

Liebe Gäste, liebe Freunde,

ein herzliches Willkommen im „GG“ – Restaurant & Vinothek

„GG“ steht im Originären für „Großes Gewächs“, ein bei Winzern und Weinliebhabern stehender Begriff für höchste Qualität und Weingenuss. Bei uns interpretieren wir „GG“ darüber hinaus:

Großartige Gäste

Geniale Genüsse

und auf Gewinner Platt – Goot Gehöschenis

Wir freuen uns, mit Ihnen einen ungezwungenen und genussreichen Abend verbringen zu dürfen und Ihnen, liebe Gäste, Spitzenprodukte hervorragender Winzer und Landwirte zu kredenzen. Die Wertschätzung der angebotenen Speisen und Weine steht für uns, wie für unsere Partner, an erster Stelle. Respektvoller Umgang mit den Lebensmitteln hat höchste Priorität. Bewusst möchten wir nicht auf überregionale Spezialitäten wie Olivenöl, besondere Früchte, beste Käse und ausgewählte Weine aus verschiedenen Anbaugebieten Europas verzichten, die unsere sorgfältig komponierten Gerichte perfekt machen. Hierbei, wie auch bei unseren Partnern aus der Region, legen wir die gleichen Maßstäbe hinsichtlich Nachhaltigkeit und Leidenschaft für das Produkt an.

Genießen Sie den Abend bei uns – plaudern Sie gerne mit uns an der offenen Küche – ‚fachsimpeln‘ Sie mit uns über den Wein – kurz gesagt:

Lassen Sie die Seele etwas baumeln!

Herzlichst Ihre Gastgeber Regina, Torsten & Lukas Knaut

Post Scriptum: Ihr Wohlbefinden und Ihre Gesundheit sind uns besonders wichtig. Bitte sprechen Sie uns auf mögliche Unverträglichkeiten, Allergien bzw. Vorlieben an. Gerne berücksichtigen wir dies bei der Zubereitung Ihres Menus.

Menus

Aus Acker, Flur und Wald – 55

Ravioli | Hahn | Brokkoli | Spinat | Tawny
Boeuf Bourguignon | Sellerie | Karotte | Röstzwiebeln
Virunga Original Beans | Zitrone | Hippe

Von der Wurzel bis zur Frucht – 48

Wildkräuter | Schwarzwurzel
Chicorée | Fenchel | Paprika | Pimientos | Barigoule
Quark | Apfel | Zitronenthymian

Degustation – 72

Bruderhahn Galantine | Schwammerl | Johannisbeeren
Kürbis | Kernöl | Chorizo
Zander | Reis | Blutwurst | Scheurebe
Heimisches Rind - Tagliata | Spätburgunder | Kartoffel | Möhre
Milchreis | Karamell | Zitrone

Weinbegleitung

in 3 Gängen – 32 | in 5 Gängen – 51

Sortenreine Säfte und Schorlen

in 3 Gängen – 18 | in 5 Gängen – 29

Preisangaben in Euro inkl. gesetzl. MwSt

Eine Übersicht der verwendeten Inhaltsstoffe sowie beinhaltenen Allergene halten wir gern für Sie bereit.

à la carte

Vorspeise

Lachsforelle Zitronengras Soja Wildkräuter	19
Bruderhahn Galantine Schwammerl Johannisbeeren	19
Wildkräuter Schwarzwurzel	18

Suppe

Consommé Ei Morchel	11
Kürbis Kernöl Chorizo	9

Zwischengericht

Zander Reis Blutwurst Scheurebe	27
Ravioli Hahn Spinat Brokkoli Tawny	21
Falafel Kichererbsen Möhre Granatapfel	18

Hauptgang

Zander Fenchel Tomate Pinienkerne Kapern	36
Schwammerln Pasta Parmesan	23
Heimisches Rind - Tagliata Spätburgunder Kartoffel Möhre	38
Chicorée Fenchel Paprika Pimientos	24
Boeuf Bourguignon Sellerie Karotte Röstzwiebeln	31

Dessert | Käse

Virunga Original Beans Zitrone Hippe	15
Quark Apfel Zitronenthymian	12
Milchreis Karamell Zitrone	12
Auswahl an Rohmilchkäse vom Wagen	17

Preisangaben in Euro inkl. gesetzl. MwSt

Eine Übersicht der verwendeten Inhaltsstoffe sowie beinhaltenen Allergene halten wir gern für Sie bereit.

Getränke

Weine im Glas

Wir haben für Sie eine ständig wechselnde Auswahl an verschiedenen Weinen, die wir auch glasweise ausschenken... Gerne beraten wir Sie

Basis- / Gutsweine	0,1 l – 5 0,2 l – 8
Lagen- / Premiumweine	0,1 l – 8 0,2 l – 15
„GG“ / Grand Crus	0,1 l – 11 0,2 l – 20

Sortenreine Säfte und Schorlen

Riesling Scheurebe Schattenmorelle Pflaume Rheinischer Bohnapfel	0,1 l – 5 0,2 l – 8
--	-----------------------

Mineralwasser und Kaffee

Rhodium Gourmet : classic / medium / naturell	0,7 l – 5
Espresso	3
Cappuccino	5

Bier

Vulkan Brauerei : Pils Helles alkoholfrei	0,33 l – 4
Vulkan Brauerei : Pale Ale „Sud 08“	0,33 l – 5
Erdinger Weissbräu : Urweisse alkoholfrei	0,5 l – 5
Erdinger Weissbräu : Pikantus	0,5 l – 7

Preisangaben in Euro inkl. gesetzl. MwSt

Eine Übersicht der verwendeten Inhaltsstoffe sowie beinhaltenen Allergene halten wir gern für Sie bereit.