

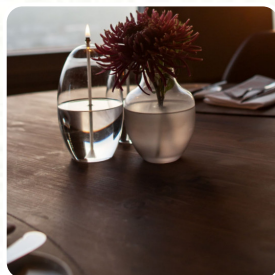


Atelier Tian | das Der Veitsburg | casual Fine Dining Speisekarte

<https://speisekarte.menu>

Veitsburg 2, Ravensburg, Germany

(+49)75195125949 - <http://www.atelier-tian.de/>



Das Restaurant aus Ravensburg bietet 179 verschiedene **Speisen und Getränke auf der Karte** zu einem durchschnittlichen Preis von 17 € an, und hier findest Du alle 179 Gerichte und Getränke auf ihrer Speisekarte. Dieses Restaurant bietet **Gerichte, welche typisch für den ganzen Kontinent Europa** sind, an der Bar kannst Du auch bei einem **kühlen Bier** oder anderen alkoholischen und nicht-alkoholischen Getränken entspannen. Im Atelier Tian | das Der Veitsburg | casual Fine Dining gibt es zum Frühstück einen **reichhaltigen Brunch** bei dem Du nach Lust und Laune es Dir gut gehen lassen kannst. Die Räume im Restaurant sind barrierefrei und können auch mit einem Rollstuhl oder physiologischen Einschränkungen genutzt werden. Du kannst auch einfach unter der Telefonnummer [\(+49\)75195125949](tel:+4975195125949) anrufen, um Deine Reservierung zu tätigen. Auf der Homepage des Gasthauses [atelier-tian.de](http://www.atelier-tian.de) könnten möglicherweise Mahlzeiten bestellt werden können.

Atelier Tian | das Der Veitsburg | casual Fi Speisekarte



Hausgemachte Kuchen

PORTION SAHNE EXTRA \$0.5

Hauptspeisen

FISCH DES TAGES

Biere

HEFEWEIZEN

Säfte

VOM SCHLENKERHOF IN RAVENSBURG

Salads & starters

KRAFTBRÜHE

Softgetränke

KOKS

Aperitif

LILLET WILDBEERE

Mineralwasser

VEITSBURGWASSER

Kugel-eis

APRIKOSE

Bebidas

COCA COLA ZERO

Birre

KRISTALL-WEIZEN

Südafrika

MARKUS SCHNEIDER STELLENBOSCH
2018 DE CUTTER CHENIN BLANC

Sud ouest

CHATEAU DU CEDRE CAHORS 2018
MALBEC

Kaffee

LATTE MACCHIATO \$4.1

Burgund

DOMAINE MEIX-FOULOT MERCUREY
2018 MERCUREY 1ER CRU LES VELEYS

Bierspezialitäten

ALKOHOLFREIES HEFE-WEIZEN

Suppen

RINDERBRÜHE MIT FLÄDLE

Gänge #3

MINI-MAGNUM (VANILLE UND ODER
SCHOKO ZUR WAHL) SAHNE HIPPE

Champagne (bottle)

RUINART ROSÉ BRUT

Condiments and sauces

AM MEISTEN

Kokosnusscreme | Kokosmilch | Kornkorn | Zucker |
Süßes Reismehl

Gänge #1

ZUPFSALAT VINAIGRETTE CROÛTONS

Atelier Tian | das Der Veitsburg | casual Fi Speisekarte



Menüpreise

MENÜ IN 5 GÄNGEN \$107.6

Sardinien

ARGIOLAS SERDIANA 2017 TURRIGA
ISOLA DEI NURAGHI ROSSO IGT

Unsere empfehlung für zwei

MENÜ IN 4 GÄNGEN \$94.6

Sparkling vintage

BOLLINGER LA GRANDE ANNÉE 2005

Spritziges vorweg

ROSATO LEMON

Kaffee & espresso

HEISSE VALRHONA SCHOKOLADE \$3.8

Alkoholfreie alternative zum sekt & champagner

MANUFAKTUR JÖRG GEIGER
WÜRTEMBERG PRISECCO
ALKOHOLFREI

Brauerei max leibinger | ravensburg

RADLER SÜSS SAUER

Exclusive & vintage

BOLLINGER SPEZIALCUVÉE

Weine im glas - rot

ROTWEINSCHÖRLE

Grappa | brand | schnaps

GRAPPA CHARDONNAY NONINO

Nicht kategorisiert

LEICHTES HEFE-WEIZEN

Klassiker

GIN TONIC BOMBAY GIN TONIC WATER

NEGRONI BOMBAY GIN ROTER
WERMUTH CAMPARI

Nachspeisen

ZITRUSFRÜCHTE

AFFOGATO \$6.5

Bier

HELLES

DUNKLES HEFE-WEIZEN

Dessert & käse

CRÈME BRÛLÉE BEEREN SORBET

DREIERLEI BERGKÄSE VOM AFFINEUR
RÖSSLE ALLGÄU EXKLUSIV IN
RAVENSBURG

Unsere empfehlung

YUZUKA SMASH

HOP AND GRAPE

Atelier Tian | das Der Veitsburg | casual Fi

Speisekarte



Champagner

PAUL GOERG 1ER CRU TRADITION
TROCKEN

VIRGINIE T. ROSÉ TROCKEN

Whiskey

ARDBEG SCHOTTLAND

LAPHROAIG SCHOTTLAND

Coffee

ESPRESSO

Butter | Zucker in Pulver | Zucker aus Vanille \$2.7
| Mehl | Die folgenden Tabellen zeigen die
Ergebnisse der Bewertung: | ...

CAPPUCCINO

Schokoladenkuchenkrümel | Butter, \$4.1
geschmilzt | weißer Zucker | gemahlener
Zimt | Verpackungen von Creme-Chis,
geschmilzt | ...

Bordeaux

CHATEAU SIAURAC POMEROL 2016
CHATEAU SIAURAC ROUGE MERLOT,
CABERNET FRANC

COS D ÉSTOURNEL SAINT-ESTEPHE
2011 COS D ÉSTOURNEL 2EME CRU
CLASSE´

Cognac

CHAINIER XO GRANDE CHAMPAGNE

JEAN FILLIOUX SO ELEGANTISSIME
VIEILLE GRANDE CHAMPAGNE

Deutschland

DANIEL MATTERN RHEINHESSEN 2018
SPÄTBURGUNDER NATURE ROSE

WAGNER VON WOHLGEMUTHHEIM
MOSEL 2020 ROSE ISAAC

Getränke

YUZUKA-LIMONADE

MATCHA EISTEE BIO

Gänge #2

GEBACKENER KABELJAU REMOULADE

KNUSPRIGE HÜHNERBRUST
RAHMSAUCE

Toskana

POGGIO ANTICO MONTALCINO 2015
BRUNELLO DI MONTALCINO

CA´MARCANDA ANGELO GAJA
CASTAGNETO CARDUCCI 2018 PROMIS
MERLOT, SYRAH, SANGIOVESE

Gangen menu

MENÜ IN 2 GÄNGEN \$70.6

MENÜ IN 3 GÄNGEN \$81.5

Umbrien

TABARRINI MONTEFALCO 2015
BOCCATONE MONTEFALCO ROSSO

TABARRINI MONTEFALCO 2014 CAMPO
ALLA CERQUA MONTEFALCO
SAGRANTINO

Sekt aus deutschland

2019 WEINGUT DAUTEL RIESLINGSEKT
TROCKEN WÜRTTEMBERG

2020 AMAT PALMSTONE DEUTSCHER
SEKT

Atelier Tian | das Der Veitsburg | casual Fi

Speisekarte



Roséweine im offenen ausschank

2020 CHRISTIAN DAUTEL
SPÄTBURGUNDER LEMBERGER
WÜRTTEMBERG

2020 FRITZ EKKEHARD HUFF
SPÄTBURGUNDER FEINHERB
RHEINHESSEN

Warme getränke

KOFFEINFREIER KAFFEE	\$3.0
DOPPELTER ESPRESSO	\$4.3
ESPRESSO MACCHIATO	\$3.0

Österreich

WEINGUT TEMENT SÜDSTEIERMARK
2020 GELBER MUSKATELLER

WEINGUT TEMENT SÜDSTEIERMARK
2018 SAUVIGNON BLANC
GRASSNITZBERG

UMATHUM BURGENLAND 2020
BLAUFRÄNKISCH ZWEIFELT ST.
LAURENT

Mosel

WEINGUT GEIERSLAY WINTRICH 2020
WEISSBURGUNDER GRANDPAS
RESIDENCE

WEINGUT IMMICH BATTERIEBERG
ENKIRCH 2019 RIESLING DETONATION

WEINGUT IMMICH BATTERIEBERG
ENKIRCH 2019 RIESLING BRIEDELER
HERZCHEN

Piemont

CASCINA CHICCO CANALE 2017
BAROLO ROCCHES DIE CASTELLETTO

COPPO CANELLI 2017 BARBERA D ASTI
POMOROSSO

ANGELO GAJA BARBARESCO 2017 SITO
MORESCO NEBBIOLO, BARBERA,
MERLOT, CABERNET

Warme vorspeisen & zwischengänge

GEBACKENES KALBSBRIES
KARTOFFEL GURKE ENOKI

ALLERLEI VON DER BETE YUZU
PUMPERNICKEL SHITAKE

KAISERGRANAT BLUMENKOHL
HASELNUSS ZITRONE

Italien

WEINGUT GUMPHOF SÜDTIROL 2019
PRAESULIS SAUVIGNON BLANC

ALOIS LAGEDER SÜDTIROL 2019 PORER
PINOT GRIGIO

PLANETA SIZILIEN 2019 COMETA FIANO

ANGELO GAJA PIEMONTE 2016 2017
ROSSI BASS CHARDONNAY

Frankreich

SIPP MACK ELSASS 2014 RIESLING
GRAND CRU ROSACKER

DOMAINE HAMELIN CHABLIS 2019
CHABLIS 1ER CRU VAULIGNEAU

DOMAINE MEIX FOULOT BURGUND 2020
CHARDONNAY MERCUREY

DOMAINE MEIX FOULOT BURGUND 2020
BOURGOGNE ALIGOTE

Atelier Tian | das Der Veitsburg | casual Fi

Speisekarte



Cote de rhone

DOMAINE DE MONTVAC VACQUEYRAS
2019 GIGONDAS GRENACHE SYRAH

FAMILLE PERRIN VAUCLUSE 2019
CÔTES DU RHÔNE RESERVE

FAMILLE PERRIN VAUCLUSE 2019
CHÂTEAUNEUF-DU-PAPE

CHÂTEAU PESQUIÉ MORMOIRON 2020
LES TERRASSES

Teinacher genuss limonade

ORANGE-MANDARINE

RHABARBER-MIRABELLE

MANGO-MARACUJA-ORANGE

JOHANNISBEERE-HOLUNDER

Weißweine im offenen ausschank

2020 WEINGUT KRESS MÜLLER
THURGAU QBA TROCKEN BADEN

2016 DOMAINE BITOUZET PRIEUR
CHARDONNAY A.C. BURGUND

2020 CASCINA CHICCO ROERO ARNEIS
ANTERISIO DOC PIEMONTE

2021 WEINGUT VOLLMAYER SAUVIGNON
BLANC BERGLAGE BADEN

Rotweine im offenen ausschank

2018 WEINGUT KRESS
SPÄTBURGUNDER QBA BADEN

2017 WEINGUT KREBS
SPÄTBURGUNDER JJ BADEN

2019 WEINGUT GEIERSLAY BDX MERLOT
MAX KILBURG MOSEL

2017 CHRISTIAN DAUTEL LEMBERGER
BÖNNIGHEIMER-SONNENBERG 1 LAGE
WÜRTTEMBERG

Südtirol & trentino

WEINGUT GUMPHOF VÖLS AM SCHLERN
2016 PINOT NOIR RENAISSANCE

VESCOVI ULZBACH VALDOBBIADENE
2018 TEROLDEGO RATALIANO

VESCOVI ULZBACH VALDOBBIADENE
2016 TEROLDEGO LE FRON

VESCOVI ULZBACH VALDOBBIADENE
2015 TEROLDEGO L.V

Senft | bodensee

MIRABELLE FRUCHTAUSZUG WILLIAMS
WILLI-FRUCHT

CALVADOZ PIERRE HUET TRADITION 15
JAHRE PAY D`AUGE

FARNY ALLGÄU ALT DÜRRENER
BIERBRAND

GRAPPE GAJA COSTA RUSSI

Atelier Tian | das Der Veitsburg | casual Fi Speisekarte



Alkoholfreie Getränke

ZITRONENLIMONADE

TEINACHER GOURMET
MINERALWASSER

FANTA

KAFFEE \$3.0

SAFTSCHORLE NACH WAHL

Hauptgänge

BRETONISCHE ARTISCHOCKE

ENTE HERBSTTROMPETEN KIRSCHEN
PFEFFER

FILET VOM DRY AGED RIND ROSSINI
TRÜFFELJUS KARTOFFEL KAROTTE

LAMMRÜCKEN GESCHMORTE BACKE
CREPINETTE BOHNE PAPRIKA
SÜSSKARTOFFEL

GESCHMORTE RINDERSCHULTER
(TROCKEN GEREIFT)
LEMBERGERSAUCE WURZELGEMÜSE
3ERLEI VON DER ZWIEBEL
BUTTERS PÄTZLE

Pfalz

WEINGUT SECKINGER NIEDERKIRCHEN
2020 R BLANC PURE

WEINGUT SECKINGER NIEDERKIRCHEN
2020 PINOT NOIR NERO

WEINGUT SECKINGER NIEDERKIRCHEN
2019 SPÄTBURGUNDER
NIEDERKIRCHEN SCHLOSSBERG

WEINGUT SECKINGER NIEDERKIRCHEN
2019 CABERNET SAUVIGNON
DEIDESHEIM PARADIESGARTEN

WEINGUT RINGS FREINSHEIM 2018
SYRAH RESERVE BIO

Kalte Vorspeisen & Zwischengänge

ZUPFSALAT VINAIGRETTE CROÛTONS
SPECK GRANATAPFEL

WARME TARTE VON DER TOMATE
BÜFFELMOZARELLA BASILIKUM

TATAR VON DRY AGED RIND KAVIAR
CREME FRÂICHE

JAKOBSMUSCHEL GURKE KOPFSALAT
MAYO

KÜRBIS SUSHI ALGE MISO HAFER

Guglhof | Österreich

2010 SCHLEHENBRAND

2007 ALTE ZWETSCHGE

2016 WILLIAMS

2016 MARILLENBRAND

2017 WALDHIMBEERBRAND

Alkoholische Getränke

PAULANER SPEZI

APEROL SPRITZ

HUGO

Soda | Rum und andere Flüssigkeiten | Ingwersaft |
Lime | Lime Saft | ...

PILS

Zuckerrohrsiroff | Zitronensaft | andere

ALKOHOLFREIES HELLES

EXPORT

WEISSWEINSCHÖRLE

Atelier Tian | das Der Veitsburg | casual Fi

Speisekarte



Baden

WEINGUT KRESS ÜBERLINGEN 2021
AUXERROIS QBA

WEINGUT KRESS ÜBERLINGEN 2020
CUVEÉ ÜBERLINGEN FELSENGARTEN

WEINGUT VOLLMAYER HILZINGEN 2020
GRAUBURGUNDER HÖCHSTE LAGE

WEINGUT KREBS BINZEN 2018
WEISSBURGUNDER JJ

WEINGUT GREINER OBereggenen
2019 WEISSBURGUNDER

WEINGUT KRESS ÜBERLINGEN 2018
SPÄTBURGUNDER HOLZFASS

WEINGUT GREINER OBereggenen
2018 PINOT NOIR VULKAN

Württemberg

CHRISTIAN DAUTEL BÖNNINGHEIM 2018
WEISSBURGUNDER GIPSKEUPER
BÖNNINGHEIM

CHRISTIAN DAUTEL BÖNNINGHEIM 2017
CUVEÉ KREATION WEISS

CHRISTIAN DAUTEL BÖNNINGHEIM 2018
RIESLING STEINGRÜBEN

ALBRECHT SCHWEGLER KORB 2019
RIESLING ALTE REBEN

ALBRECHT SCHWEGLER KORB 2019
CHARDONNAY RESERVE

CHRISTIAN DAUTEL BÖNNINGHEIM 2016
LEMBERGER, MERLOT, CABERNET
KREATION ROT

ALBRECHT SCHWEGLER KORB 2017
LEMBERGER, ZWEIGELT, CABERNET
SAUVIGNON, CABERNET FRANC
BERRYL

Rheinhessen

WEINGUT DANIEL MATTERN
METTENHEIM 2018 GRAUBURGUNDER
AMPHORE

WEINGUT DANIEL MATTERN
METTENHEIM 2019 SAUVIGNON BLANC
CHARDONNAY ASSEMBLAGE RÉSERVE

WEINGUT DANIEL MATTERN
METTENHEIM 2016 RIESLING
GEIERSBERG

WEINGUT GEORG GUSTAV HUFF
NIERSTEIN 2018 PINOT GRIS RESERVE

WEINGUT GEORG GUSTAV HUFF
NIERSTEIN 2018 RIESLING REHBACHER
STEIG SOMMERSEITE

WEINGUT WEEDENBORN
MONZERNHEIM 2018 CHARDONNAY
RESERVE

WEINGUT WEEDENBORN
MONZERNHEIM 2019 SAUVIGNON
BLANC TERRA ROSSA

WEINGUT WEEDENBORN
MONZERNHEIM 2019 SAUVIGNON
BLANC RESERVE

Atelier Tian | das Der Veitsburg | casual Fi

Speisekarte



Tee

RONNEFELDT	\$5.2
DARJEELING SUMMER GOLD INDIEN	\$5.2
SENGHA CHINA	\$5.2
NANA MINZE ÖSTERREICH	\$5.2
KAMILLENBLÜTEN OSTEUROPA	\$5.2
KRÄUTERWERKSTATT HERMANNSBERG DEMETER	\$5.2
KRÄUTERREIGEN BODENSEE	\$5.2
FRÜCHTESONNE BODENSEE	\$5.2
2 CL RUM ZUM TEE	\$3.3

***Atelier Tian | das Der Veitsburg | casual Fi
Speisekarte***



Atelier Tian | das Der Veitsburg | casual Fine

Dining
Atelier Tian | das Der Veitsburg | casual Fi
Veitsburg 2, Ravensburg, Germany

Speisekarte

Öffnungszeiten:
Mittwoch 18:00-23:00
Donnerstag 18:00-23:00
Freitag 18:00-23:00
Samstag 18:00-23:00

Gemacht mit [speisekarte.menu](#)

