





BISTRO GERICHTE

Salat „Vis a Vis“

Gemischte Marktsalate. Gurken. Tomaten. Karotte. Sprossen. Rote Zwiebeln. Croutons. Körner. Nüsse. Granatapfel-Kerne. Haus-Dressing. 12.90  

- mit Rosmarin-Hähnchen 14.90
- mit Calamari 14.90

Classic Caesar Salad ⁶⁾

Römer-Salat. Speck. Gehobelter Parmesan. Croutons. Caesar-Dressing. 13.90

- mit Hühnerbrust 15.90

Low Carb Fitness-Salat ²⁾

Gemischte Marktsalate. Gurke. Tomate. Kürbiskerne. Sonnenblumenkerne. Rote Zwiebeln. Sprossen. Kräuter. Cremiges Dressing. Sweet-Chili-Hühnerbrust. 15.90

Gratin

Hausgemachtes Kartoffelgratin. Ratatouille-Gemüse. Basilikum. Parmesan. 13 Jahre alter Balsamico. 14.90 

Schnitzel „Wiener Art“

Steinleitner's Schweinerücken. Lauwarmer Kartoffelsalat. Blattsalat. 15.90

Vis a Vis - Burger

230g Rindfleisch. Tomaten. Käse. Rote Zwiebeln. Steak Fries. 14.90

Backhendl Salat

Backhendl von der Bio-Maispoularde. Kartoffelsalat. Feldsalat. Preiselbeeren. 18.90

 vegetarisch   vegan



VORSPEISEN

Beef Tartar vom Rinderfilet

Rote Zwiebel. Kapern. Schnittlauch. Brotchips.

- kleine Portion 13.90
- große Portion 17.90

Tataki vom Yellow Fin-Thunfisch

Avocado. Mango. Wildkräuter-Salat. 15.50

Echter Büffelmozzarella

Tomate. Pesto Verde.

8 Jahre alter Balsamico. 12.50 

Carpaccio vom Rinderfilet

Limetten-Olivenöl-Marinade. Rucola.


Gehobelter Parmesan. Pinienkerne. Balsamico. 15.90

BEILAGEN- SALATE

Beilagensalat „Vis a Vis“

Unser Salat „Vis a Vis“ im Kleinformat. 6.90  

Beilagensalat Caesar

- Römersalat. Gehobelter Parmesan. Croutons. 6.90 
- Römersalat. Gebratener Speck.
Gehobelter Parmesan. Croutons. 7.50

 vegetarisch   vegan



HAUPTGERICHTE

Gnocchi „Vis a Vis“

Gebratene Champignons & Speck. Gebratene Zwiebeln. Schmortomaten. Knoblauchöl. Gehobelter Parmesan. 13.90

• auch vegetarisch möglich! 12.90 

Papardelle Mare

Gerösteter Knoblauch. Cocktailtomaten. Rucola. Garnelen. Gehobelter Parmesan. 17.90

Gegrilltes Lachsfilet

Norwegischer Bio-Fjordlachs. Blattsalate. Geschwenkte Rosmarinkartoffeln. 21.50

Tournedor vom Rinderfilet

Tranche vom Rind. Rosa gebraten. Franz. Ziegenkäse. Trüffel-Kartoffelpüree. Gebackene Avokado. Jus. 26.50

Gratinierter Ziegenkäse

Französischer milder Ziegenkäse. Honig-Tomaten-Chutney. Mandeln. Weintrauben. Rucola. Knoblauchbrot. 16.90 

Iberisches Schweinefilet

Rosa gebraten. Ratatouille. Hausgemachtes Kartoffelgratin. Geröstete Chorizo. Tomaten-Dattel-Chutney. Portwein-Jus. 24.50

Trüffel-Tagliarini

Gehobelter schwarzer Trüffel. Parmesan. Frische Kresse. 21.90 

Alle Hauptgerichte sind auch als kleine Portion erhältlich.
Hierbei werden 2.00 weniger berechnet.

 vegetarisch   vegan

1) mit Antioxidationsmittel 2) geschwärzt 3) konserviert 4) mit Phosphat 5) mit Nitrat 6) mit Farbstoff



STEAKS

Argentinisches Rinderfilet

Das edelste Stück vom Rind. Mager, geschmackvoll, zart.

- 200g 31.90
- 250g 35.90

New Zealand Rib Eye

Dieses Stück Fleisch erhält seinen typischen und besonderen Geschmack durch den hohen Fettanteil.

- 300g 35.90

Black Angus Strip Loin

Aus Chile. Als New York Cut-Style geschnitten (mit Fettdeckel).

- 300g 35.90

Frischer Sashimi-Thunfisch

Halbroh serviert. Sashimi-Qualität. Kresse. Maldon Sea Salt.

- 200g 28.50

BEILAGEN & SAUCEN

Pommes 4.30 🌿🌿	Sweet BBQ-Sauce 1.50
Kartoffelgratin 4.20 🌿	Jalapeño-Senf-Sauce 1.50
Rosmarinkartoffeln 4.20 🌿	Aioli 1.50
Champignons 3.80 🌿🌿	Kräuterbutter 1.50
Ratatouille 4.20 🌿🌿	Ketchup 1.50
Knoblauchbrot 4.20 🌿	Mayonnaise 1.50
Trüffel-Kartoffelpüree 5.20 🌿	



TAPAS

ab 17:30 Uhr

VARIATIONEN

Bestellbar ab 2 Personen.

Tapas Variadas Grande ⁵⁾⁶⁾

Der Klassiker aus kalten und warmen Tapas.
Gebackene Krebsscheren. Pimientos de Padron. Datteln und Pflaumen im Speckmantel. Serrano-Schinken. Iberico-Salami. Manchego-Käse. Tortilla de patatas. Gebratene Champignons in Knoblauch. Oliven-Mix. Aioli. Tomaten-Salsa.
Großer Brotkorb.

• pro Person 15.90

Tapas Variadas Caliente ⁶⁾

Unsere heiße große Hauptgangplatte.
BBQ Schweine-Rippchen. Frittierter Manchego-Käse.
Gebackene Krebsscheren. Große Portion Pimientos.
Calamari mit Zitrone. Kleine Kartoffeln mit Mandel-Pesto.
Datteln & Pflaumen im Speckmantel. Oliven-Mix.
Tomaten-Salsa. Aioli. Großer Brotkorb.

• pro Person 18.50

Tapas Variadas Vegetariana

Unsere vegetarische Hauptgangplatte.
Oliven-Mix. Gebratene Pilze in Knoblauch. Warme Kartoffeln in Petersilien-Mandel-Pesto. Pimientos de padron. Frittierter Manchego-Käse. Tomate-Mozzarella. Kartoffel-Omelette. Ratatouille-Gemüse. Tomaten-Salsa. Aioli. Großer Brotkorb.

• pro Person 13.90

→ vegane Einzelplatte mit 6 Tapas auf Anfrage!  

ZUSATZBESTELLUNGEN

Klassischer Brotkorb 3.40  

Brotkorb mit Oliven & Aioli 6.40 

Knoblauchbrot im Körbchen (6 Stück) 6.30 


Aioli groß 3.00 

 vegetarisch   vegan



TAPAS VEGETARISCH

Ab 6 Einzel-Tapas sind ein Brotkorb und Aioli inklusive.

Verduras Escalivada 3.80  
Rote & gelbe Paprika. Zucchini. Aubergine.

Aceitunas mixtas 4.50   5)
Gemischte Oliven. Natur.

Champiñones a la plancha 3.80  
Gebratene Champignons in Knoblauch. Kalt serviert.

Patatas con pesto verde 4.90 
Kleine Kartoffeln gegart. Petersilien-Mandel-Pesto.

Patatas con salsa brava 4.90  
Kleine Kartoffeln gegart.
Salsa brava (scharfe Tomatensauce).

Pimientos de padron 4.90  
Kleine grüne Paprikaschoten frittiert. Meersalz.


Manchego frito 4.90 
Paniertes und gebackener Schafsmilchkäse.

Manchego natura 4.30 
Verschiedene Manchego-Käse aus Spanien.

Mozzarella y Tomato 4.90 
Büffelmozzarella. Pesto. Tomaten.

Verduras de Ratatouille 4.20  
Ratatouille-Gemüse aus Paprika, Zucchini & Aubergine.

Tortilla de patatas 4.00 
Warmes Kartoffel-Omelette. Zwiebeln.

Palta frita 4.80 
Avocado gebacken mit Sesam.

 vegetarisch  vegan

1) mit Antioxidationsmittel 2) geschwärzt 3) konserviert 4) mit Phosphat 5) mit Nitrat 6) mit Farbstoff



TAPAS MIT FLEISCH

Ab 6 Einzel-Tapas sind ein Brotkorb und Aioli inklusive.

Dátiles con tocino 4.80 ⁶⁾
5 Datteln im Speckmantel.

Ciruela con tocino 4.20 ⁶⁾
5 Pflaumen im Speckmantel.

Albondigas 5.20
Hackfleischbällchen. Salsa Brava (scharfe Tomatensauce).

Pinchos de ternera 5.90
Marinierte Rindfleisch-Spieße gegrillt. Romesco-Sauce.

Jamon Serrano 4.80
Spanischer Serrano-Schinken. Frisch aufgeschnitten.

Jamon Serrano y Salami 6.20
Auswahl von Serrano-Schinken und Iberico Salami.

Chorizo a la plancha 5.50
Gegrillte Paprika-Chorizo. Pikant.

Chuleta de cerdo 7.50
Steinleitner's Schweinerippchen.
BBQ-Marinade. Rauch-Gewürz.

Pinchos de pollo con salsa de mani 5.20
Hähnchenbrust-Spieße gegrillt. Erdnuss-Sauce.



TAPAS MIT FISCH

Calamari a la Romana 5.50
Calamari gebacken. Mit Zitrone.

Muslitos fritos 4.90 ²⁾
Gebackene Krebsschere. Zitrone.

Gambas con ajo 5.20
Gebratene Garnelen in Knoblauch. Kalt serviert.

Pinchos con Gambas frito 5.50
Kaltwassergarnelen gebacken am Spieß. Mango-Chutney.

Gambas Grande 8.30
3 Riesengarnele gebraten mit Schale.
Knoblauch-Zitronen-Marinade.

DESSERT

Tiramisu
Klassisches italienisches Dessert. Hausgemacht. 6.50

Crème brûlée
Klassische französische Süßspeise.
Karamell-Kruste. Beeren. 7.90

Lauwarmes Schokotörtchen
Vanille-Eis. Beeren. Crumble. 7.90

Genuss trotz Allergie

Bei Fragen zu unseren Inhaltsstoffen fragen Sie bitte einen unserer Service-Mitarbeiter. Dieser wird Ihnen eine Mappe geben, in der alle Zutaten, die Allergien auslösen können, aufgelistet sind.

 vegetarisch  vegan