

THEOS

BAR | RESTAURANT | TERRASSE

SPEISEKARTE

FRISCHE CIABATTA SEMMELN&AUFSTRICH NACH WAHL DES KÜCHENCHEFS // 3,50
FRESH CIABATTA ROLLS WITH SPREAD SELECTION (A;B;C1;H)

SELLERIECREMESUPPE // 6,00
CELERIAC CREAM SOUP (A;H;I)



RINDERTATAR // 18,00
SARDELLEN/FEINE ZWIEBELN/KAPERN/ESSIGGURKE/GETRÜFFELTER KARTOFFELSALAT/SENF MAYO
BEEF TATAR/TRUFFLED POTATOE SALAD/MUSTARD MAYO/CAPERS/ANCHOVIES (A;B;C1;N;J)

CAESAR SALAT // 9,00
CLASSIC CAESAR SALAD (A;B;C1;N;J)

KNACKIGER BLATTSALAT MIT BALSAMICO DRESSING // 9,00
COLOURFUL LEAF SALAD WITH BALSAMICO DRESSING (A;B;C1;N)



DIESE SALATE KÖNNEN ERGÄNZT WERDEN MIT:
SALADS WITH YOUR CHOICE OF:

-GEBRATENE WILDFANG-GARNELEN // +10,00
WILD CAUGHT PRAWNS (K)

- HÄHNCHENSTREIFEN VOM GRILL // +6,00
GRILLED CHICKEN FILET

-ZIEGENKÄSE MIT HONIG & LAVENDEL // +8,00
GOAT CHEESE WITH HONEY & LAVENDER (B)



-RINDERFILETSTREIFEN // +10,00
BEEF FILET STRIPS

PIZZA MARGHERITA // 9,80
(A;B;C1)



PIZZA SERRANO&RUCOLA // 12,50
(A;B;C1;N)

SPAGHETTI AGLIO E OLIO CON GAMBERI // 16,00
OLIVENÖL/KNOBLAUCH/KRÄUTER/CHILI/GEBRATENE WILDFANG-GARNELEN
SPAGHETTI/OLIVE OIL/GARLIC/CHILI/HERBS/PRAWNS (A;B;C1;N;K)

KRÄUTER-KÜRBIS RISOTTO // 14,00
GERÖSTETE KÜRBISKERNE/RUCOLA
PUMPKIN RISOTTO/HERBS/ROASTED PUMPKIN SEEDS/RUCOLA (A;B;H)



THEOS

BAR | RESTAURANT | TERRASSE

SPEISEKARTE

ENTRECÔTE VOM GRILL 250GRAMM // 23,00
GRILLED ENTRECOTE 250G

RINDERFILET VOM GRILL // 33,00
FILET OF BEEF 250G

STEAKS WAHLWEISE MIT :
STEAKS IN COMBINATION WITH :

-KRÄUTERBUTTER/SAUCE BERNAISE/PFEFFERRAHMSAUCE
HERB BUTTER/SAUCE BERNAISE/CREAMY PEPPERSAUCE

BEILAGEN JE // 3,50
SIDE DISHES

-POMMES FRITES/BRATKARTOFFELN/GRILLGEMÜSE/BEILAGENSALAT
FRENCH FRIES/FRIED POTATOES/GRILLED VEGETABLES/SIDE SALAD

THEOS BEEFBURGER MIT POMMES FRITES // 16,00
TOMATE/GURKE/SALAT/ROTE SCHMORZWIEBEL/HAUSGEMACHTE BURGERSAUCE
BEEFBURGER/FRENCHFRIES/TOMATO/PICKLE/BRAISED ONIONS/HOMEMADE BURGERS SAUCE (A;B;C1;N)

WOLFSBARSCH IM GANZEN GEBRATEN 300G-400G // 27,00
GLASIERTES BUNTES KAROTTENGEMÜSE/WEISSWEINSAUCE/SAUTIERTE KARTOFFELN
GRILLED SEA BASS/COLOURFUL CARROTS/WHITE WINE SAUCE/SAUTED POTATOES (B;C1;J;N;H)

DESSERT

CRÈME BRULÉE // 6,50
SORBET VOM GRÜNEN APFEL/BEEREN
SORBET OF GREEN APPLE/WILD BERRIES(A;B;C1;E1)

THEOS

BAR | RESTAURANT | TERRASSE

OFFENE WEISSWEINE

HORGELUS BLANC I.G.P
COLOMBARD-SAUVIGNON BLANC
DOMAINE HORGELUS/CÔTES DE GASCOGNE/FRANKREICH
EXOTISCH/FRUCHTIG/FRISCH/TROCKEN
0,1L // 3,90
0,2L // 7,10

GRÜNER VELTLINER WITH AND FOR FRIENDS
DOMÄNE WACHAU/HEINZ FRISCHENGRUBER&FRIENDS/ÖSTERREICH
SORTENTYPISCH/DEZENTE SÄURE/GELBER APFEL/HAUCH VON GRÜNEM PFEFFER/TROCKEN
0,1L // 4,80
0,2L // 8,60

ROTSCHIEFER RIESLING Q.B.A
ROTSCHIEBER/MOSEL/DEUTSCHLAND
FRUCHTIG/RASSIG/MINERALISCH/KNACKIG/TROCKEN
0,1L // 4,70
0,2L // 8,30

OFFENE ROSÉWEINE

MÜNZBERG SPÄTBURGUNDER ROSÉ Q.B.A
WEINGUT MÜNZBERG/GEBRÜDER KESSLER/PFALZ/DEUTSCHLAND
FRISCH/SPRITZIG/SAFTIG/BEERIG/TROCKEN
0,1L // 4,60
0,2L // 8,80

OFFENE ROTWEINE

PRIMITIVO LIFILI IGP
A6MANI/APULIEN/ITALIEN
WÜRZIG/ELEGANT/TABAK/LAKRITZ/VANILLE/TROCKEN
0,1L // 4,60
0,2L // 8,90

RÉSERVE SPÉCIALE SYRAH
GÉARD BERTRAND/PAYS D'OC/FRANKREICH
BROMBEERE/EICHE/ERDIG/TROCKEN
0,1L // 5,10
0,2L // 9,80

RIOJA ALTOS IBÉRICOS CRIANZA TEMPRANILLO
MIGUEL TORRES/RIOJA/SPANIEN
SEIDIG/KIRSCHEN/ZEDER/KRÄUTER/WEICH/TROCKEN
0,1L // 4,70
0,2L // 8,90

THEOS

BAR | RESTAURANT | TERRASSE

WEISSWEINE

PRESTIGE LUGANA DOP
CÁ MAIOL/LOMBARDEI/ITALIEN
GRÜNER APFEL/BIRNE/WEICH/ELEGANT/TROCKEN
0,75L // 35

PFANNENBECKER SAUVIGNON BLANC
PFANNENBECKER/RHEINHESSEN/DEUTSCHLAND
PAMPELMUSE/PAPAYA/PINKGRAPEFRUIT/VITALE FRUCHTSÄURE/TROCKEN
0,75L // 29



BARONNE CHARLOTTE GRAVES AOC
BARON PHILIPPE DE ROTHSHILD/FRANKREICH
TROPISCHE FRUCHT/SCHALENFRÜCHTE/NUSSIG/WÜRZIG/TROCKEN
0,75L // 51

POMINO BENEFIZIO RISERVA DOC
FRESCOBALDI CASTELLO POMINO/TOSCANA/ITALIEN
INTENSIVE FLORALE AROMEN/KRÄFTIG/FRISCH/TROPISCHE FRÜCHTE/CREMIG/BARRIQUE/TROCKEN
0,75L // 85



ROTWEINE

NIPPOZZANO RISERVA/CHIANTI RUFINA DOCG
FRESCOBALDI CASTELLO NIPPOZZANO/TOSCANA/ITALIEN
WÜRZIG/VIELSCHICHTIG/ROTE BEEREN/ORIENTALISCHE GEWÜRZE/KAKAO/TROCKEN
0,75L // 51

AMARONE BERTANI DELLA VALPOLICELLA DOC
VALPOLICELLA DOC/BERTANI/VENETO/ITALIEN
PFLAUME/KIRSCHEN/AUSGEWOGENE SÄURE/WÜRZIG/TABAK/TROCKEN
0,75L // 89

2017 GRANS MURALLES DO CONCA DE BARBERA
WEINGUT TORRES/KATALONIEN/SPANIEN
REIFE FRÜCHTE/GRANATAPFEL/FRISCHE SÄURE/KRAFT&ELEGANZ/TROCKEN
0,75L // 159

2018 MAS DE LA ROSA DOQ PRIORAT
VINYES VELLES/WEINGUT TORRES/SPANIEN
AUSSERGEWÖHNICH/RAR/ERLESEN/LIMITIERT/IKONE/REIF/TANNIN/TROCKEN
0,75L // 450

2017 MAS LA PLANA D.O. PENEDÈS
WEINGUT TORRES/KATALONIEN/SPANIEN
RÖSTNOTEN/TRÜFFEL/BEEREN/LEBENDIG/FRUCHTIG/ELEGANT/AUSBALANCIERT/TROCKEN
0,75L // 99



THEOS

BAR | RESTAURANT | TERRASSE

ALLERGENE

ALLERGENS

Eier / Eggs	A	Haselnüsse / Hazelnuts	E3
Milch/ Milk	B	Cashew Nüsse	E4
Weizen / Wheat	C1	Pecannüsse / Pecan Nuts	E5
Gerste / Barley	C2	Paranüsse / Brazil Nuts	E6
Hafer / Oats	C3	Pistazien / Pistachios	E7
		Macadamia Nüsse /	E8
		Macadamia	
Roggen / Rye	C4	Sesamsamen / Sesame seeds	F
Dinkel / Spelt	C5	Soja / Soya	G
Grünkern / Green Spelt	C6	Sellerie / Celery	H
Einkorn / Small Spelt	C7	Senf / Mustard	I
Emmer / Amelcorn	C8	Fisch / Fish	J
Kamut / Kamut	C9	Krebstiere / Crustaceans	K
Triticale / Triticale	C10	Weichtiere / Molluscs	L
Erdnüsse / Peanuts	D	Lupine / Lupine	M
Mandeln / Almonds	E1	Schwefeldioxid/Sulphite	N
Walnüsse / Walnuts	E2	Sulfur dioxide/Sulphite	

THEOS

BAR | RESTAURANT | TERRASSE

CHAMPAGNER/PRIKELNDES

GIALL`ORO PROSECCO SUPERIORE D.O.C.G
RUGGERI/VALDOBBIADENE
0,1L // 6,80
0,75L // 43

MOET&CHANDON IMPERIAL BRUT
0,75L // 95

VEUVE CLIQUOT BRUT CHAMPAGNER
0,75L // 105

RUINART ROSÉ CHAMPAGNER
0,75L // 145

LAURENT PERRIER LA CUVÉE BRUT CHAMPAGNER
0,75L // 68
0,375L // 35



champagne
[sham-peyn] *noun.*

*Too much of anything is bad,
but too much bubbly is just right!*