

Genießen Sie ein exklusives Dinner mit edlen Weinen im Conti

Dieser Genuss ist Ihnen nur mit Priceless Munich zugänglich:
Eigens für Sie komponiert der Küchenchef des Conti, Jürgen Weingarten, ein fünfgängiges Menü, das hohe kulinarische Kunst beweist – und Ihnen auf der Zunge zergehen wird. Dazu werden drei Weine aus dem aktuellen Angebot des Weinguts Tacchino ausgeschrieben, die alle mit der Auszeichnung Gambero Rosso Tre Bicchieri versehen sind. Das Angebot kann für mindestens zwei Personen zu einem Tag Ihrer Wahl gebucht werden.

Trüffelammkuchen

Spargel mit italienischem Rinderschinken

Feine Pasta mit bayerischen Garnelen

Milchkalbsrücken in Heu gebraten Zucchiniblüte & Piemont Polenta

Mandeltartelette mit Pfirsich Himbeer & Sabayon

Die Highlights

- Fünfgängiges Menü, exklusiv für Mastercard Karteninhaber
- Eigens kreiert vom Küchenchef Jürgen Weingarten
- Erstklassige Weine vom Weingut Tacchino, mit Gambero Rosso Tre Bicchieri ausgezeichnet

Menü inklusive Weinbegleitung (ein Glas 0,1 l pro Gang) & Wasser (je einer Flasche Wasser 0,25l) pro Person: 75 Euro.



 **Tacchino**
"Piemonte, per vocazione."

Unsere Aperitif- & Weinempfehlungen

Aperitif

Rhabarber Erdbeer Spritz

Rhabarbersaft, frozen Erdbeere & Prosecco

Glas 0,2 l 6,5 €

2015 Riesling Sekt

Weingut Klumpp – Bio, BADEN

Glas 0,1 l 6,5 €

Flasche 35 €

Der Klumpp Riesling Sekt Brut besitzt einen feinen, eleganten Duft, der an Pfirsich und Aprikose erinnert. Er wirkt fruchtig- schlank mit einem charmanten Prickeln am Gaumen. Das bringt die Fruchtaromatik beim Klumpp Riesling Sekt Brut nach vorn. Die schlanke, aber präsenste Perlage zeigt sich beim Klumpp Riesling Sekt Brut schön ausbalanciert.

Weiß

2016 Chardonnay trocken

Weingut Gehrig, PFALZ

Glas 0,1 l 3,5 €

Flasche 25 €

Der Gehrig Chardonnay leuchtet hellgelb im Glas. Die knackige Nase offenbart Aromen von gelben Zitrusfrüchten, für einen Chardonnay extrem knackig und frisch mit Aromen von Zucchini, Kiwi und Limetten. Am Gaumen knackig, mineralisch, mit schönen Süß-Säure-Spiel und würzig-eleganter Abgang.

Rot

2015 Merlot Cabernet Sauvignon

Alois Lageder, SÜDTIROL

Glas 0,1 l 3,6 €

Flasche 25 €

Rubingranat, fruchtbetontes Bukett, unterlegt mit würzigen und floralen Nuancen, am Gaumen mittelkräftig, elegante Struktur, vielschichtiges Fruchtspiel, sehr ausgewogen mit feinen, reifen Tanninen und milder Säure, guter Nachklang.

Alle Menüs abends, ab 18 Uhr serviert

Nature Taste Menü

3 Gang 35 € / 4 Gang 42 € / 5 Gang 49 €
Inkl. Cretian feast Olivenöl, Brot & Meersalz

I

Forellenfilet von der Köppelmühle

Puffreiskruste, schwarze Linsen & Kürbis süß sauer

II

Schwammerltöpfchen

& Suppe mit italienischem Trüffel

III

Loup de mer

Filet auf der Haut gegrillt, Rotweinsosse
oder

2erlei vom Rotwild, Jäger Lerch / Sudelfeld

geschmort & rosa gebraten mit Preiselbeeren

IV

Erdnuss-Frischkäsetörtchen mit Kakao

Himbeeren

Mit Weinbegleitung à 0,1 l

3 Gang 13 € - 4 Gang 16 €

3 für 33 Menü

Dieses Menü inkl. Cretian feast Olivenöl, Brot & Meersalz
sowie 2 Gläser (0,1 l) Weinbegleitung für 33 €

Vorspeise

Kleines Süsschen | Anti Pasti Gemüse mit Rucola | Tomaten & Oliven

3erlei Hauptgang Etagere

Roastbeef mit Remoulade
Gegrillter Fisch mit Zitrone
Gemüsebunt & Ravioli

Dessert

Champagnersorbet

Jäger Lerch vom Sudelfeld / Oberaudorf

finden Sie diese Woche auf unserer Karte
einzigartig direkt zu uns gebracht, Rotwild 45 kg, Jährling

Cretian feast

Olivenöl – 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.

Solo serviert dazu mit Oliven 3.8 €

Conti Classics

Bruschetta 6 €

geröstetes Brot mit Oliven, Tomaten, Rucola, Basilikum

Flammkuchen 7 €

Speck, Tomaten und Kresse

Matjesfilet 14 €

geriebener Apfel, Gurke & Schalotten, Schmand & Cretian feast, Brot Meersalz

zusätzlich Röstkartoffeln 2 €

Salate & Vorspeisen inkl. Cretian feast Olivenöl, Brot & Meersalz

Forellenfilet von der Köppelmühle 16 €

Puffreiskruste, schwarze Linsen & Kürbis süß sauer & knuspriges Salatkrübchen

Caprese klein 9 € / groß 15 €

Büffelmozzarella aus Kampanien

unsere Gewürz-Tomaten, Basilikum, Rucola, Olivenöl und Meersalz,

KEIN Balsamico ... aber gerne auf Wunsch

Cesars Salad klein 9 € / groß 14 €

Romana, Sardellen, Oliven, Brotkrusten und Parmesan

Blattsalate und eingelegtes Gemüse klein 6,5 € / groß 10 €

Kern'd'l, Kräutern und Vinaigrette mit kretischem Olivenöl

Garnituren zum Salat

... gegrillter Fisch des Tages 6 €

... gebratener Ziegenkäse 5 €

... gebratenes Geflügel & Pilze 6 €

Suppen inkl. Cretian feast Olivenöl, Brot & Meersalz

Kräftige Fleisch & Knochen Bouillon 6 €
Gemüse & Einlage

Passierte Schwammerlsuppe 6 €
Gewürztramezzini

diese Suppen auch als große Portion 9 €

Unsere kräftige Fischsuppe à la Bouillabaisse

Einlage, Gemüse und Rouillekrusten

als Vorspeise 9 €

als Hauptgang 17 €

Beef & Burger

Carpaccio vom Rind inkl. Cretian feast Olivenöl, Brot & Meersalz 16 €
Kresse/Rucola/Parmesan & gebratene Pilze

Roastbeef von der deutschen Färse/Jungrind 16 €
in dünnen Scheiben mit Olivenöl, Meersalz und Mixed Pickles-Remoulade
Salat & Röstkartoffeln mit Zwiebeln

220gr Burger vom irischen Weiderind 16 €
Tomate, Essiggurke, Salat und BBQ-Schalotten-Chutney
als **DELUXE** mit zusätzlich Bergkäse, Speck & Spiegelei 17 €
zusätzlich Röstkartoffeln 2 €

Pasta

Garganelli Arrabbiata 11 €
frische Tomaten & Salsiccia – oder – vegetarisch mit gegrilltem Gemüse

Spargelravioli 15 €
Zerlei Pörnbacher Spargel & Rapskernölhollandaise

... dazu mit 4 Stück wilden Garnelen 19 €

Hauptgänge inkl. Cretian feast Olivenöl, Brot & Meersalz

Filet vom Loup de mer auf der Haut gegrillt, Rotweinsauce, Kartoffelliges	26 €
Hereford Rind BBQ Steak aus der Hüfte, schwarze Bohnen, Kartoffelliges	25 €
Rotwild vom Jäger Lerch 2erlei, geschmort & rosa gebraten, Preiselbeeren & Spätzle	26 €

Zu diesen Hauptgerichten servieren wir Gemüsebunt & Feldmochinger Pak Choi

Spargel aus Bayern inkl. Cretian feast Olivenöl, Brot & Meersalz

Portion mit Rapskernölhollandaise & Kartoffel	19 €
mit...	
... gebraten mit Orangen, Basilikum, Parmesan & Pinienkernen	25 €
... paniertem Schnitzel vom Holsteiner dry aged Schwein	27 €
... Forellenfilet vom Grill	27 €
... Parma- & Farmerschinken blond vom Schlegel	27 €

Dessert

Erdnuss-Frischkäsetörtchen mit Kakao Himbeeren	8 €
3erlei Melone Sorbet & Süppchen	7 €
Kugel Champagnersorbet ...weitere Sorbets des Tages empfehlen wir gerne	4 € 2.2 €
Florentiner	2.2 €

Dinzler Kaffeerösterei

Affogato Espresso mit Milcheis	3.8 €
Eis Kaffee	5 €

Vegetarische Varianten ?

Oder irgendwas nicht gefunden? Sprechen Sie uns an!