

# GRIST & GRAIN

COCKTAIL | COFFEE | FOOD

Liebe Gäste,

Herzlich willkommen im Grist & Grain, schön, dass Sie bei uns sind!

Wir kümmern uns jetzt um Ihr kulinarisches Wohlbefinden in entspannter Atmosphäre. Unsere Speisen und Getränke werden mit viel Liebe und Leidenschaft zum jeweiligen Produkt hergestellt. Sie dürfen sich auf eine feine Küche, begleitet von ausgesuchten und handwerklich hergestellten Getränken freuen.

Selbstverständlich können Sie sich darauf verlassen, dass wir allerhöchste Hygiene Standards nach HACCP einhalten. Wir verfügen über hochwertige Geschirr- und Gläserspülanlagen, wir haben eine hochwertige Be- und Entlüftungsanlage und in unseren kleinen Räumen sind Sie, liebe Gäste, mindestens 150 cm vom nächsten Gast am Nachbartisch entfernt.

Heute mehr denn je gilt unser Name als unser Programm:  
von echtem Schrot & Korn!

Freundlichst  
Ihr Dirk Gerrard

Die Allergen- und Zusatzstoffkarte können Sie gerne bei unserem freundlichen Personal anfordern.

# Mittagskarte

von 12 Uhr bis 15 Uhr

## Suppe

### **Kalte Honigmelonen Suppe** ♡

Limette, Minze

klein € 3,90

## Salat

### **Beilagen Salat** ♡

Rucola, Romana, Tomate, Gurke, G&G Dressing und Salatkerne

€ 3,90

### **Caesar Salad**

Parmesan, Croutons, Romanasalat, Sardellen, Kapern, Mayonnaise

€ 9,90

### **Asiatischer Wassermelonen-Salat**

Five Spice Pancetta

€ 6,90

## Hauptgericht

### **Kalbsragout in Balsamico-Rotwein-Sauce**

Serviettenknödel, Gemüse

€ 13,90

### **Thai-Curry** ♡

Gemüse, Basmatireis

€ 9,90

mit Hühnchen € 13,90

### **Gebratene Glasnudeln** ♡

Shitake-Hoisin-Sauce, Asia-Gemüse

€ 8,90

### **Pulled Beef Sandwich**

Cole Slaw, pikante BBQ-Sauce

€ 12,90

## Dessert

### **Sauerkirsch-Liebstöckel-Granité** ♡

€ 3,90

Alle Preise verstehen sich als brutto Preise inklusive MwSt. ohne Trinkgeld.

🌱 vegetarisch, ♡ vegan

## Abendkarte

von 18 Uhr bis 22 Uhr

### Suppe

**Gazpacho di pomodoro** ♡ € 6,50

### Salat

**Beilagen Salat** ♡ € 3,90

Rucola, Romana, Tomate, Gurke, G&G Dressing und Salatkerne

**Caesar Salad** € 9,90

Parmesan, Croutons, Romanasalat, Sardellen, Kapern, Mayonnaise

**GoodFoodKitchen Salad** ♡ € 8,90

Quinoa, Avocado, Gurken, Rucola, Salatkerne und Chutney

### ...zusätzliche Beilagen

Tranchen vom gebratenen Hähnchen-Schenkel € 4,00

Gegrillter Ziegenkäse 🍷 € 3,50

kleines Thunfisch Steak € 9,00

### Vorspeise

**Gebackener Butterkrebs** € 12,50

frischer Kimchi, Limetten-Quark

**Rindertartar** vom Filet des Alm-Ochsen 90gr € 19,50

marinierte Pfifferlinge

**Thunfischtartar** € 12,50

Süßkartoffelpüree, Lauchzwiebeln

Alle Preise verstehen sich als brutto Preise inklusive MwSt. ohne Trinkgeld.

🍷 vegetarisch, ♡ vegan

## Zwischengericht

### **Coq au Vin**

in Rotwein geschmort, Gemüse, Kartoffeln

€ 14,50

### **grüne Ravioli gefüllt mit Rucola und Pinienkerne** 🍷

klein € 12,50

Tomaten-Sugo und Parmesan

groß € 18,50

### **Drei hausgemachte Wantan** ♥

€ 10,50

gefüllt mit Shitake-Pilzen, Glasnudeln, Wasserspinaat  
auf Spitzkohl-Som Tam

### **Risotto con Finferli**

€ 12,50

Pfifferlinge, Pancetta, Salbei, Parmesan

## Hauptgericht

### **Filet** vom bayrischen Alm-Ochsen

140g € 21,50

Gemüse, Ofentomaten, Jus

200g € 29,50

### **Bloody & Well** vom bayrischen Alm-Ochsen

140g € 21,50

Chimmi Churri, Kartoffel-Parmesan-Croutons

200g € 29,50

### **Thunfisch Steak**

180g € 24,50

Wasabipüree, Rote Bete

### **Geschmorte Aubergine** ♥

€ 16,50

Bulgogi-Sauce, sautierte Pfifferlinge, Basilikum-Panko-Crunch

### **Spare-Ribs** vom Rind

€ 29,00

US-Style BBQ Sauce & Asian Style BBQ Sauce, Cole Slaw

## Dessert

### **Sauerkirsch-Liebstöckel-Granité** ♥

€ 6,50

### **Grießflammerie mit Himbeersalat** 🍷

€ 6,50

### **Käseteller**

€ 12,50

Alle Preise verstehen sich als brutto Preise inklusive MwSt. ohne Trinkgeld.

🍷 vegetarisch, ♥ vegan

## Bier

Flötzingler Hell vom Fass	0,3l	€ 2,50	0,5l	€ 3,80
Flötzingler Hell alkoholfrei			0,5l	€ 3,80
Flötzingler Hefe Weisse 1543			0,5l	€ 3,80
Flötzingler Hefe Weisse alkoholfrei			0,5l	€ 3,70
Flötzingler Dunkel Export			0,5l	€ 3,70
Flötzingler Pils	0,33l	€ 3,30		

## Softdrinks

Eizbach Cola	0,33l	€ 2,90		
Eizbach Cola Sugarfree	0,33l	€ 2,90		
Flötzingler Cola Mix			0,5l	€ 2,20
Rauch Saftschorle ♡	0,3l	€ 3,20		
Apfel, Orange, Cranberry, schwarze Johannisbeere, Rhabarber				
Thomas Henry Bitterlimonaden	0,20l	€ 2,60		
Tonic Water, Coffee Tonic, Elderflower Tonic, Mystic Mango, Grapefruit				

## Wasser

Plose Gourmet Still	0,25l	€ 3,00	0,75l	€ 4,60
Plose Gourmet Sprudel	0,25l	€ 3,00	0,75l	€ 4,60

Alle Preise verstehen sich als brutto Preise inklusive MwSt. ohne Trinkgeld.

 vegetarisch, ♡ vegan

## Schaumwein

	0,1l	0,75l
Cremant 1816, Blanc de Blancs Familie Lieubeau, Loire, Methode Traditionnelle Feinperlig, leicht und frisch, Folle Blanche für die Finesse, Chardonnay für die Aromen und die Frucht.	€ 4,90	€ 34
Piadini Spumante DOC Brut Prosecco, Italien	€ 3,90	€ 26

## Weißwein

	0,1l	0,2l	0,75l
Domaine Octavie Sauvignon Blanc, Val de Loire	€ 5,00	€ 8,50	€ 29
Gröhl Grauer Burgunder, Rheinhessen	€ 4,00	€ 7,50	€ 25
Domaine Reine Juliette Picpoul de Pinet 2017, Languedoc	€ 4,00	€ 7,50	€ 25
AB Valley Wines Alvarinho, Minho, Portugal			€ 34
Weingut Potzinger Weissburgunder, Südsteiermark			€ 34
Domaine Tabordet Pouilly-Fumé, 100% Sauvignon Blanc, Loire			€ 38

Alle Preise verstehen sich als brutto Preise inklusive MwSt. ohne Trinkgeld.

 vegetarisch,  vegan

## Rosewein

	0,1l	0,2l	0,75l
Domaine Morgues du Grés, Fleurs d'Eglantine Cuvée aus Grenache, Mourvèdre und Syrah Vallée du Rhône	€ 4,00	€ 7,00	€ 22,50

## Rotwein

	0,1l	0,2l	0,75l
Château Lamothe, Belair Bergerac 2015, Dordogne	€ 4,50	€ 8,00	€ 26
Domaine Morgues du Grés, Galets Rouges, Cuvée aus Syrah und Grenache Vallée du Rhône	€ 4,00	€ 7,50	€ 25
Domaine Lafond, Lirac Cuvée aus Syrah und Grenache, Barriques, 2017 Cotes du Rhône, Lirac			€ 35
Château Laride Bordeaux 2009, Haut Médoc			€ 37

Alle Preise verstehen sich als brutto Preise inklusive MwSt. ohne Trinkgeld.

 vegetarisch,  vegan

## Scotch Whisky

Tobermoray 18y Ledaig 46,3% Vol. 4cl € 18,50

## Blended Irish Whiskey

Roe & Co. 45% Vol. 4cl € 6,50

## Rye Whiskey

Old Overholt 40% Vol. 4 cl € 6,00

## Barbados Rum

Banks 7 Island 43% Vol. 4cl € 6,00

Plantation Overproff O.F.T.D. 69% Vol. 4cl € 5,50

## Guyana Rum

Plantation Pineapple 40% Vol. 4cl € 6,00

## Tequila

Cuervo Tradicional Reposado 100% Agave 38% Vol. 4cl € 5,00

## Gin

Roku Japanese Craft Gin 43% Vol. 4cl € 7,50

## Wermut

Punt e Mes 16% Vol. 4cl € 3,00

Mancino Chinato 17,5% Vol. 4 cl € 6,50

Alle Preise verstehen sich als brutto Preise inklusive MwSt. ohne Trinkgeld.

 vegetarisch,  vegan



## Cocktail

### Whisky und Bourbon

Whisky Sour	(Whisky/Bourbon, Zitrone, Zucker)	€ 8,50
Manhattan	(Whiskey/Bourbon, Wermut, Angostura)	€ 9,50
Old Fashioned	(Whiskey/Bourbon, Angostura, Zucker)	€ 10,50

### Gin

Negroni Radicale	(Gagliardo Bitter, Wermut, Gin)	€ 9,50
Gin Basil Smash	(Gin, Basilikum, Zitrone, Zucker)	€ 10,50
Last Word	(Gin, Chartreuse Grün, Limette)	€ 9,50

### Vodka

Espresso Martini	(Vodka, Frangelico, Espresso doppio, Zucker)	€ 9,50
Cosmopolitan	(Vodka, Grand Marnier, Limette, Cranberrysaft)	€ 9,50

### Rum

Pineapple Daiquiri	(Rum, Limette, Zucker)	€ 9,50
Paranubes Caipirinha	(Rum, Limette, Zucker)	€ 12,50

### Tequila

Margarita	(Tequila, Cointreau Noir, Limette)	€ 9,50
-----------	------------------------------------	--------

Alle Preise verstehen sich als brutto Preise inklusive MwSt. ohne Trinkgeld.

 vegetarisch,  vegan

## Longdrink

5cl/0,2l

## Wermut

Punt e Mes / Thomas Henry Tonic	€ 6,50
Asbach Rosé Aperitif / Thomas Henry Elderflower Tonic	€ 7,00
Mancino Kopi / Thomas Henry Tonic	€ 10,50

## Gin

Roku Gin/ Thomas Henry Tonic	€ 9,50
Botanist Gin/ Thomas Henry Tonic	€ 11,50
Tanqueray Flor de Sevilla Gin, Thomas Henry Tonic	€ 9,00
Roku Gin / Zitrone / Zucker / Basilikum / TH Mystic Mango	€ 12,50

## Vodka

Nemiroff Deluxe Vodka / Thomas Henry Spicy Ginger	€ 9,50
---	--------

## Tequila

JC Tradicional / Limette / Meersalz / TH Ultimate Grapefruit	€ 9,50
--	--------

## Whisky

Old Overhold Straight Rye Whisky / Angostura / TH Ginger Ale	€ 9,50
--	--------

Alle Preise verstehen sich als brutto Preise inklusive MwSt. ohne Trinkgeld.

 vegetarisch,  vegan

## Kaffee

Espresso al banco	€ 0,80
Espresso	€ 1,80
Espresso doppio	€ 2,80
Café crème	€ 3,20
Cappuccino	€ 3,20
Latte Macchiato	€ 3,80
Milchkaffee (350ml French Press)	€ 4,50
Kaffee (350ml French Press)	€ 4,50

## Tee

Frischer Minz Tee	€ 3,20
Beutel Tee verschiedene Sorten	€ 2,80

Alle Preise verstehen sich als brutto Preise inklusive MwSt. ohne Trinkgeld.

 vegetarisch,  vegan