

MENU

TAPARIA

RESTAURANT

Allergen

Karte



English

Menu

GETRÄNKEANGEBOTE



Getränkeangebote

Lady's Night (& Gentlemen)

Freitag & Samstag
20:00 - 24:00

ALL YOU CAN DRINK | 34.90

Preis pro Person:

Inklusive: Alkoholfreie Getränke
| Aperitivos | offene Weine | Bier

außer: Mai Tai, Passionfruit
Martini & Espresso Martini

Wine Tasting Experience

Dienstag bis Samstag
ab 17:00

ZAHLE 3 TRINKE 4

sucht euch 4x 0,2l unserer
offenen Weine raus.
Bezahlt 3 davon (der
Günstigste entfällt)

Weine befinden sich auf den
letzten 4 Seiten



APEROL SPRITZ



ALKOHOLIC DRINKS

Aperitivo

Makes your day even more special.

HAUSSEKT: LE CONTESSE BIANCO FRIZZANTE 0.1L | 3.90

Chardonnay, Italien, trocken

0.75L | 21.90

PASSION MARTINI | 10.90

Vodka | Passionsfruchtsaft |
Limettensaft | Vanille



LILLET PEACH | 8.90

Lillet Blanc | Schweppes White Peach |
Eiswürfel | Orange



HUGO | 7.90

Holunderblütensirup | Prosecco | Soda |
Eiswürfel | Limette | Minze



MAI TAI | 9.90

Rum | Orangensaft | Zitronensaft |
Limettensaft | Mandelextrakt | Orange



ESPRESSO MARTINI | 10.90

Vodka | Espresso | Kaffeelikör |
Zuckersirup | Espressobohnen



LILLET WILDBERRY | 8.90

Lillet Blanc | Schweppes Wildberry |
Eiswürfel | Beeren



APEROL SPRITZ | 8.40

Aperol Bitter Aperitif | Prosecco |
Soda | Eiswürfel | Orange



LIMONCELLO SPRITZ | 8.40

Limoncello | Prosecco | Soda |
Eiswürfel | Limette



CHAMPAGNER



Remy Massin Tradition Brut
Trocken, Frankreich, Champagne

FLASCHE 750ML | 99.90



HAUSGEMACHTE LIMONADEN



ALCOHOL FREE DRINKS

Alkoholfrei

Don't drink and drive.

PEACH FLOREALE | 7.90

Martini Floreale alkoholfrei | Schweppes
White Peach | Eiswürfel | Orange (<0,5%)



VIRGIN MARTINI | 7.90

Orangensaft | Zitronensaft | Limettensaft |
Mandeleextrakt | Orange (0,0%)



BERRY DREAM | 7.90

Martini Floreale alkoholfrei | Schweppes
Wildberry | Eiswürfel | Beeren (<0,5%)



VIRGIN ORANGE SPRITZ | 7.90

Orange Bitter Aperitif | Tonic Water | Soda |
Eiswürfel | Orange (0,0%)



HOLUNDER SPRITZ | 7.90

Holunderblütensirup | Ginger Ale | Soda |
Eiswürfel | Limette (0,0%)



Homemade Lemonades

EISTEE HIMBEERE LIMETTE 0.3L | 5.90

Kräftiger Darjeeling Schwarztee | Fruchtige
Himbeere & Limette

LIMONADE LIMETTE 0.3L | 5.90

Frischer Limettensaft | Rohrzucker | Sprudel

EISTEE GRANATAPFEL 0.3L | 5.90

Herber Grüntee | Sanfte Holunderblüte &
Granatapfel

LIMONADE BLUTORANGE 0.3L | 5.90

Blutorangenextrakt | frischer Limettensaft |
Sprudel

SOUFFLÉE NOISETTE



DESSERTS & HEISSES

Desserts

Der perfekte Abschluss.

SOUFFLÉ NOISETTE | 9.90

Schokotörtchen mit cremigem Nougatkern |
cremigem Vanilleeis | Himbeerpüree | frische
Beeren **vegan**

BRULÉE CHEESECAKE | 8.90

Boden aus Karamellkeksen | flambierte
Käsekuchencreme | Himbeerpüree | frische
Beeren

KAISERSCHMARRN | 8.90

Bratapfelmus | cremiges Vanilleeis |
Hafercrumble mit weißer Schokolade |
Puderzucker

Heißes

immer mit Hafermilch

ESPRESSO | 2.90

ESPRESSO MACCHIATO | 3.40

DOPPELTER ESPRESSO | 3.40

CAFÉ CREMA | 3.40

CAPPUCCINO | 3.90

LATTE MACCHIATO | 3.90

HEISSE SCHOKI | 4.40

TASSE TEE | 2.90

Grün | Schwarz | Waldfrucht | Minze

Dessert Menü

DESSERT NACH
WAHL

+

HEISSGETRÄNK
NACH WAHL

=

DESSERTPREIS + 1.00€
(BEISPIEL: CHEESECAKE + CAPPUCCINO = 9.90)



KÜRBISRISOTTO



'97s Menüs

Fleisch

CARPACCIO VOM RIND

Hauchdünne Scheiben aus dem Black Angus Rind | hausgemachte Trüffelcreme | frisch gehobelter Grana Padano | Wildkräuter | Basilikumöl | frische Limette

LAMMKRONEN

Zarte Lammkronen | cremige Polenta | wilder Brokkoli | kräftige Bratenjus | feines Basilikumöl

DESSERT NACH WAHL

48.90
SPARE 17%

Fisch

BURRATA CAPRESE

Cremige Burrata | Bett aus marinierten Tomaten und Mangochutney | feines Basilikumöl | knuspriger Basilikumcreme | Parmesanchip | Wildkräuter
vegetarisch

LACHS

Norwegisches Lachsfilet | Wermut-Butter-Velouté | Kartoffelgratin | Gemüse-Butterjulienne | Basilikumöl

DESSERT NACH WAHL

35.90
SPARE 22%

Vegan

ROTE BETE TATAR

Feine Würfel aus der roten Bete | marinierte Apfelstückchen | karamellisierte Mandeln | aromatischer Hirte | marinierte Tomaten | Microgreens
vegan

AUSTERNPILZE

Knusprig ausgebackene Austernpilze | getrüffeltetes Kartoffelpüree | konfierte Honigtomaten | wilder Brokkoli | feine Trüffelcreme | frische Limette **vegan**

DESSERT NACH WAHL

28.90
SPARE 24%

RINDER CARPACCIO



Vorspeisen

CARPACCIO VOM RIND | 13.90

Hauchdünne Scheiben aus dem Black Angus Rind | hausgemachte Trüffelcreme | frisch gehobelter Grana Padano | Wildkräuter | Basilikumöl | frische Limette

ROTE BETE TATAR | 8.40

Feine Würfel aus der roten Bete | marinierte Apfelstückchen | karamellisierte Mandeln | aromatischer Hirte | marinierte Tomaten | Microgreens **vegan**

CAPRESE BURRATA | 9.90

Cremige Burrata | Bett aus marinierten Tomaten und Mango | feines Basilikumöl | Parmesanchip | Basilikumcreme | Wildkräuter **vegetarisch**

DRAGO'S
CHOICE

YAKITORI | 10.40

Zarte Hähnchenspieße in Teriyaki-ähnlicher Marinade | asiatischer Karottensalat | cremiges Sesamdressing | frittierte Zwiebeln

GEMISCHTER SALAT | 6.90

Rote Bete Salat | marinierte Äpfel | Wildkräuter | Tomaten | Sesam Karottensalat | Sprossen **vegan**

CRISPY FETA | 9.90

Griechischer Feta in Pankopanade | marinierte Tomaten | Wildkräuter | karamellisierte Walnüsse | Preiselbeercreme **vegetarisch**

SPAGHETTINI BURRATA



Hauptgerichte

wie am Mittelmeer

BURRATA SPAGHETTINI | 19.90

Feine Spaghettini | cremige Burrata | Sugo aus
Cherrytomaten | feiner Parmesanchip | gehobelter
Grana Padano | Microgreens | Basilikumcreme

vegetarisch

MICHI'S
CHOICE

LACHS | 25.90

Norwegisches Lachsfilet | Wermut-Butter-Velouté |
Kartoffelgratin | Gemüse-Butterjulienne |
Basilikumöl

KÜRBISRISOTTO | 18.40

Cremiges Kürbisrisotto | in Balsamico gegarte
Kürbisspalten | karamellierte Walnüsse | würziger
Hirte | kräftiger Ahornsirup | Kürbis-Kokospüree |
Microgreens **vegan**

DANI'S
CHOICE

MAMA'S
CHOICE

GARNELENRISOTTO | 19.90

"Blue label" Black Tiger Garnelen (geschält) |
Butter | süße Honigtomaten | gehobelter Grana
Padano | feiner Parmesanchip | Basilikumcreme

AUSTERNPILZE



Hauptgerichte

aus dem Herzen Europas

LAMMKRONEN | 34.90

Zarte Lammkronen | cremige Polenta | wilder Brokkoli | kräftige
Bratenjus | feines Basilikumöl

HÄHNCHENBRUSTFILET | 21.90

Saftige Hähnchenbrust , serviert auf cremiger Polenta |
Wermut-Butter-Velouté | konfierte Honigtomaten |
Kürbiscreme | feines Gemüsejulienne

AUSTERNPILZE | 19.90

Knusprig ausgebackene Austernpilze | getrüffelt
Kartoffelpüree | konfierte Honigtomaten | wilder Brokkoli | feine
Trüffelcreme | frische Limette **vegan**

BEST
SELLER

STEFAN'S
CHOICE

RINDERBÄCKCHEN | 29.90

Zarte, stundenlang gegarte Rinderbäckchen | Kartoffelgratin |
kräftige Bratenjus | Grillpaprika | frittierte Zwiebeln

CORDON BLEU | 22.90

Paniert, von der Pute | gefüllt mit Putenschinken und Gouda |
getrüffelt Püree | Grillpaprika | Preiselbeercreme | Limette

GETRÄNKE & KIDS ANGEBOT

Alkoholfreies

TEINACHER 0,3 | 3.40

Still | Medium

TEINACHER 0,75 | 6.90

Still | Medium

SAFT 0,3 | 4.80

Apfel | Johannisbeere (Nektar) | Maracuja
(Nektar) | Orange

Säfte auch als Schorle bestellbar | 4.20

AFRI 0,33 | 4.20

Cola | Cola light | Bluna | Cola Mix

SCHWEPPE 0,2 | 3.80

Bitter Lemon | Tonic Water | White Peach |
Ginger Ale

Biere

BENEDIKTINER 0,3 | 4.20

Helles | Hefe | Radler | Heferadler

BENEDIKTINER 0,5 | 4.90

Helles | Hefe | Radler | Heferadler

0,0% PILS ALKOHOLFREI 0,33 | 4.20

Bitburger

HEFE ALKOHOLFREI 0,5 | 4.90

Benediktiner

CORONA 0,33 | 4.90

Kinderkarte

SCHNITZEL | 9.90

mit Pommes und Ketchup

SPAGHETTI | 9.90

mit Tomatensoße und Parmesan

HÄHNCHENSPIESSE | 9.90

mit Sojasoße mariniert und Pommes

197 WEINGUIDE

Leicht – Üppig:

Ein leichter Wein ist frisch und unkompliziert, während ein üppiger Wein vollmundig und aromatisch mit intensivem Geschmack ist.

Sanft – Tannine:

Sanfte Weine sind weich und geschmeidig, während tanninreiche Weine kräftig und strukturiert sind und ein trockenes Mundgefühl hinterlassen.

Trocken – Süß:

Trockene Weine sind erfrischend und klar, während süße Weine fruchtig und vollmundig schmecken und gut zu Desserts passen.

Weich – Säure:

Weiche Weine schmecken rund und harmonisch, während säurebetonte Weine spritzig und belebend sind.



TAPARIA '97



ROSÉ

TROCKEN

Demuerte Rosé: Himbeere, Erdbeere, Kirsche, Johannisbeere und Granatapfel. Saftig, elegant, feinwürzig – mit finessenreicher Länge!

8,40 29,40

WEICH

SÄURE



HORN
Y
ROSÉ

TROCKEN

Erfrischender Hörner Horny Rosé aus Cabernet Dorsa, Merlot und Spätburgunder: Aromen von Erdbeeren, Himbeeren, leichte Würze. Vegan, perfekt für Sommertage.

6,90 23,90

WEICH

SÄURE

SAUVIGNON
BLANC

TROCKEN

Kaitui Sauvignon Blanc: Cassis, Stachelbeere, Kiwi, Paprika und Holunder.
Frisch, würzig, mineralisch – ein aromatisches Meisterwerk mit langem
Nachhall!

40.40

WEICH

SÄURE



PINOT
GRIGIO

TROCKEN

Terlan Pinot Grigio: Birne, Melone, Aprikose, Litschi und Mandeln. Füllig, elegant, feinwürzig – mit zartem Schmelz und langem Nachhall!

52.40

WEICH

SÄURE

TAPARIA '97



Cà dei Frati
ROSA DEI
FRATI
LOMBARDEI
TROCKEN
2023

Rosa dei Frati Rose: Lachsfarben, elegant und frisch, aus Gropello, Marzemino, Sangiovese und Barbera. Lebendige Frucht, prägnante Säure und zarte Extraktsüße – ein Meisterwerk vom Gardasee!

LEICHT	●	●	●	●	●	●	●	●	●	ÜPPIG
SANFT	●	●	●	●	●	●	●	●	●	TANNINE
TROCKEN	●	●	●	●	●	●	●	●	●	SÜSS
WEICH	●	●	●	●	●	●	●	●	●	SÄURE

48,90



Villa Karneid

MERLOT

SÜDTIROL

TROCKEN

2021

Im Barrique ausgebaut. Er zeigt eine betörende Nase mit Aromen von Kirschen, Pflaumen, Lakritz, Kakao, Vanille, Lorbeer und Veilchen. Am Gaumen fleischig, sehr samtig, feiner Saft, feinwürzige Frucht, vielschichtig.

LEICHT	● ● ● ● ● ● ● ● ● ●	ÜPPIG
SANFT	● ● ● ● ● ● ● ● ● ●	TANNINE
TROCKEN	● ● ● ● ● ● ● ● ● ●	SÜSS
WEICH	● ● ● ● ● ● ● ● ● ●	SÄURE

54,40



Mottura Stilio
**PRIMITIVO DI
MANDURIA**
APULIEN
TROCKEN
2022

Stilio Primitivo di Manduria: Barrique-gereift mit Aromen von Pflaumen, Feigen, Kirschen und Vanille. Kraftvoll, samtig, würzig – mit langem, vielschichtigem Finale.

LEICHT	●	●	●	●	●	●	●	●	●	ÜPPIG
SANFT	●	●	●	●	●	●	●	●	●	TANNINE
TROCKEN	●	●	●	●	●	●	●	●	●	SÜSS
WEICH	●	●	●	●	●	●	●	●	●	SÄURE

46,90

'97 & KOVAS EVENTS

SHE SAID YES!



EVENTLOCATION
CATERING
HOCHZEITEN
LIVE BBQ