

**FLASCHE / BOTTLE****CHAMPAGNER**

0,1 l/€

Perrier- Jouët Grand Brut.....	17,00
Perrier- Jouët Blason Rosé .....	26,00
Veuve Clicquot Vintage Brut.....	17,00
Veuve Clicquot Vintage Rosé .....	26,00

**WEISS / WHITE**

0,75 l/€

2014 Château Mont-Redon.....	67,00€
Châteauneuf du Pape, Rhône, Frankreich / France	
2014 Domaine William Fèvre.....	42,00€
Chablis, Burgund, Frankreich / France	
2011 Rémi Jobard „Les Chevalières“.....	131,00€
Meursault, Burgund, Frankreich / France	
2015 Attems „Pinot Grigio“ .....	31,00€
Venezia Giulia, Friaul Julisch Venetien, Italien / Italy	
2013 Marchesi de Frescobaldi.....	73,00€
Pomino Bianco Riserva, Toskana, Italien / Italy	
2014 Francesco Cirelli.....	35,00€
Trebbiano d`Abruzzo, Abruzzen, Italien / Italy	
2013 Enric Soler „Improvisació“ .....	59,00€
Penedès, Katalonien, Spanien / Spain	
2014 Rudi Pichler „Grüner Veltliner Federspiel“ .....	43,00€
Wachau, Niederösterreich, Österreich / Austria	
2012 Weingut Wieninger „Chardonnay Select“ .....	53,00€
Wien, Österreich / Austria	

**FLASCHE / BOTTLE****ROT / RED**

0,75 l/€

2008 M. Chapoutier „Les Bécasses“ .....	93,00€
Côte Rôtie, Rhône, Frankreich / France	
2008 Du Coulet „Brise Cailloux“ .....	78,00€
Cornas, Rhône, Frankreich / France	
2014 Domaine de l`Horizon „L`Esprit de l`Horizon Rouge“.....	49,00€
VdP des Côtes Catalanes, Roussillon, Frankreich / France	
2014 Ca`La Bionda .....	31,00€
Valpolicella Classico, Venetien, Italien / Italy	
2012 Marchesi de Frescobaldi „Nipozzano Vecchie Viti Riserva“ .....	55,00€
Chianti Rufina, Toskana, Italien / Italy	
2014 Francesco Cirelli.....	35,00€
Montepulciano d`Abruzzo, Abruzzen, Italien / Italy	
2013 Terroir al Limit „Torroja Vi de la Vila“ .....	76,00€
Priorat, Katalonien, Spanien / Spain	
2012 Errázuriz Estate „Max Reserva“ .....	47,00€
Aconcagua Valley, Chile / Chile	

**ROSÉ**

0,75 l/€

2013 Matthias Warnung „Etsdorf Blauer Zweigelt Rosé“ .....	61,00€
Kamptal, Niederösterreich, Österreich / Austria	
2015 Kühling-Gillot „Giro Rosé“ .....	45,00€
Rheinhessen, Deutschland / Germany	

**WEINBEGLEITUNG | Wine Pairing**

0,1 l/€

2 Gänge / Courses .....	18,00€
3 Gänge / Courses .....	25,00€
4 Gänge / Courses .....	33,00€
5 Gänge / Courses .....	41,00€

## DÉLiCE individuelle €17

**Hamachi** | Gurke | Sauerrahm | Pimm's Likör  
*Hamachi | Cucumber | Sour Cream | Pimm's Liquor*

**Saibling** | Avocado | Radieschen | Gartenkresse  
*Char fish | Avocado | Radish | Cress*

**Pulpo** | Presa Bellota | Paprika | Sauerkraut  
*Octopus | Presa Bellota | Bell Pepper | Sauerkraut*

**Entenstopfleber** | Aal | Spargel | Himbeere  
*Foie Gras | Eel | Asparagus | Raspberry*

**Tomaten Risotto** | Poverade | Yuzu  
*Tomato Risotto | Artichoke | Yuzu*

**Calamaretti** | Mandel | Chorizo | Grapefruit  
*Baby Squid | Almond | Chorizo Sausage | Grapefruit*

**Zander** | Ziegenjoghurt | Kohlrabi | Kaper  
*Pike Perch | Goats Cheese | Kohlrabi | Caper*

**Steinbutt** | Erbse | Eigelb  
*Turbot | Pea | Egg Yolk*

**Maishuhn** | Tandoori Gewürz | Blumenkohl  
*Corn Fed Chicken | Tandoori Spice | Cauliflower*

**Rücken & Herz vom Kalb** | Brokkoli | Senf | Quinoa  
*Saddle & Heart of Veal | Broccoli | Mustard | Quinoa*

## Dessert

**Bananen Split** | Kayambe Noir | Banane..... 12,00€  
*Banana Split | Kayambe Noir | Banana*

**Vanille Crème Brûlée** | Himbeersorbet..... 12,00€  
*Vanilla Crème Brûlée | Raspberry Sorbet*

**Original Beans Edel Weiss** | Erdbeere | Aprikosenkern..... 14,00€  
*Original Beans White Chocolate | Strawberry | Apricot Seed*

**Obstvariation** | Sorbet ..... 12,00€  
*Selection of Fruits | Sorbet*

**Käseauswahl** | Fruchtchutney | Fruchtebrot ..... 16,00€  
*Cheese Selection | Fruit Chutney | Fruit Cake*

Im Vordergrund jedes Weines steht die Passion, denn nur in der Qualität der Trauben spiegeln sich die Verbundenheit zu der Natur und die Liebe zum Handwerk wieder.

*The focus of each carefully selected wine is passion, it is reflected in the quality of the grapes, craft and in its connection with nature.*

Markus Hirschler  
Sommelier  
DÉLiCE la Brasserie

## DÉLiCE classique

**Bayonne Schinken** ..... 9,00€  
*Bayonne Ham*

**Zwiebelsuppe** | Brioche | Comté ..... 12,00€  
*French Onion Soup | Brioche | Comté*

**Salat DÉLiCE** | Ziegenkäse | Aprikose | Wildkräuter..... 16,00€  
*Salad DÉLiCE | Goats Cheese | Apricot | Wild Herbs*

**Caesar Salat** | Parmesan | Garnele | Croûton..... 18,00€  
*Caesar Salad | Parmesan Cheese | Shrimp | Croûton*

**Rindertatar** | Senf | Ei ..... 120g... 24,00€  
*Beef Tatar | Mustard | Egg Yolk*

**Boeuf Bourguignon** | Schnittlauch | Kartoffel | Karotte..... 26,00€  
*Beef Bourguignon | Chive | Potato | Carrot*

**Hummer Thermidor** | Spinat | Champignon | Pommes Soufflés ..... 39,00€  
*Lobster Thermidor | Spinach | Mushrooms | Pommes Soufflés*

**Dorade Royal** | Ratatouille | Sauce Pistou..... 24,00€  
*Gilthead Seabream | Ratatouille | Sauce Pistou*

**Filet vom Charolais Rind** ..... 180g 39,00€  
*Charolais Beef Tenderloin*

**Karree vom Mangalitza Schwein**..... 250g 31,00€  
*Mangalitza Pig Loin*

**Entrecôte vom Pommerschen Rind** ..... 200g 38,00€  
*Beef Rib Eye Steak*

**Flanksteak** ..... 200g 34,00€

## Beilagen | Sides 4,00€

Speckbohnen | Salat mit getrockneten Kirschtomaten | Saisonales Gemüse  
Kartoffelgratin | Risolée Kartoffeln | Kartoffelpüree

\*\*\*

*Green Beans With Bacon | Salad With Dried Cherry Tomatoes | Market Vegetables  
Potato Gratin | Risolée Potatoes | Potato Puree*

Die Liebe zu den Produkten hat uns hierher gebracht.

Der Spaß, mit deren Aromen neue Geschmackskompositionen zu entdecken und entwickeln treibt uns an.

*Love of great regional produce has brought us here.*

*The fun of experimenting, discovering and developing new flavors drives us.*

Anton Gschwendtner  
Chef de Cuisine  
DÉLiCE la Brasserie