

LA
FAYETTE



Getränke- & Speisekarte

Frühstück (10-14Uhr)

Pochiertes Ei mit Räucherlachs <small>acldlg</small>	€ 12,90
Hausgemachtes Kurkumabrot, Rucola, Aioli Dressing, Kürbiskerne	
Pochiertes Ei mit Avocado <small>acldlg</small>	€ 12,90
Hausgemachtes Kurkumabrot, Rucola, Aioli Dressing, Kürbiskerne, Avocado	
Fitness Rührei <small>acldlg</small>	€ 12,90
Hausgemachtes Kurkumabrot, Spinat, Feta, Käse, Cherry-Concassé, Schmand	
Grünes Omelett <small>cldlg</small>	€ 12,90
Spinat, Rucola, Mozzarella, Guacamole	
Club Sandwich mit Hähnchenfilet <small>alcglm</small>	€ 13,90
Hähnchenfilet, Salat, Ajvar, Käse	
Omelette mit Gemüse <small>cldlg</small>	€ 12,90
Omelette mit Rinderschinken und Mozzarella <small>cldlg</small>	€ 12,90
Omelette mit Avocado <small>cldlg</small>	€ 10,90
Frühstück für 2 Personen <small>alcglm</small>	€ 19,90
Rinderrauchschinken, Rindersalami, Ei in Sahnesoße, Ajvar, Kajmak	

Vorspeisen

Mediterrane Oliven	€ 6,90
In Kräutern marinierte Oliven	
Avocadotartar <small>a</small>	€ 13,90
Avocado, fein gehackte Schalotte, frischer Chili, Olivenöl und Zitrone	
Burrata	€ 13,90
Büffelburrata, Basilikumöl, Kirschtomaten	
Vitello Tonnato <small>d</small>	€ 17,90
Dünns aufgeschnittenes Kalbsfleisch, Kapern, Rucola und Thunfischsauce	
Rindercarpaccio <small>g</small>	€ 19,90
Dünns aufgeschnittenes Rinderfilet mit Parmesan und frischem Rucola	
Rinderrauchschinken für 1 Person <small>alg</small>	€ 19,90
Geräucherter Rinderschinken aus eigener Herstellung, dazu Oliven und Hausgemachtes Brot	
Käseplatte für 1 Person <small>alg</small>	€ 19,90
3 Sorten Käse, Oliven, Nüsse	





Suppen

Tomatensuppe ^g € 7,90

Hausgemacht mit Sellerie, Zwiebeln und Feta-Käse

Brennnesselsuppe ^g € 7,90

Hausgemacht mit Schmandcreme

Fischsuppe nach Haus-Art ^d € 12,90

Kalbseintopf ^{all} € 8,90

Kalbsfleisch, Wurzelgemüse

Salate

Beilagensalat ^g € 6,90

Kleiner gemischter Salat mit unserem Hausdressing

Krautsalat € 7,90

Kleiner Krautsalat mit Essig und Öl

Šopska Salat ^g € 9,90

Schafskäse, Tomaten, Gurken, Zwiebeln und Paprika

Große Salate

Caesar Salat mit Hähnchen ^{aldig} € 16,90

Romanasalat, Hähnchenfleisch, Kirschtomaten, Caesar-Dressing, Parmesan, Croûtons

Ziegenkäse-Salat mit Blaubeer-Dressing ^g € 17,90

Ziegenkäse Manouri gegrillt, Blaubeeren, Blaubeeren-Dressing, karamellisierte Walnüsse

Quinoa-Salat mit Tempura-Garnelen ^b € 17,90

Quinoa, Gurken, Paprika, Avocado, Mayonnaise, Senf, Zitrone, Knoblauch

Rote-Bete-Salat mit Schafskäse ^g € 16,90

Rote Bete, Schafskäse, Walnüsse, Oliven, Rote-Bete-Dressing, Knoblauch, Olivenöl, Honig, Mix-Salat

Pasta

Penne Arrabbiata ^a	€ 12,90
Hausgemachte Tomatensoße und frischer Chili, Cherry-Tomaten	
Tagliatelle mit Trüffeln ^{alg}	€ 19,90
Butter, Trüffel, Parmesan	
Penne alla Norma ^a	€ 16,90
Hähnchenfilet, Auberginen, Knoblauch, Basilikum, Parmesan, Butter, Olivenöl, Oliven, Tomatensoße	
Penne Pesto mit Hähnchen ^a	€ 16,90
Hähnchenfilet, Schalotten, Sahne, Pesto	
Tagliatelle mit Black Tiger Garnelen ^{alg}	€ 24,90
Schalotten, Basilikum, Garnelen-Bisque, Olivenöl, Tomaten-Fumet	

Risotto

Schwarzes Risotto mit Calamari ^{blg}	€ 24,90
Calamari, Butter, Tintenfischfarbe, Knoblauch	
Risotto mit Black Tiger Garnelen ^{blg}	€ 24,90
Black Tiger Garnelen, Schalotten, Basilikum, Garnelen-Bisque, Olivenöl, Tomaten-Fumet	
Risotto Florentin mit Hähnchenfilet ^g	€ 18,90
Hähnchenfilet, Schalotten, Spinat, Butter, Oliven, Olivenöl	

Vegan

Vegan Burger mit Pommes	€ 14,90
Vegan Patties, Ajvar, Gurken, Salat, Tomaten	
Avocadotartar ^a	€ 13,90
Avocado, fein gehackte Schalotte, frischer Chili, Olivenöl und Zitrone	
rote-Bete-Salat ^e	€ 14,90
mit Rote-Bete-Dressing und Walnüssen	





Fleisch

Beef Tatar 150g <small>m</small>	€ 24,90
dazu Baguette und Butter	
Le Petit Chef <small>g</small>	€ 29,90
Kalbsmedaillons in Champignonsoße	
Wiener Schnitzel <small>a</small>	€ 32,90
Kalbsfleisch, Bratkartoffeln und Preiselbeeren	
Gegrilltes Hähnchenfilet mit Süßkartoffelpüree	€ 24,90
Süßkartoffelpüree, gegrilltes Gemüse, Natursoße	
Filet Mignon Steak 200g	€ 39,90
mit Kartoffelpüree und Grillgemüse	
Rib Eye Steak 300g	€ 39,90
mit Kartoffelpüree und Grillgemüse	
König Ludwig Rolle (Karadordéva)	€ 35,00
Kalbsfleisch, Rinderschinken, Käse, Kajmak, Pommes	
Hamburger Balkan Traditionell <small>algll</small>	€ 19,90
Kalbsfleisch, Ajvar, Sudžuk Rind, Kajmak, grüner Salat, Zwiebeln	

Fisch

Calamari vom Grill <small>r b</small>	€ 24,90
dazu Salzkartoffeln und Spinat, Knoblauch, Zitrone	
Frisches Lachsfilet vom Grill <small>d</small>	€ 24,90
aromatisierte Butter, grüne Paste (Spinat), glasierte Karotten	
Gegrillter Oktopus <small>r g</small>	€ 34,90
auf Blumenkohlpüree, dehydrierte Oliven, Nüsse	
Gegrillte Black Tiger Garnelen <small>b</small>	€ 32,90
auf gegrilltem, mediterranem Gemüse	
Zander Filet nach mediterraner Art	€ 24,90
Tomaten-Fumet, Cherry-Tomaten, aromatisierte Gremolata	
Fischplatte für 2 Personen <small>b d l</small>	€ 69,90
Lachsfilet, Black Tiger Garnelen, Zanderfilet, Calamari, Spinatrisotto, Grillgemüse	
Garnelen Buzara <small>a b d</small>	€ 24,90
Black Tiger Garnelen in Tomaten-Knoblauch-Soße, dazu überbackenes Brot	

Traditionell

Ćevapčići hausgemacht, 5 Stück im Fladenbrot ^a € 10,90

Kalbsfleisch, Jungrindfleisch, Zwiebeln

Ćevapčići hausgemacht, 5 Stück mit Đuveč-Reis ^a € 13,90

Kalbsfleisch, Jungrindfleisch, Ajvar

Ćevapčići hausgemacht, 10 Stück im Fladenbrot ^a € 16,90

Kalbsfleisch, Jungrindfleisch, Zwiebeln

Ćevapčići hausgemacht, 10 Stück mit Đuveč-Reis ^a € 19,90

Kalbsfleisch, Jungrindfleisch, Ajvar

Ćevapčići hausgemacht, 10 Stück in Kajmak ^a € 19,90

Kalbsfleisch, Jungrindfleisch, echter Kajmak

Extras:

Echter Kajmak - € 1,50

Ajvar hausgemacht - € 1,50

Pljeskavica (Hacksteak 300g) ^a € 24,90

Kalbsfleisch, Jungrindfleisch, echter Kajmak, Fladenbrot

Grillplatte für 1 Person 500g ^a € 35,00

Ćevapčići, Hähnchenspieß, Rinderwurst, Hacksteak gefüllt mit Käse, Kalbsfleisch, Ajvar, Zwiebeln, Kajmak, Fladenbrot

Burger La Fayette 200g mit Pommes ^{alg} € 17,90

Kalbsfleisch, Jungrindfleisch, geräucherter Rinderschinken, frischer Salat, Tomaten, Gurken, Burgersoße, Cheddar-Käse

Kalbsbraten nach Art des Hauses € 29,90

dazu Ofenkartoffeln, Karotten und Kalbsbratensoße

Gefülltes Hacksteak ^a € 29,90

gefüllt mit Fetakäse, dazu Pommes

Steakplatte für 4 Personen € 160,00

Rinderfilet, Tomahawk, Rib Eye, Ćevapčići, gefüllte Pljeskavica, König Ludwig Potatoes, Ajvar, Zwiebeln

Tapas

Balkan Tapas für 4 Personen ^{alg} € 120,00

Kalbsbraten mit Ofenkartoffeln, Ćevapčići in Kajmak, Kalbsmedaillons in Champignonsoße, Šopska Salat, Fladenbrot

Mediterrane Tapas für 4 Personen ^{alg} € 120,00

Oktopus in aromatisiertem Olivenöl, schwarzes Risotto mit Calamari, Garnelen Buzara (Garnelen in pikantem Tomatensoße), Oktopussalat, überbackenes Brot, Bruscetti mit Ajvar





Beilagen

Kartoffelpüree g	€ 4,90
Pommes	€ 6,90
Pommes mit Trüffelmayonnaise c	€ 8,90
Ofenkartoffeln	€ 4,90
Gegrilltes Gemüse	€ 6,90
Kartoffelpüree mit Trüffeln g	€ 9,90
Blumenkohlpüree g	€ 6,90
Ajvar	€ 2,00
Echter Kajmak g	€ 1,50

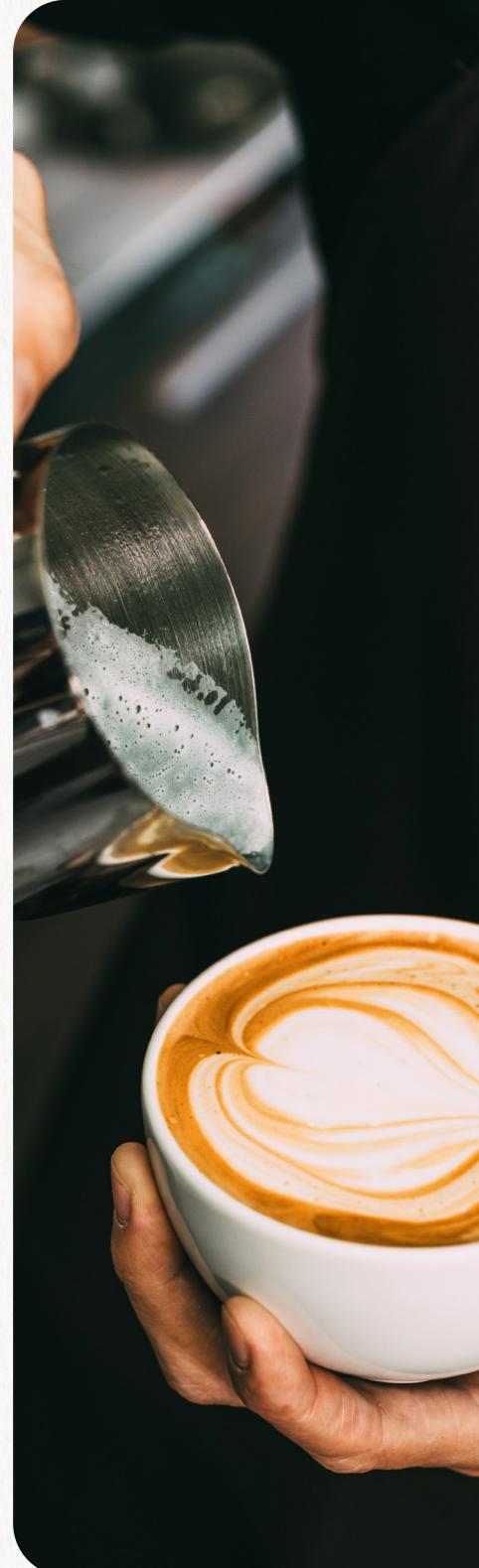
Desserts

Apfelstrudel alc/g	€ 6,90
mit Vanillesoße	
Mohnkuchen alc/g	€ 7,90
in weißer Schokoladensoße	
Lava Schokoladenkuchen alc/g	€ 7,90
mit Vanilleeis	
Hausgemachtes Tiramisu alc/g	€ 7,90
ohne Alkohol	
Pfannkuchen a	€ 9,90
mit Schokoladencreme und Vanilleeis	
Pfannkuchen Dubai Art	€ 12,90
Kadaifi, Pistaziencreme, Pistazien, Schokoladencreme, Vanilleeis	

Warme Getränke

Espresso	€ 2,50
Kaffee Crema	€ 3,00
Doppelter Espresso	€ 3,00
Milchkaffee	€ 4,50
Latte Macchiato	€ 4,50
Cappuccino	€ 3,90
Heiße Schokolade	€ 5,90
Affogato al caffè (Espresso + Vanilleeis)	€ 4,00
Caffè Corretto (Kaffee + Schnaps nach Wahl)	€ 7,90
Eiskaffee	€ 6,90
Tee nach Wahl	€ 3,90
Latte Matcha	€ 6,90
Latte Macchiato mit Aroma	€ 8,90

Schokolade-Cookie / Weiße Schokolade /
Haselnuss / Salzkaramell / Vanille Madagaskar



Softdrinks

Acqua Morelli still oder sprudel	0,25 l	€ 3,90
Acqua Morelli still oder sprudel	0,75 l	€ 8,90
Coca-Cola <small>alclg hlilj</small>	0,20 l	€ 4,00
Coca-Cola zero <small>alclg hlilj</small>	0,20 l	€ 4,00
Fanta <small>alclg hlilj</small>	0,20 l	€ 4,00
Mezzo mix <small>alclg hlilj</small>	0,20 l	€ 4,00
Sprite <small>alclg hlilj</small>	0,20 l	€ 4,00
Fever-Tree Tonic Water	0,20 l	€ 4,50
Fever-Tree Ginger Ale	0,20 l	€ 4,50
Fever-Tree Ginger Beer	0,20 l	€ 4,50
Fever-Tree Bitter Lemon	0,20 l	€ 4,50
Fever-Tree Pink Grapefruit	0,20 l	€ 4,50
Red Bull Energy Drink	0,25 l	€ 5,50
Red Bull Sugarfree	0,25 l	€ 5,50
Red Bull White Edition	0,25 l	€ 5,50
Red Bull Flavour	0,25 l	€ 5,50
Saft nach Wahl Johannisbeere / Apfel / Maracuja / Kirsche / Orange / Ananas / Rhabarber	0,20 l	€ 4,00
Saftschorle nach Wahl Johannisbeere / Apfel / Maracuja / Kirsche / Orange / Ananas / Rhabarber	0,40 l	€ 4,90
Fuze Tea Pfirsich / Zitrone / Wassermelone-Minze / ohne Zucker	0,33 l	€ 4,50



Homemade Limonaden

Basilikum Limette	€ 6,90
Passionsfrucht Zitrone	€ 6,90
Yuzu Holunder	€ 6,90
Ingwer Minze	€ 6,90
Zitronenlimonade	€ 6,90

Gepresste Säfte

Orangen	0,20 l	€ 5,90
Karotte, Apfel-Ingwer	0,20 l	€ 7,90
Orangen, Grapefruit, Zitrone	0,20 l	€ 6,90

Biere

Tegernseer Helles (vom Fass) ^{llc}	0,40 l	€ 5,50
Heineken (vom Fass) ^{llc}	0,40 l	€ 5,90
Heineken Alkoholfrei ^{llc}	0,33 l	€ 5,50
Corona ^{llc}	0,33 l	€ 5,50
Corona Alkoholfrei ^{llc}	0,33 l	€ 5,50
Weißbier Schneider ^{llc}	0,50 l	€ 5,50
Weißbier Schneider Alkoholfrei ^{llc}	0,50 l	€ 5,50
Helles Alkoholfrei ^{llc}	0,50 l	€ 5,50



Aperitif

Aperol Spritz <small>alj</small>	0,25 l	€ 9,00
Aperol, Prosecco, Soda, Orange		
Hugo <small>b</small>	0,25 l	€ 9,00
Holunderblütsirup, Limetten, Minze, Prosecco, Soda		
Hugo Alkoholfrei <small>b</small>	0,25 l	€ 8,00
Holunderblütsirup, Limetten, Minze, Soda		
Sarti Spritz <small>a</small>	0,25 l	€ 9,00
Sarti, Prosecco, Soda, Limette		
Limoncello Spritz <small>c j</small>	0,25 l	€ 9,00
Limoncello, Soda, Zitronen, Prosecco		
Limoncello Basilikum Spritz <small>c j</small>	0,25 l	€ 9,00
Limoncello, Basilikum, Soda, Zitronen, Prosecco		
Lillet Wildberry <small>a b l j</small>	0,25 l	€ 9,00
Lillet, Fever-Tree Wildberry, Beeren		
Campari Spritz <small>a b l j</small>	0,25 l	€ 9,00
Campari, Soda, Orangen, Prosecco		
Maracuja Spritz <small>a b c j</small>	0,25 l	€ 10,00
Maracuja Saft, Lille, frische Maracuja, Soda, Prosecco		
Americano <small>a</small>		€ 10,90
Campari, Martini Rosso, Soda		
Negroni <small>a</small>		€ 11,90
Campari, Gin, Martini Rosso		



Spirituosen

	4 cl	0,70 l	1,75 l
Vodka			
9 Mile	€ 8,90	€ 110,00	€ 199,00
Belvedere	-	€ 130,00	€ 240,00
Grey Goose	-	€ 140,00	-
Tequila			
Don Julio Blanco	€ 8,90	€ 140,00	-
Don Julio Reposado	€ 9,90	€ 150,00	-
Don Julio Añejo	€ 11,90	€ 160,00	-
Don Julio Añejo 1942	€ 24,90	€ 499,00	-
Gin			
Hendrick's	€ 9,00	€ 120,00	-
Tanqueray № Ten	€ 10,00	€ 130,00	-
Gin Mare	€ 10,00	€ 140,00	-
Shots			
Limoncello	€ 5,90	-	-
Baileys	€ 5,90	-	-
Sambuca Molinari Extra	€ 5,90	-	-
Jägermeister	€ 5,90	-	-
Averna	€ 6,90	-	-
Pelinkovac Antique	€ 6,90	-	-
Teranino Weinlikör	€ 5,90	-	-
Ramazzotti	€ 6,90	-	-
Rakija / Schnaps			
Williams	€ 6,90	-	-
Quitte	€ 6,90	-	-
Šljivovica	€ 6,90	-	-





Spirtuosen

Whiskey	4 cl	0,70 l
Jack Daniel's	€ 7,90	€ 120,00
Jack Daniel's Gentleman Jack	-	€ 159,00
Johnny Walker Red Label	€ 7,90	€ 120,00
Johnny Walker Black Label	€ 9,90	€ 150,00
Chivas Regal 12Y	€ 9,90	€ 140,00
Chivas Regal 18Y	€ 13,90	€ 180,00
Dalwhinnie 15Y	€ 11,90	-
Glenkinchie 12Y	€ 10,90	-
Oban 14Y	€ 14,90	-
Singleton 12Y	€ 10,90	-
Talisker 10Y	€ 10,90	-
Lagavulin 16Y	€ 16,90	-
Jameson	€ 8,90	€ 110,00
Jameson Black Barrel	€ 10,90	€ 150,00
Rum	4 cl	0,70 l
Havana Club Añejo 3 Años	€ 7,90	-
Eminente Ámbar Claro 3Y	€ 9,00	€ 120,00
Eminente Reserva 7Y	€ 10,00	€ 160,00
Cognac	4 cl	0,70 l
Hennessy V.S.O.P	€ 9,90	€ 120,00
Hennessy X.O	€ 19,90	€ 399,00

Cocktails

Sours

Amaretto Sour

Amaretto, Angostura, frischer Zitronensaft, Zuckersirup, Eiweißersatz vegan

€ 13,00

Whiskey Sour

Bourbon, Orangebitter, frischer Zitronensaft, Lime Juice, Zuckersirup, Eiweißersatz vegan

€ 13,00

Aperol Sour

Aperol, frischer Zitronensaft, Lime Juice, Schuss Orangensaft, Zuckersirup, Eiweißersatz vegan

€ 13,00

Sarti Sour

Sarti, frischer Zitronensaft, Lime Juice, Zuckersirup, Eiweißersatz vegan

€ 13,00

Vodka

Sex on the Bar

Vodka, Pfirsichlikör, Orangensaft, Cranberrysaft

€ 12,00

Touchdown

Vodka, Apricot Brandy, Maracujasaft, Lime Juice, Zitronensaft, Grenadine

€ 12,00

Blue Lagoon

Vodka, Blue Curaçao, Lime Juice, Sprite

€ 12,00

Moscow Mule

Vodka, Lime Juice, Fever-Tree Ginger Beer

€ 12,00

Espresso Martini

Vodka, Kahlúa, Espresso, Zuckersirup, Eiweißersatz vegan

€ 14,00

Pornstar Martini

Vodka, Galliano, frische Maracuja, Maracujasaft, Lime Juice, Eiweißersatz vegan

€ 15,00

Tequila

Tequila Sunrise

Tequila, Orangensaft, Lime Juice, Zitronensaft, Grenadine

€ 12,00

Margarita Classic

Tequila, Triple sec, Lime Juice, Zuckersirup

€ 12,00



Cocktails

Gin

Munich Mule

Gin, Lime Juice, Fever-Tree Ginger Beer

€ 13,00

Gin Basil Smash

Gin, Zitronensaft, Lime Juice, Basilikum, Zuckersirup

€ 13,00

Whiskey

Old Fashioned

Bourbon, Zuckersirup, Angostura

€ 13,00

Manhattan

Rye Whiskey, Roter Wermut, Angostura

€ 13,00

New Yorker

Whiskey, frischer Zitronensaft, Grenadinen

€ 13,00

Rum

Piña Colada

Rum, Ananassaft, Kokossirup, Sahne

€ 12,00

Long Island Ice Tea

Gin, Tequila, Rum, Vodka, Triple Sec, Zitronensaft, Cola

€ 13,00

Mojito

Rum, Limetten, Soda, Minze, brauner Zucker

€ 13,00

Caipirinha

Cachaça, Limetten, brauner Zucker, Lime Juice

€ 13,00

Alkoholfreie Cocktails

Fruit Punch

Orangensaft, Maracujasaft, Ananassaft, Lime Juice, Grenadine

€ 10,90

Coconut La Fayette

Kokossirup, Ananassaft, Sahne, Lime Juice, Grenadine

€ 11,90

Chilled Berry

Lime Juice, Himbeerpüree, frische Beeren, Fever-Tree Wildberry

€ 10,90

Death in the Afternoon

Maracujasaft, Orangensaft, Zitronensaft, Johannisbeersaft, Litchisirup, Blue Curaçao

€ 11,90

Hibiskus Heatwave

Orangensaft, Maracujasaft, Grapefruit, Lime Juice, Zitronensaft, Hibiskussirup

€ 10,90



Schaumweine

	0,10 l	0,75 l
Valdo Marca Oro	-	€ 40,00
Valdo Ice Blanc de Blancs	-	€ 45,00
Valdo Marca Oro Rosé	-	€ 45,00
Scavi & Ray Extra Dry Spumante	-	€ 40,00
Scavi & Ray Prosecco Doc Rosé	-	€ 45,00
Scavi & Ray Ice Prestige Spumante	-	€ 55,00
Bouvet Excellence Crémant de Loire	€ 9,90	€ 49,00
Bouvet Excellence Crémant de Loire Rosé	€ 10,90	€ 55,00

Champagner

<i>Moët & Chandon</i>	0,75 l	1,50 l
Moët & Chandon Brut Impérial	€ 130,00	€ 299,00
Moët & Chandon Ice Impérial	€ 160,00	€ 360,00
Moët & Chandon Ice Impérial Rosé	€ 170,00	€ 390,00

<i>Ruinart</i>	0,75 l
Ruinart Rosé	€ 199,00
Ruinart Blanc de Blancs	€ 199,00

<i>Dom Pérignon</i>	0,75 l
Dom Pérignon Vintage	€ 499,00
Dom Pérignon Rosé	€ 599,00

<i>Armand de Brignac</i>	0,75 l
Armand de Brignac Brut	€ 899,00





Weißweine

Offene Weißweine

Graševina Welschriesling **0,20 l** **0,75 l**

Weingut Josić – Kroatien
Trocken, frisch, fruchtig, sehr harmonisch

Riesling QBA **€ 8,90**

Weingut Seiberth – Deutschland – Pfalz
Trocken, exotische Fruchtnoten am Gaumen, intensiv von exotische Fruchtnoten, frisch

Chardonnay IGT **€ 9,90** **€ 32,90**

Il Poggio dei Vigneti – Italien
Frisch und fruchtig, vollmundig

Lugana DOC **€ 9,50**

Trebbiano di Lugana – Italien
Der perfekte Begleiter für feinste Speisen und ausgelassene Weinabende

Sauvignon Blanc **€ 9,50**

Weingut Stadler – Österreich – Weinviertel
Reichhaltiger Duft, erinnert an gelben Pfeffer, Banane, Melone, Salbei

Deutschland **0,75 l**

Grohsartig QBA **€ 32,00**

Weingut Groh – Rheinhessen
Das Bouquet offenbart sich mit typischen Burgunderaromen, es entfaltet sich eine Aromatik nach Zitrus, Pfirsich, Aprikose und Mirabelle

Grauburgunder QBA **€ 32,00**

Weingut Heitlinger – Baden
Trocken, strohgelb im Glas, Nase würzig, fruchtig am Gaumen, stoffig, etwas tropische Früchte und Apfel

Gelblack Riesling QBA **€ 45,00**

Schloss Johannisberg – Rheingau
Viel Frucht, aromatische Vielfalt des Rieslings gepaart mit der Fülle des Johannisberger Schlossbergs, voller Intensität und Harmonie

Kaitui QBA **€ 54,00**

Markus Schneider – Pfalz
Kräftige, fruchtbetonte Nase mit Aromen von Holunder, Stachelbeere, Zitrusfrüchten und frisch geschnittenem Gras

Weißweine

Österreich

Weißburgunder QW

Weingut Salzl Seewinkelhof – Burgenland

Sehr harmonisch in der Nase, bunt gemischter Fruchtkorb, Stachelbeeren, Mango, feine Kamille

0,75 l

€ 32,00

Grüner Veltliner QW

Weingut Jürgschitsch – Kamptal

Trocken, gebietstypisch, Apfelfrucht ergänzen sich mit einem Hauch von Zitrus.

€ 34,00

Frankreich

Chablis

Domaine Alain Geoffroy – Chablis

Mittleres Gelb mit grünen Reflexen, der Nase bietet es erfrischende Zitrusfrucht, Birne und Reneklode

0,75 l

€ 55,00

Chablis Premier Cru

Domaine Alain Geoffroy – Chablis

Unfassbar mineralisch, cremig, salzig, frisch

€ 80,00

Sancerre

Le Château de Thauvenay – Loire

Frisches Gras, Stachelbeere und eine spürbare Mineralik zeigen deutlich woher er kommt

€ 60,00





Weißweine

Italien

Vermentino DOC

Argiolas – Sardinien

Exotisch mit Noten von Ananas und Mandel,
feine Mineralität, weich und rund im Abgang

0,75 l **1,50 l**

€ 39,00

Albia Bianco IGT

Barone Ricasoli – Toscana

Trocken, strohgelbe Farbe, in der Nase feine und elegante Aromen, weißen Blumen und Pfirsich,
frisch anhaltend und pikant

€ 39,00

Palás Gavi DOCG

Michele Chiarlo – Piemont

Trocken, frisch, mit Duft nach Blumen,
anhaltend und intensiv, harmonischer Geschmack

€ 39,00

I Frati Lugana Cà dei Frati DOC

Azienda agricola Cà dei Frati – Lombardei

dezente Nektarinenaromen, frisch und fruchtig, vollmundig

€ 45,00 **€ 90,00**

Planeta Chardonnay Sicilia Menfi DOC

Planeta – Sizilien

Die Gärung und Reifung erfolgt im französischen Holz,
eine leichte mineralische Note mit dem Geschmack von
reifen gelben Pfirsichen, Akazienhonig, Marzipan und
mit einigen Torf-, Getreide- und Röstaromen

€ 79,00

Weißweine

Kroatien

Mala Nevina Malvazija

Weingut Saint Hills – Dalmatien

Mala Nevina ist eine Mischung aus Malvasia Istarska und Chardonnay. Er reift monatelang in Betoneiern und Holzfässern. Er stammt aus dem Weinberg Sv. Ante in Radovani in Zentralistrien, der reich an rotem Boden und Kalkstein ist und sich hervorragend für weiße Sorten eignet.

0,75 l

€ 42,00

Malvazija

Weingut Kozlović – Istrien

Fruchtiger Charakter, trocken im Mund, mäßige Frische, mittlerer Körper, leichtes Ausklingen, reifes gelbes Obst, Anklänge tropischer Früchte, trockene mediterrane Kräuter und Gewürze

€ 49,00

Posh

Weingut Saint Hills – Dalmatien

Am Gaumen komplex und vielschichtig, Abgang ist sehr lang, bitter-süßer Nachgeschmack, dominierte frische Aromen von reifen Aprikosen und Mango

€ 49,00

Chardonnay Sur Lie

Weingut Ivančić – Plešivica

Reift 14 Monate lang auf der Hefe in neuen amerikanischen Eichenfässern. Ausdrucksstarker Körper und Fülle, die lang im Mund nachklingen

€ 59,00

Malvazija Selekcija

Weingut Kozlović – Istrien

Grandios, wunderschöne blumige und pfirsichige Nase, mittelgoldene Farbe, mittelkräftig am Gaumen, trocken, mittlere Säure und eine schöne ölige Textur sowie einem salzigen, sogar leicht stahligen Eindruck

€ 69,00

Grk

Weingut Bire – Dalmatien

Starke Mineralität mit sehr guter Säure, die trotz des ausgeprägten Körpers für Frische sorgt. Aromen von weißem Pfeffer und Melone, mit einem großzügigen Gaumen

€ 75,00

Santa Lucia

Weingut Kozlović – Istrien

Gehört zu den besten Weinen der Welt, raffiniert, vielfältig und komplex, am Gaumen trocken, vollmundig mit cremiger Textur, intensiv, das Aroma bleibt am Gaumen und füllt ihn vollständig aus

€ 99,00

Le Chiffre (94 Punkte Wine Enthusiast)

Weingut Saint Hills – Istrien

Kräftiger und eichenbetonter Still mit Noten von Melone, Banane und gelbem Pfirsich. Vollmundig, hohe Säure und eine lange Abgang. Ein Hauch von Speckfett aus dem Holz. Wine Enthusiast – The Best Wines of 2023 Top 100 (Platz 35)

€ 120,00





Rotweine

Offene Rotweine

Merlot DOC

Cantina Custoza – Italien – Venetien

Trocken, leuchtendes rubinrotes Farbspiel, feines, fruchtig blumiges Bukett, mit einem Hauch an Vanille, weich warm

0,20 l 0,75 l

€ 9,50 € 32,90

Zweigelt QW

Weingut Salzl Seewinkelhof – Österreich – Burgenland

In der Nase wunderbar typische Herzkirschnoten, Weichselkompott, Waldbeerkonfit, Ribisel und ein Hauch Nougat

€ 9,50

Primitivo IGT

Scavi & Ray – Italien – Apulien

Aulone, rubinrote Farbe, harmonischer und intensiver Geschmack mit fruchtigen Noten. Angenehme Vanille, vollmundig

€ 9,50

Black

Weingut Saints Hills – Kroatien – Dalmatien

Trocken, voluminös, leuchtendes rubinrot, kräftig, komplex, vielschichtig. Blaubeeren, Brombeeren und Pflaumen dominieren, gefolgt von Nuancen mediterraner Kräuter

€ 10,00

Cuvée Rot

Weingut Josić – Kroatien – Slawonien

Cabernet Sauvignon-Cabernet Franc-Pinot Noir. Voluminös, weich, langer Abgang, intensiv fruchtig in der Nase, holzig im Hintergrund

€ 10,00

Rotweine

Österreich

St. Laurent QW

Weingut Stadler – Weinviertel

Trocken, Feige und Kräuter im Aroma, dazu ein Hauch Sauerkirsche, schmeichelnder Wein mit sanfter Frucht und ausgewogener Fülle

0,75 l

€ 32,00

Cuvée Classic

Weingut Salzl Seewinkelhof – Burgenland

Trocken, wunderbares Fruchtbouquet, herrlicher Schmelz, vollmundig, feine Kräuterwürze, sehr geschmeidig

€ 33,00

Frankreich

Cabernet Sauvignon

Domaine de la Baume – Languedoc

Dunkles Rubinrot, in der Nase kräftig nach frischen und dunklen Früchten wie Brombeeren und schwarzen Johannisbeeren

0,75 l

€ 35,00

Minervois AC

Château Molières – Languedoc

In der Nase Aromen von Waldbeeren und Anklänge von Karamell mit würzigen Noten

€ 35,00

Bordeaux AC

Château Haut-Mouleyre – Bordeaux

Sehr intensives, glänzendes Granatrot, Fruchtnoten von Brombeere und Cassis. Leichte Vanillenoten mit kräftigem Abgang

€ 37,00

Terres VDP

Domaine de la Baume – Languedoc

Tiefes rot mit violettem Schimmer, Aromen von Schokolade, marmeladigen schwarzen Früchten und Vanille

€ 65,00





Rotweine

Italien

Primitivo di Manduria DOP

Casa Vinicola Tinazzi – Apulien

Intensiv dunkle Farbe, rund, harmonisch sehr kräftiges weiniges Bouquet, das an Pflaumen und reife, rote Früchte erinnert

0,75 l

€ 39,00

Appassimento VDT

Collefrisio – Abruzzen

Trocken, intensives Rubinrot, klare Noten von Hagebutte und Veilchen unterstreichen Note von reifer Pflaume und eingelegten Früchten

€ 42,00

Ripasso DOC

Casa Vinicola Tinazzi, Montere Valpolicella – Venetien

Trocken, kräftiges Rot, Aromen von roten Früchten, aus denen Pflaumen und Sauerkirschen hervorstechen

€ 49,00

Ronchedone Cà dei Frati IGT

Azienda agricola Cà dei Frati – Lombardei

Trocken, rubinrot mit violetten Reflexen, Duft roter Früchte, Beerenkonfitüre, Gewürze, balsamische Note

€ 59,00

Turriga IGT

Weingut Argiolas Sardiana – Sardinien

Einer der größten Weine Italiens trocken, rubinrot, komplexes Bukett, gut strukturiert, ausgewogene und fein

€ 135,00

Tignanello IGT

Marchesi Antinori – Toskana

Intensiv fruchtig und vielfältig im Bukett und am Gaumen kräftig, mit optimaler Struktur, schöne Barriquenoten

€ 279,00

Rotweine

Kroatien

Teran Kozlović

Weingut Kozlović – Istrien

Rubinrote Farbe, Fruchtnoten von Brombeeren und schwarzen Johannisbeeren umschmeichelt

0,75 l

€ 45,00

Cuvée Superior Josić

Weingut Josić – Slawonien

Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon, Shiraz. An die Nase Note von Leder und Tabak, Elegant und lang. Aromen von Brombeere, Nelke, Kaffee, schwarze Pfeffer und dunkler Schokolade

€ 55,00

Cabernet Franc Josić

Weingut Josić – Slawonien

Mittelkräftig mit etwas Marmeladenaroma in der Nase. Auf dem Gaumen entwickeln sich rote Beeren und gekochte Früchte in erdigen und moosigen Nuancen

€ 55,00

Pape Zinfadel

Weingut Saints Hills – Dalmatien

Mittel-bis vollmundig, trocken, klare rubinrote Farbe mit violetten Nuancen, ausgewogener langer Abgang. In der Nase ist er voll von reichen fruchtigen Aromen von Blaubeere und Pflaume, sowie einigen Gewürzen

€ 65,00

Gran Teran

Weingut Coronica – Istrien

Saftig, fruchtig, frisch, aber hervorragend ausgewogen. Außergewöhnlich langes Finish, mit abgerundeten Tannin und einem subtilen, vollen Körper

€ 75,00

Dingač (95 Punkte Whine Enthusiast)

Weingut Saints Hills – Dalmatien

Einer der größten Weine Kroatiens. In der Nase intensiv fruchtig und vielfältig im Bukett, gut ausbalanciert, vollmundig, angenehme Säure

€ 100,00

Santa Lucia Noir

Weingut Kozlović – Istrien

Teran, Merlot, Cabernet Sauvignon. Sehr tiefe rubinrote Farbe, in der Nase intensiv fruchtig und vielfältig im Bukett, am Gaumen trocken mit einem vollen Körper und reichlich Säure

€ 120,00

Meneghetti Red

Weingut Meneghetti - Istrien

Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Merlot. Tiefe rubinrote Farbe, fruchtig und vielfältig im Bukett. Mineralischer Geschmack und feine Tannin, einer der größte Weine Kroatien

€ 140,00

Ernest Tolj Dingač (99 Punkte Whine Enthusiast)

€ 299,00

Weingut Saints Hills – Dalmatien

Dickflüssig, sehr aromatisch und voller fein granulierter Tannin. Rund, elegant, fruchtig, leichte Rauch- und Vanillenoten bereichern das Bouquet

Val Gambahera

€ 399,00

Weingut Meneghetti – Istrien

Edler Tropfen. Außergewöhnlich hohe Qualität, mit einer Komplexität. Ausgezeichnet mit der Concours Mondial de Bruxelles Goldmedaille





Roséweine

Offene Roséweine

St. Heels Rosé

Weingut Saints Hills – Kroatien – Dalmatien

Im Gaumen begeistert er mit seiner Struktur und Aromen von frischen Erdbeeren und Himbeeren. Zusätzlich erfrischen Nuancen von Kirsche und Pfirsich, mit dem gewissen Dingač-Touch

0,20 l

€ 12,90

Kroatien

St. Heels Rosé

Weingut Saints Hills – Dalmatien

Im Gaumen begeistert er mit seiner Struktur und Aromen von frischen Erdbeeren und Himbeeren. Zusätzlich erfrischen Nuancen von Kirsche und Pfirsich, mit dem gewissen Dingač-Touch

0,75 l

1,50 l

€ 39,00

€ 69,00

Meneghetti Rosé

Weingut Meneghetti – Istrien

Im Glas zeigt sich der Rosé in schöner Pfirsichfarbe. Bei den Aromen dominieren herrliche Noten von Walderbeeren, Grapefruit und Zitronenschale

€ 45,00

Frankreich

Miraval Rosé

Château Miraval – Provence

Klassifizierte Miraval betört an der Nase mit einem Aromenstrauß von Erdbeeren, Himbeeren, Melone und weißen Blüten. Kraftvoll, nahezu saftig am Gaumen kehrt der Rose seine Beerenaromen noch einmal nach vorne

0,75 l

1,50 l

€ 59,00

Whispering Angel

Château d'Esclans – Provence

Ein Spitzenrosé mit einem Duft nach saftigen Himbeeren und Erdbeeren. Das Geschmacksprofil ist voll und üppig und gleichzeitig knochentrocken mit einem weichen Ausklang

€ 69,00

€ 120,00

Italien

Rosa dei Frati

Azienda agricola Cà dei Frati – Lombardei

Präsentiert sich mit einem zarten und erfrischenden Duft nach Weißdorn und Waldfrüchten

0,75 l

€ 45,00

Allergen Lexikon

Getränke

- A – Farbstoff
- B – mit Konservierungsmittel
- C – mit Antioxidationsmittel
- D – geschwefelt
- E – mit Geschmacksverstärker
- F – geschwärzt
- G – mit Phosphat
- H – mit Süßungsmittel
- I – koffeinhaltig
- J – chininhaltig

Speisen

- A – Glutenhaltige Getreide
u.a. Weizen, Hartweizen, Roggen, Gerste, Hafer
- B – Krebstier
u.a. Krebs, Shrimps, Garnelen, Scampi, Hummer
- C – Eier
Alle Eiersorten
- D – Fisch
Alle Fischsorten (u.a. Anchovis, Kaviar)
- E – Erdnüsse
Alle Erdnusssorten
- F – Soja
Alle Sorten Sojabohnen
- G – Milch
Alle Milchprodukte
- H – Schalenfrüchte (Nüsse)
u.a. Mandeln, Haselnüsse, Walnüsse, Pistazien, Cashewkerne
- L – Sellerie
Bleichsellerie, Knollensellerie, Staudensellerie
- M – Senf
u.a. auch Senfsprossen, Senfpulver, Sesamsamen
- P – Lupine
u.a. Lupinenmehl, Lupinenkonzentrat, Lupinenproteine
- R – Weichtier
u.a. Schnecken, Muscheln, Austern, Tintenfisch, Calamari



LA
FAYETTE

Josephspitalstraße 15, 80331 München

Mo.-Do.: 10:00 - 00:00 Uhr
Fr & Sa: 10:00 - 03:00 Uhr
Sonntag: 10:00 - 23:00 Uhr

info@lafayette-restaurant.de

www.lafayette-restaurant.de