



WILLKOMMEN IM HOLBEIN'S

HOLBEIN'S-SPRITZ Apricot-Brandy Orange-Curacao Prosecco Zitrone	GLAS	13
INDIAN-SUMMER-SPRITZ Redberry-Gin Limoncello Angostura Ginger-Ale	GLAS	13
NEGRONI Tanqueray Sevilla Campari Ferdinand's roter Vermouth	GLAS	14
ATOCA MEETS CHAMPAGNE Cranberry infused Italicus Champagner	GLAS	16

PERFECT-MATCH Verjus Basil-Zitronen-Sherbet Soda	GLAS	10
NEGRONI - ZERO Alkoholfreier Gin Verjus Vincent Alkoholfrei	GLAS	10
HAUSGEMACHTE LIMONADE Himbeer-Zitrone-Minze oder Zitrone - Ingwer	GLAS	6

2019 RIESLING SEKT BRUT, WEINGUT KÜNSTLER Harmonisch & elegant	GLAS	11
CHAMPAGNER BILLECART-SALMON BRUT Feinperlig & wenig im Geschmack, keine üppige Säure	GLAS	17
CHAMPAGNER BILLECART-SALMON ROSÉ Wenig & vollmundig wenig Säure	GLAS	19

CORAVIN WEINKARTE

2020 VAN VOLXEM GOTTESFUß RIESLING ALTE REBEN VDP GROSSE LAGE Verschwenderischer Duft von englischen Rosen und reifen roten Brombeeren. Feinster intensiver Schmelz und souveräne Kraftentfaltung, von über 120 Jahre Alten wurzelechten Reben aus steilsten Rotschieferlagen mit ewig langem Finale.	GLAS	18
2019 HANS JÖRG REBHOLZ CHARDONNAY SPÄTLESE PFALZ Im Barrique gereift präsentiert sich Rebholz Chardonnay „R“ mit einer explosiven Nase, Ananas, Banane, Vanille. Vollmundig, opulent und viel Schmelz im Finish. Von internationalem Format! Genuss auf eigene Gefahr!	GLAS	17
2010 IMPERIAL SCHLOß HALBTURN, BURGENLAND Die Cuvée Impérial rot des Weinguts Schloss Halbturn vereint die Markanz der weltweit führenden Rebsorten Cabernet Sauvignon, Merlot und Cabernet Franc mit der Finesse und Aromafülle des autochthonen Blaufränkisch.	GLAS	17
2019 TIGNANELLO TENUTA ANTINORI TOSKANA Mit großer Ausdruckskraft entfaltet sich das aromatische Bouquet mit kleinen roten Früchten, die den Duft von schwarzen Johannisbeeren und Brombeeren enthüllen.	GLAS	35

X
VORSPEISE

- HOLBEIN'S MARKTSALAT & BUNTE BETE 🌿 16
Gehobelter Fenchel | Spicy Cashewkerne | Kresse | Vinaigrette
- ROTE BETE & KOHLRABI CARPACCIO 🌿 19
Trüffel-Mayonnaise | Egerlinge | Rucola | Vinaigrette
- TATAKI VOM IKARIMI-LACHS 21,50
Ponzu | Wassermelone | Koriander | Yuzu | Herbsttrüffel

FAST & BUSY MENÜ

VITAL-DRINK IHRER WAHL

"JULIA-ROBERTS" | "NICOLE-KIDMAN"
"PAUL-NEWMAN"

Karotte-Orange-Zitrone

Apfel-Orange-Fenchel

Apfel-Karotte-Ingwer-Orange

TATAR VON DER LACHSFORELLE

Grüner Apfel | Staudensellerie | Forellenkavier

À LA CARTE 15 €

KALB & RINDFLEISCHPFLANZERL

Rahm-Kohlrabi | Kartoffelstampf

À LA CARTE 25 €

MENÜ & VITAL-DRINK

37,50 €

WARMER VORSPEISEN

- VEGETARISCHE GYOZA 🌿 20
Edamame | Chili-Mayonnaise | Yuzu-Dashi | Shisokresse





HAUPTSPEISEN

MISO WILDLACHS	34
Shiitake Kartoffelstampf Dim Sum Grapefruit-Shiso-Sud	
CEASAR SALAT MIT HÄHNCHEN-SPIESS	28
Kirschtomaten Parmesan Anchovies	
HAUSGEMACHTE TAGLIARINI CON RAGÚ	20
Wildschweinragout Dörrpflaume Pecorino	
CREMIGES SAFRAN-RISOTTO 	26
Glasierte Prinzess-Bohnen Schwarzwurzel Parmigiano Reggiano	
+ SOFT SHELL CRAB	36
SUPER-FOOD-TRÜFFEL-SALAT 	28
Baby Spinat Brunnenkresse Granatapfel Kürbis Trüffel-Yuzu Dressing Herbsttrüffel	
PANKO-BLUMENKOHL AUS DEM ROHR 	24,50
Shiitake Karamellisierte Mandeln Sesam Miso	

__MEAT THE HEAT__

GESCHMORTE U.S. SHORT RIBS	38
Pflaumenwein Hokkaido-Kürbis Shimejipilze Kartoffelstampf	
IRISCHES PRIME BEEF	49
HEREFORD FILET "GRASSFED" (250 G)	
Wilder Brokkoli Zwiebelmarmelade Kartoffelstampf	





DESSERT

VANILLE CRÈME BRÛLÉE	13
Rotwein-Birnen-Ragout Salziges Karamell-Eis	
LAUWARMER APPLE-CRUMBLE	16
Cassis-Creme Vanille-Eis	



VERSCHIEDENE KAFFEE & TEE SPEZIALITÄTEN

ESPRESSO	3.5
DOPPELTER ESPRESSO	5.0
KAFFEE CREMA	3.8
CAPPUCCINO	4.5
LATTE MACCHIATO	4.9
MILCHKAFFEE	4.9

Um Einblick in unsere Karte mit Hinweisen auf Allergene zu bekommen,
sprechen Sie bitte unser Service-Personal an.

WIFI PASSWORD: holbeins2019

