

b e p p o

Ciao, hola, Geiá sou bei beppo.

Hier trifft mediterrane Leichtigkeit auf Stil, Szene-Flair und ganz viel Geschmack.
Kein Chi-Chi. Kein Firlefanz.

Dafür: feine Aromen, leckere Drinks und Gerichte, die nach Süden schmecken.
Für einen Teller Pasta, ein Glas Spritz oder einfach ein paar Sonnenstunden oder Winterstunden.

Genuss soll leicht sein:
Wenn Ihr Allergene oder Unverträglichkeiten habt – spricht uns gerne an.
Wir sorgen dafür, dass euer beppo Moment rundum gelingt.

Genießt den Abend. In guter Gesellschaft. Und mit uns.

to start . to share .

beppos TAVOLA

- für den ganzen Tisch - ab 2 Personen

Gambas · Carpaccio · Burrata · spanischer Landschinken · Vitello · Croquetas 22 p.P.

Our sharing board for two · prawns · carpaccio · burrata · Spanish country ham · vitello · croquetas

VITELLO BEPPONATO

Rosa gegarter Kalbsrücken · Thunfischcreme · Kapern · Rote Zwiebel 17.9

Slow-cooked veal loin · tuna cream · capers · celery

CARPACCIO DI MANZO

Rucola · Parmigiano Vacche Rosse 36 Monate · Kartoffel-Chips · Zitronen-Olivenöl 19.9

Arugula · Vacche Rosse Parmigiano aged 36 months · potato chips · lemon olive oil

GAMBAS VERDE

Gambas in Knoblauch-Chili-Öl · Erbsen-Minz-Creme · Zitronen-Joghurt 18.9

Prawns in garlic chili oil · pea and mint cream · lemon yoghurt · toasted bread

BURRATA WINTER LOVE

Burrata · geröstete Rote Bete · Orange · geröstete Kürbiskerne · Crostini 15.9

Upgrade: hauchdünner spanischer Landschinken +5

Burrata · roasted beetroot · orange · roasted pumpkin seeds · crostini. Upgrade: Spanish country ham +5

ZUCCA CALDA

Kürbissuppe · geröstete Maronen · Kürbiskern · Amaretto 9.9

Upgrade: gebratene Gambas +5

Pumpkin soup · roasted chestnuts · pumpkin seed · amaretto. Upgrade: pan-seared prawns +5

CROQUETAS DE JAMÓN

Vier Stück · spanischer Landschinken · Béchamel · Alioli 12.9

Four pieces · Spanish country ham · béchamel · aioli

Zu allen Vorspeisen servieren wir unser warmes Focaccia. All starters are served with warm focaccia.

Weinempfehlung: Frisch. Aromatisch. Lebendig.

2024er Sauvignon Blanc, Venezia Giulia IGP, Attems / Freccobaldi, Friaul, Italien

0.1l. 4.9 - 0.75l 34

fire . lava stone . meat . sea

CHATEAUBRIAND SIGNATURE FOR TWO

Mittelstück vom Rinderfilet (500 g)

Winter Gemüse · Rosmarinkartoffeln · Trüffel-Béarnaise · Kräuterbutter 45 p.P.
Center-cut beef tenderloin (500 g) · winter vegetables · rosemary potatoes · truffle Béarnaise · herb butter

Weinempfehlung aus unserer Coravin Selection

1999er Cabernet Sauvignon Riserva, Jean Leon / Miguel Torres, Penedes D.O., Spanien
0.1l - 13

SEA BASS & SAFRAN

Wildfang-Wolfsbarschfilet · wildes Gemüse · Safran-Muschelsud · Kartoffelstampf 31.9
Wild-caught sea bass fillet · wild vegetables · saffron mussel broth · mashed potatoes

AUTUMN HIRSCH

Hirschrücken vom Lavasteingrill · Spitzkohl · glasierte Mini-Birne · Polentaplätzchen · Preiselbeerjus 33.9
Grilled venison · cabbage · glazed baby pear · Polenta cakes · cranberry jus

VITELLO CLASSICO

Geschmorter Kalbsbraten · Kalbsjus · Spitzkohl · Kartoffelstampf 28
Braised veal roast · veal jus · pointed cabbage · mashed potatoes

BEPPO'S ROSTBRATEN

Argentinisches Grain-Fed · Rosmarinjus · Tropea-Zwiebeln · Schalotten · Pasta Mista 29
Argentinian grain-fed roast beef · rosemary jus · Tropea onions · shallots, pasta mista

GREEN ROOM

Add on: Beilagensalat 8

Add on: Side salad

Weinempfehlung: Kraftvoll. Fruchtig. Weich.

2018er Vegliamonte Rotwein-Cuvée trocken aus Nebbiolo & Barbera,
Vegliamonte / Parusso, Piemont
0.1l 7 - 0.75l 49

pasta . risotto . passione .

TAGLIATELLE DEL BOSCO

Hirschragout · Rotwein · Thymian · Parmigiano 24 Monate 24.9

Slow-braised venison ragù · red wine · thyme · Parmigiano aged 24 months

GNOCCHI GORGONZOLA

Hausgemachte Gnocchi · Gorgonzola dolce · Spitzkohl · Walnuss 19.9

Upgrade: Rinderfiletspitzen +12

Homemade gnocchi · gorgonzola dolce · pointed cabbage · walnut. Upgrade: beef tenderloin tips

BEEF PACCHERI

Paccheri · Pulled Beef · Grana Padano Espuma · schwarzer Trüffel 25.9

Paccheri · pulled beef · Grana Padano espuma · black truffle

RISOTTO TALEGGIO

Taleggio (italienischer Weichkäse) · glasierte Birne · geröstete Walnuss · Thymian 21.9

Taleggio (Italian soft cheese) · glazed pear · roasted walnut · thyme

GREEN ROOM

Add on: Beilagensalat 8

Add on: Side salad

Weinempfehlung: Beerig . Animierend . Kräftig .

2021er Blauer Spätburgunder trocken, Weingut Johner, Baden

0.1l 6.5 - 0.75l 44