

Unsere Weinempfehlungen

Weiß

2015 Silvaner

Weingut Horst Sauer FRANKEN

Glas 0,1 l	3,6 €
Flasche	23 €

Wuchtige Würze, Liebstöckl deutet die Cremigkeit gut an.
Maskuline Tabaknoten, feine Mineralien, zieht sehr eindrucksvoll durch bis ins Finale.

Rot

2013 Gumphof „Vernatsch“

Weingut Markus Prackwieser ALTO ADIGE

Glas 0,1 l	4,5 €
Flasche	30 €

Klarer Duft nach roten Beeren und eingemachten hellen Kirschen mit mandeligen Noten.
Moderates Tannin, harmonisch und schön zu trinken.

Kleiner Gruß aus der Küche

Cretian feast

- Direktimport aus Kreta –

Das extra native Olivenöl der Olivensorte Koroneiki wird von der Familie Stark-Iliaki in der weiten Meeresbucht von Apokoronas kultiviert und in einer Ölmühle schonend und mit rein mechanischem Verfahren in Kaltextraktion gewonnen.

Dazu reichen wir Brot und kretisches Meersalz.

Alle Menüs ab 18 Uhr serviert

Tapas Sommer Menü

Aperitif Empfehlung unsere Sangria
0,2 l 6 €

*

Brot, Meersalz & Olivenöl

*

Gazpacho Andaluz

*

Sommermelone mit Oliven,
Ziegenfrischkäse, Chorizzo & Jamon Serrano

*

Plato de Mariscos

Oktopus, Scampi & Sardinen mit Zitrone
Paellarisotto

*

Geeiste Vanillezitrone

Granatapfel

33 €

*

3 für 33

Dieses Menü sowie 2 Gläser (0,1 l) Weinbegleitung, ein Kaffee und ein Wasser für 33 €

Vorspeise

Kleines Süppchen – Bruschetta mit Oliven – Anti Pasti Gemüse

*

3erlei Hauptgang Etagere

Roastbeef vom deutschen Rind (Färse) in dünnen Scheiben mit Olivenöl
Gegrillter Fisch mit Zitrone
Gemüsebunt & Ravioli

Dessert

Creme Brulee & Erdbeeren

Jürgen Weingartens
Abend Menü Empfehlung
Zur Wahl, 2 Gänge 35 €, jeder weitere 8 €

Mit Weinbegleitung à 0,1 l
3 Gang 13 € - 4 Gang 16 €

Vorspeise
einzeln à 16 €

Tatar von der Dorade Royal
Limette, Wachtelei & Tomatenkompott mit Basilikum/Rucola

Kartoffelcarpaccio
Garnelen & Lauchzwiebel

Zwischengericht
einzeln à 17 €

Höhenrainer Kaninchen
Rücken & knusprige Maultasche mit Pfifferlingen

Unsere kräftige Fischsuppe a la Bouillabaisse
Einlage, Gemüse und Rouillekrusten

Hauptgericht
einzeln 26 € Fleisch/ 26 € Fisch

2erlei vom Kalb
Rosa die Lende & geschmorter Tafelspitz mit Pinot Noir Soße

Schwertfischfilet
Sous vide saftig gegart & gebraten, Kapern & Oliven

Zu diesen Hauptgerichten servieren wir **Gemüsebunt & feine Eiernudeln**

Dessert
einzeln à 8 €

Knusprige Schokoladenpraline
flüssiger Kern, Feigen & Blutorangensorbet

3erlei Käse
Trauben & Orangensenf

Conti Classics

Bruschetta	6 €
geröstetes Brot mit Oliven, Tomaten, Rucola, Basilikum	
Flammkuchen	7 €
Speck, Tomaten und Kresse	
Matjesfilet	14 €
Schalotten, Gartengurken, Apfel, Schmand & Röstkartoffeln	
Club Sandwich von der Pute	14 €
Spiegelei, Speck, Tomate, Salat & Röstkartoffeln mit Zwiebeln	

Salate

Caprese	klein 8.5 € / groß 15 €
Büffelmozzarella aus Kampanien unsere Gewürz-Tomaten, Basilikum, Rucola, Olivenöl und Meersalz, KEIN Balsamico ... aber gerne auf Wunsch	
Cesars Salade	12 €
Romana, Sardellen, Oliven, Brotkrusten und Parmesan	
Blattsalate und eingelegtes Gemüse	klein 6 € / groß 9 €
Kernd'l, Kräutern und Vinaigrette mit kretischem Olivenöl	
Garnituren zum Salat	
... gegrillter Fisch des Tages	6 €
... gebratener Ziegenkäse	5 €
... gebratenes Geflügel & Pilze	5 €

Vegetarisch, anderer Menühauptgang oder irgendwas nicht gefunden
Sprechen Sie uns an!

Suppen

Kräftige Bouillon vom Rind Gemüse & Einlage	6 €
Passierte Thai Linsensuppe Papadam	6 €
Gazpacho kalte spanische Tomatensuppe mit Brokrusten	6 €
<i>diese Suppen auch als große Portion</i>	9 €
Unsere kräftige Fischsuppe a la Bouillabaisse Einlage, Gemüse und Rouillekrusten	
<i>als Vorspeise</i>	9 €
<i>als Hauptgang</i>	17 €

Beef & Burger

Carpaccio vom Piemonteser Fassona Rind Kresse/Rucola/Parmesan & gebratene Pilze	15 €
Roastbeef vom deutschen Rind (Färs) in dünnen Scheiben mit Olivenöl, Meersalz und Mixed Pickles-Remoulade Salat & Röstkartoffeln mit Zwiebeln	16 €
220 gr. Burger vom OXN Tomate, Essiggurke, Salat und BBQ-Schalotten Chutney Salat & Röstkartoffeln mit Zwiebeln	15 €
Als OXN Burger DELUXE mit zusätzlich Bergkäse, Speck & Spiegelei	17 €

Pasta

Strozzapreti Arrabbiata frische Tomaten & Salsiccia – <u>oder</u> – vegetarisch mit gegrilltem Gemüse	10 €
Roggen Schlutzkrapfen Spinat – Bergkäsefüllung & Pfifferlinge	16 €

Hauptgänge

Paella Risotto	24 €
BBQ Kaninchenrücken, Oktopus, Garnelen & Gemüse	
Gesottenes vom Höhenrainer Jungrind	18 €
Meerrettich, Wurzelwerk & Bouillonkartoffeln	
<hr/>	
2erlei vom Kalb	26 €
Rosa die Lende & geschmorter Tafelspitz	
Schwertfisch	26 €
Sous vide saftig gegart & gegrillt, Kapern & Oliven	
Fisch des Tages	T.P. €
Kartoffelschuppe & Krustentiersoße mit Einlage	

Zu diesen Hauptgerichten servieren wir **Gemüsebunt & feine Eiernudeln**

Dessert

Knusprige Schokoladenpraline	8 €
flüssiger Kern, Feigen & Blutorangensorbet	
Geeiste Vanillezitrone	6 €
Granatapfel	
Kleine Creme Brulee	6 €
Erdbeeren	
Florentiner oder Kugel Sorbet des Tages solo serviert	2 €

Dinzler Kaffeerösterei

Affogato Espresso mit Heumilcheis	3.8 €
Iced Latte Macchiato	3 €
Eiskaffee	4 €