . Frittiertes Manchego-Käse. Gebackene Krebschere. Große Portion Pimientos. Calamari mit Zitrone. Kleine Kartoffeln mit Mandel-Pesto. Datteln & Pflaumen im Speckmantel. Oliven-Mix. Tomaten-Salsa. Aioli. Großer Brotkorb.

pro Person 19.50

ZUSATZBESTELLUNGEN

Klassischer Brotkorb 4.00 Brotkorb  

mit Oliven & Aioli 6.90 

Knoblauchbrot im Körbchen (6 Stück) 6.80 

Aioli groß 4.50 

 vegetarisch

  vegan

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



BEILAGEN- SALATE

Beilagensalat „Vis a Vis“

Unser Salat „Vis a Vis“ im Kleinformat. 6.90  

Beilagensalat Caesar

Römersalat. Gehobelter Parmesan. Croutons Speck 6.90 

 vegetarisch  vegan

DESSERT

Tiramisu

Klassisches italienisches Dessert. Hausgemacht. 7.30

Crème brûlée

Klassische französische Süßspeise.
Karamell-Kruste. Beeren. 8.30

Lauwarmes Schokotörtchen

Vanille-Eis. Beeren. Crumble. 8.30

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



WEISSWEIN

DEUTSCHLAND

Einblick No.1 Riesling

QbA. Feinherb. Weingut Nick Köwerich.
Mosel.

0.2l 7.50 | 0.75l 29,50

Groh Grauburgunder

QbA. Trocken. Weingut Groh. Hessen.

0.2l 7.50 | 0,75l 29,50

ÖSTERREICH

Tement Sauvignon Blanc BIO

DAC. Weingut Tement. Südsteiermark.

0.2l 9,30 | 0.75l 38.00

Ott Grüner Veltliner „Fass 4“

Qualitätswein. Trocken. Weingut Ott.
Wagram/Kamptal.

0.2l 9.60 | 0.75l 35.00

ITALIEN

Tormaresca Chardonnay

IGT. Trocken. Weingut Tormaresca. Puglia.

0.2l 8,20 | 0.75l 32.00

Ca dei Frati Lugana.

0.0.C. Trocken. Weingut Ca dei Frati. Venetien.

0.2l 8.90 | 0,75l 37.00 | 1,5l | 89.00

Moscato di Asti - easy drinking

DOP. Süßer Perlwein. Weingut Vietti. Piemont.

0.2l 7.50 | 0.75 29,50



ROTWEIN

ITALIEN

Lifili Primitive

DOP. Trocken. Weingut a6mani. Apulien.
0.2l 7.90 | 0.75l 32.00

Ca dei Frati Amarone

O.O.C. Trocken. Weingut Ca dei Frati.
0.75l 85.00

Elena Walch Lagrein

DOC. Trocken. Weingut Elena Walch.
Südtirol.
0.2l 12.50 | 0.75l 45.00

SPANIEN

Proximo Tempranillo, Rioja

DOCa. Trocken. Weingut Marques de
Riscal. Rioja.
0.2l 7.80 | 0.75l 28.00

SÜDAFRIKA

Shiraz

Trocken. Weingut Laborie. Paarl.
0.2l 7.90 | 0.75l 27.00

ROSE

„Rosalinde“ Rose

Halbtrocken. Weingut Ellermann-Spiegel.
Pfalz.
0.2l 7,50