

# THEOS

## SPEISEKARTE

### WINTER 2018



## SALATE UND VORSPEISEN

### SALADS AND STARTERS

**TAGESSUPPE //**  
**SOUP OF THE DAY //** 6

**SALAT NICOISE //**  
**NICOISE SALAD //** 18

frische Blattsalate mit Zitronen - Balsamico Dressing,  
Kartoffeln, Mandeloliven, Bohnen, Paprika,  
gekochtem Ei und gebratenem Thunfisch

*fresh green salad in lemon balsamic dressing with  
grilled tuna, potatoes, almond olives, green beans,  
bell peppers, and boiled egg*

A/E1/J/N

**WINTERLICHE BLATTSALATE //**  
**WINTERY LEAF SALAD //** 12

mit Himbeervinaigrette, Parmesan - Blinis und  
süß-scharfen Ingwerzweitschgen

*mixed greens in raspberry vinaigrette, parmesan  
cheese blinis and hot&sweet ginger plums*

B/C1/N

**CAESAR SALAD //**  
**CAESAR SALAD //** 9

mit geröstetem Bacon, Parmesan,  
Kirschtomaten und Croutons

*with fried bacon, parmesan cheese,  
cherry tomatoes, and croutons*

A/B/C1/1/8

**WAHLWEISE MIT //**  
**SALADS OPTIONALLY WITH //**

fünf gebratenen Wildfang - Garnelen  
*Five grilled wild caught prawns //* 10 €

K

gebratenen Allgäuer Dry Aged Rinderfiletstreifen  
*grilled strips of Allgäu dry aged beef filet //* 8 €

gebratener Maispouardenbrust  
*grilled corn-fed chicken breast //* 6 €

**TAPAS //**  
**TAPAS //** 16

Getrocknete Tomaten, Mandeloliven, gegrillter  
Chorizo, Ziegenkäse mit Rosmarinhonig flambiert,  
Serrano-Schinken, gebratene Garnelen, gegrillte  
Zucchini und Baguette

*dried tomatoes, almond olives, grilled chorizo,  
goat's cheese flambéed with rosemary honey,  
serrano ham, fried shrimps, grilled courgettes,  
and baguette*

B/C1//E1/K/1/8

**CARPACCIO VOM BREZENKNÖDEL //**  
**PRETZEL DUMPLING CARPACCIO //** 14

mit Feldsalat, Granatapfel - Speckvinaigrette,  
Ziegenkäse und gebratenen Kürbiswürfeln

*topped with lamb's lettuce, pomegranate bacon  
vinaigrette, chevre (goat cheese), and roasted pumpkin*

A/B/C1

Unsere Empfehlung zu Salaten und Weinen: //  
*Our recommendation for salads and wine:*

**PORTION MANDELOLIVEN UND FRISCHER PARMESAN //**  
**PORTION OF ALMOND OLIVES AND FRESH PARMESAN //** 4

E1

**WOHER  
KOMMEN  
WIR?  
WOHIN  
GEHEN  
WIR?  
UND WAS  
GIBT'S  
ZUM  
ESSEN?**

JOSEF HADER, KABARETTIST



---

# PASTA UND PIZZA

---

## PASTA AND PIZZA

### **SPINAT – KÄSE RAVIOLI //**

**SPINACH AND CHEESE RAVIOLI //** 14

mit Pulpo, Chorizo und Zitronenbutter

*with pulpo, chorizo, and lemon butter*

A/B/C1/L

### **GETRÜFFELTE GNOCCHI //**

**TRUFFLED GNOCCHI //** 12

mit Maronen, Kürbis und Spitzkohlstreifen

*with sweet chestnut, pumpkin and hispi cabbage*

A/B/C1

### **ROTE TAGLIERINI //**

**RED TAGLIERINI //** 12

in Basilikumsahnesauce mit gebratenen  
Austernpilzen und Schmortomaten

*in creamy basil sauce with fried oyster  
mushrooms and tomatoes*

A/B/C1

### **PENNE ALL'ARRABBIATA //**

**PENNE ALL'ARRABBIATA //** 9

mit gehobeltem Parmesan

*with shaved parmesan cheese*

A/B/C1

### **PIZZA MARGHERITA //**

**PIZZA MARGHERITA //** 9

mit Mozzarella

*with mozzarella*

A/B/C1

### **PIZZA CHORIZO E CIPOLLA //**

**PIZZA CHORIZO E CIPOLLA //** 12

mit Mozzarella, Chorizo und roten Zwiebeln

*with mozzarella, chorizo and red onions*

A/B/C1

### **PIZZA SERRANO //**

**PIZZA SERRANO //** 12

mit Mozzarella, Serrano Schinken und Rucola

*with mozzarella, serrano ham and arugula salad*

A/B/C1

---

**I DON'T KNOW...  
I JUST STARTED  
EATING PASTA  
AND I WAS  
LIKE "WOW,  
MY PROBLEMS,...  
WHERE DID  
THEY ALL GO?**

---



# FLEISCH UND FISCH

## MEAT AND FISH

**ALLGÄUER DRY AGED RINDERFILET 250 GR. //**  
**ALLGÄUER DRY AGED BEEF FILET 250 GR. //** 36

**KALBSKOTELETT 300 – 350 GR //**  
**VEAL CHOP 300 – 350 GR //** 26

**JUNGBULLEN ENTRECÔTE 250 GR. //**  
**ENTRECÔTE OF YOUNG BULL 250 GR. //** 22

**SAUCEN ZUR AUSWAHL // CHOICES OF SAUCES:**  
Café de Paris Butter, Sauce Béarnaise oder Pfeffersauce  
*Café de Paris Butter, Sauce Béarnaise or pepper sauce*  
A/B

**BEILAGEN // PRO PORTION 3**  
**SIDE DISHES // PER PORTION 3**  
Pommes frites // *French fries*  
Curly Fries // *Curly fries*  
Bratkartoffeln // *Sautéed potatoes*  
Gegrilltes Gemüse // *Grilled vegetables*  
Beilagensalat // *Side salad* (U/M/9)

**WIENER SCHNITZEL VOM KALB (180 gr.) //**  
**VIENNA VEAL SCHNITZEL (180 GR.) //** 26  
mit Preiselbeeren, Zitrone, Bratkartoffeln und Beilagensalat  
*with lingonberries, lemon, sautéed potatoes and side salad*  
A/B/C1//N

**HALBE ENTE ASIA STYLE //**  
**ROASTED DUCK ASIA STYLE //** 32  
auf Wok Gemüse (Okra, Kaiserschoten, Thaispargel, Sojasprossen, Shiitakepilze, Karotten) in süß - saurer Sesamsauce; dazu Mienudeln oder Basmatireis  
*on Wok vegetables (okra, snow peas, Thai asparagus, soy sprouts, Shiitake mushrooms, carrots) in sweet&sour sesame sauce; accompanied by mie noodles or basmati rice*  
A/C1/G/F

**SEETEUFEL FILET //**  
**MONKFISH FILET //** 34  
auf Venere Risotto mit bunten Vanillemöhren, Basilikumschaum und Safrankracker  
*on black venere risotto with varied vanilla carrots, basil espuma and saffron cracker*  
B/J

**HIRSCHGULASCH //**  
**VENISON GOULASH //** 32  
mit Pfifferlingen in Preiselbeer-sauce, Walnussspätzle und Wirsingroulade  
*in a lingonberry sauce, with chanterelles, walnut spaetzle, and savoy roulade*  
A/B/C1/H/E2

**SPINAT  
SCHMECKT  
AM BESTEN,  
WENN MAN  
IHN KURZ  
VOR DEM  
VERZEHR  
DURCH  
EIN STEAK  
ERSETZT**



# DESSERT

## DESSERTS

### HAUSEGEMACHTES TIRAMISU //

#### HOME-MADE TIRAMISU // 9

mit eingelegten Orangen und Zwetschgen

*with brandied oranges and plums*

A/B/C1

### LAUWARMER SCHOKOKUCHEN //

#### WARM CHOCOLATE CAKE // 9

mit flüssigem Kern und weißem Schokoladeneis

*with liquid center and white chocolate ice cream*

A/B/C1

### CRÈME BRÛLÉE //

#### CRÈME BRÛLÉE // 9

mit Haselnusseis und frischen Beeren

*with hazelnut ice cream and wild fresh berries*

A/B/E3

### DREIERLEI TARTELLETES //

#### THREE SORTS OF TARTELLETES // 9

von Schokolade, Apfel und Vanille-Beeren auf Limonen Crème fraîche

*chocolate, apple, and vanilla berries on lime crème fraîche*

A/B/C1/E1/E3

**LIFE IS  
SHORT  
EAT  
DESSERT  
FIRST**

Eier // Eggs	A	Haselnüsse // Hazelnuts	E	Konservierungsstoff // Preservative	1
Milch (incl. Lactose) // Milk (incl. lactose)	B	Cashewnüsse // Cashew nuts	E4	Farbstoff // Colouring	2
Weizen // Wheat	C1	Pecannüsse // Pecan nuts	E5	Antioxidationsmittel // Anti-oxidants	3
Gerste // Barley	C2	Paranüsse // Brazil nuts	E6	Süßungsmittel Saccharin // Saccharin sweetener	4
Hafer // Oats	C3	Pistazien // Pistachios	E7	Süßungsmittel Cyclamat // Cyclamate sweetener	5
Roggen // Rye	C4	Macadamianüsse // Macadamia nuts	E8	Süßungsmittel Aspartam, enth. Phenylalaninquelle // Aspartame sweetener, contains source of phenylalanine	6
Dinkel // Spelt	C5	Sesamsamen // Sesame seeds	F	Süßungsmittel Acesulfam // Acesulfame sweetener	7
Grünkern // Grünkern spelt	C6	Soja // Soya	G	Phosphat // Phosphate	8
Einkorn // Einkorn wheat	C7	Sellerie // Celery	H	Geschwefelt // Sulphur	9
Emmer // Emmer wheat	C8	Senf // Mustard	I	Chininhaltig // Contains quinine	10
Kamut // Khorasan wheat	C9	Fisch // Fish	J	Koffeinhaltig // Contains caffeine	11
Triticale // Triticale	C10	Krebstiere // Crustaceans	K	Mit Geschmacksverstärker // Flavour enhancer	12
Erdnüsse // Peanuts	D	Weichtiere/-erzeugnisse // Molluscs/mollusc products	L	Geschwärzt // Blackened	13
Mandeln // Almonds	E1	Lupine // Lupin	M	Gewachst // Waxed	14
Walnüsse // Walnuts	E2	Schwefeldioxid/Sulphite // Sulphur dioxide/sulphites	N	Gentechnisch verändert // Genetically modified	15

# WEISSWEINE

## WHITE WINES

### WEISS OFFEN // BY THE GLASS

#### HORGELUS BLANC I.G.P. COLOMBARD-SAUVIGNON BLANC

Domaine Horgelus, Côtes de Gasogne, Frankreich  
exotisch/frisch

*Domaine Horgelus, Côtes de Gascogne, France*  
*Exotic/fresh*

**0,1l** // 3,40

**0,2l** // 6,70

#### RIESLING QBA TROCKEN // RIESLING QBA DRY

Weingut Leitz, Rheingau, Deutschland  
fruchtig/rassig/mineralisch

*Weingut Leitz, Rheingau, Germany*  
*Fruity/classy/mineral taste*

**0,1l** // 3,90

**0,2l** // 7,70

#### “LAGUNA SECCA” CHARDONNAY

Bianco Sicilia DOC, Mandrarossa, Sizilien, Italien  
harmonisch/nachhaltig

*Bianco Sicilia DOC, Mandrarossa, Sicily, Italy*  
*Harmonious/lingering*

**0,1l** // 5,10

**0,2l** // 9,80

### WEISS FLASCHE // BY THE BOTTLE

#### GRAUBURGUNDER QBA TROCKEN (BIO) // PINOT GRIS QBA DRY (ORGANIC)

Weingut Bäder, Rheinhessen, Deutschland  
saftig/lebendig/macht Freude

*Weingut Bäder, Rheinhessen, Germany*  
*Juicy/lively/cheering*

**0,75l** // 31,00

#### “URRA DI MARE” SAUVIGNON BLANC, NACHTERnte // URRA DI MARE SAUVIGNON BLANC, NIGHT HARVEST

Bianco Sicilia DOC, Mandrarossa, Sizilien, Italien  
angenehme Säure/sehr gut zu Fisch und Blattsalaten  
mit Vinaigrette

*Bianco Sicilia DOC, Mandrarossa, Sicily, Italy*  
*Pleasant acidity/excellent accompaniment to fish and leaf  
salad with vinaigrette*

**0,75l** // 38,00

#### BARONNE CHARLOTTE GRAVES AOC

Baron Philippe de Rothschild, Frankreich  
frisch/würzig/elegante Eichenholznote

*Baron Philippe de Rothschild, France*  
*Fresh/spicy/elegant note of oak wood*

**0,75l** // 51,00

#### POMINO BENEFIZIO RISERVA DOC

Frescobaldi-Castello Pomino, Toskana, Italien  
florale Aromen/kräftig/tropische Früchte

*Frescobaldi-Castello Pomino, Tuscany, Italy*  
*Floral aromas/powerful/tropical fruits*

**0,75l** // 85,00

---

# ROTWEINE

## RED WINES

### ROT OFFEN // BY THE GLASS

#### PRIMITIVO LIFILI IGP

Aómani, Apulien, Italien  
würzig/seidig/elegant

*Agmani, Apulia, Italy  
Spicy/silky/elegant*

**0,1l** // 4,40

**0,2l** // 8,60

#### PRÓXIMO, RIOJA DOC

Marqués de Riscal, Rioja, Spanien  
vollmundig/leichte Tannine/fruchtig

*Marqués de Riscal, Rioja, Spain  
Full-bodied/light tannins/fruity*

**0,1l** // 3,60

**0,2l** // 7,40

#### BELLERUCHE, CÔTES DU RHONE AOC

M.Chapoutier, Rhône, Frankreich  
pfeffrig/komplex/Beerenfrüchte

*M.Chapoutier, Rhône, France  
Peppery/complex/berry fruit*

**0,1l** // 5,10

**0,2l** // 9,80

#### IMPOSSIBLE RED

Laborie, Western Cape, Südafrika  
intensive Mokka-&Kaffeenoten mit dunkler  
Schokolade/weich

*Laborie, Western Cape, South Africa  
Intense mocha & coffee flavours with dark chocolate/soft*

**0,1l** // 4,60

**0,2l** // 8,80

### ROT FLASCHE // BY THE BOTTLE

#### THE FUTURES SHIRAZ

Peter Lehmann, Barossa, Australien  
Aromen von Waldbeeren, Pflaumen und  
Schokolade/seidige Tannine

*Peter Lehmann, Barossa, Australia*

*Aromas of forest berries, plums and chocolate/silky tannins*

**0,75l** // 54,00

#### NIPPOZZANO RISERVA, CHIANTI RUFINA DOCG

Frescobaldi-Castello Nipozzano, Toskana, Italien  
würzig/vielschichtig/rote Beeren

*Frescobaldi - Castello Nipozzano, Tuscany, Italy  
Spicy/multi-layered/red berries*

**0,75l** // 51,00

#### CARMENERE ESCUDO ROJO

Rothschild, Valle del Rapel, Chile  
kraftvoll/frisch/Aromen von Kirsche, Pfeffer und Vanille

*Rothschild, Valle del Rapel, Chile*

*Strong/fresh/aromas of cherry, pepper and vanilla*

**0,75l** // 31,00

#### CASTELGIOCONDO, BRUNELLO DI MONTALCINO DOCG

Frescobaldi-CastelGiocondo, Toskana  
intensive Beeren/Aromen von Nelke, Tabak und  
Leder/deutliche Tannine/ausgeprägter Barrique-Ausbau

*Frescobaldi-CastelGiocondo, Tuscany, Italy*

*Intense berries/aromas of cloves, tobacco and  
leather/noticeable tannins/distinctive barrique maturing*

**0,75l** // 98,00

#### AMARONE DELLA VALPOLICELLA

Valpolicella DOC, Bertani, Veneto  
süße Würze/trockene Früchte/weiche Tannine

*Valpolicella DOC, Bertani, Veneto*

*Sweet spice/dried fruit/soft tannins*

**0,75l** // 89,00