

Unsere Aperitif- & Weinempfehlungen

Aperitif

Balis Spritz Balis | Prosecco | Soda

Münchner Balis Limonade... das unverwechselbare Aroma des Basilikums, die leichte Schärfe des Ingwers, die feinsäuerliche Limette... Alles, was Du an, um und in der BALIS Flasche siehst, wird von regionalen Herstellern bezogen. So wissen wir um höchste Qualität und tragen durch kürzere Lieferwege ein kleines Stück zur Ressourcenschonung bei.

Glas 0,2 l 5.5 €

Ferrari Maximum Brut

Weingut Ferrari, TRENTINO

Glas 0,1 l 8 €

Flasche 46 €

Sorgfältig wurden die Chardonnay-Trauben für den Spumante Maximum Brut bei Ferrari in Trentino (aus)gelesen und mittels klassischer Flaschengärung zu diesem vorzüglichen Premium-Schaumwein veredelt.

Weiß

2016 Chardonnay trocken

Weingut Gehrig, Berliner Weintrophy Gold, PFALZ

Glas 0,1 l 3.5 €

Flasche 24 €

In Weisenheim am Sand in der nördlichen Pfalz bewirtschaftet das Weingut Gehrig 13 Hektar vielfältige Böden. Dank des warmen Klimas mit vielen Sonnenstunden, geringen Niederschlägen und seltenem Frost bieten sich hier optimale Voraussetzungen für den Weinbau. Die Trauben werden auf dem Weingut Gehrig mit Liebe zum Detail komplett selbst verarbeitet.

Rot

2015 Zweigelt

Gernot Heinrich, BURGENLAND

Glas 0,1 l 5.5 €

Flasche 35 €

Der Heinrich Zweigelt stammt von über 30-jährigen Reben vom sandigen Heideboden, der schottrigen Parndorfer Platte und dem kalk- und schieferhaltigen Leithagebirge. Zwetschgenfrucht, feine Kräuterwürze und ein Hauch von Orangenzesten. Am Gaumen saftig, feine rotbeerige Frucht, die eine gute Süße vermittelt, angenehme Säurestruktur.

Von 11.30 - 15 Uhr servieren wir

2 für 22 Mittags Menü

Hauptgang & Vorspeise oder Dessert

...komplett als 3 Gang für 27 €

inkl. Cretian feast Olivenöl, Brot & Meersalz

Vorspeise

Kürbis Steckrübensuppe | Champignons | Kopfsalat

Hauptgang

Schnitte vom weißen Heilbutt mit einer Wasabi Schmand Kruste

ODER

Butterzart geschmortes Rind'sbackerl mit Rotwein

zu diesen Hauptgerichten
Süßkartoffelpüree & Lauch

Dessert

Vin Santo Birne | Topfenmousse

Diese Menüs abends, ab 18 Uhr serviert

Nature Taste Menü

3 Gänge 39, jeder weitere 7 €
inkl. Cretian feast Olivenöl, Brot & Meersalz

Sardinen

Blumenkohl | Avocado | Pistou

Périgord Trüffel

Artischockensuppe

Schnitte vom weißen Heilbutt mit einer Wasabi Schmand Kruste

Süßkartoffelpüree & Lauch

Filet vom französischen Rind

Rotweinjus | geschmorte Backe

Café au Lait Schnitte

Knusper | Mascarpone | Papaya

Mit Weinbegleitung à 0,1 l

Ab 2 Gängen 12 € – jeder weitere 6 €

3 für 33

3-Gänge-Menü inkl. Cretian feast Olivenöl, Brot & Meersalz
sowie einem Aperitif „**Balis Spritz**“ – Balis | Prosecco | Soda – serviert für gesamt 33 €.

Vorspeise

Kürbis Steckrübensuppe | Champignons | Kopfsalat

3erlei Hauptgang Etagere

Roastbeef | gegrillter Fisch | Ravioli

Dessert

Vin Santo Birne | Topfenmousse | Madeleines

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

4 €

Conti Classics

Bruschetta

geröstetes Brot mit Oliven, Tomaten, Rucola, Basilikum

Vorspeise 5 / Portion 8 €

Flammkuchen

Speck, Tomaten und Kresse – ODER – Feta & Pimentos de Padron

8 €

Salate inkl. Cretian feast Olivenöl, Brot & Meersalz

Cesars Salade

Endivien, Sardellen, Oliven, Brotkrusten und Parmesan

klein 9 € / groß 15 €

Blattsalate und eingelegtes Gemüse

Kernd'l, Kräutern und Vinaigrette mit kretischem Olivenöl

klein 7 € / groß 12 €

Garnituren zum Salat

... gegrillter Fisch des Tages

6 €

... gebratener Ziegenkäse

5 €

... gebratenes Geflügel & Pilze

6 €

Weitere vegetarische Varianten? Menügerichte à la Carte?

Oder irgendwas nicht gefunden? Sprechen Sie uns an!

Suppen inkl. Cretian feast Olivenöl, Brot & Meersalz

Kräftige Fleisch & Knochen Bouillon vom Rind	7 €
Gemüse & kleine Griesnockerl	
Kürbis Steckrübensuppe	6 €
Papadam	
Unsere kräftige Fischsuppe à la Bouillabaisse	
Einlage, Gemüse und Rouillekrusten	
<i>als Vorspeise</i>	9 €
<i>als Hauptgang</i>	17 €

Beef & Burger

Carpaccio vom Rind inkl. Cretian feast Olivenöl, Brot & Meersalz	16 €
Kresse/Rucola/Parmesan & Pilze	
Roastbeef von der heimischen Färse / Jungrind	16 €
in dünnen Scheiben mit Olivenöl, Meersalz und Mixed Pickles-Remoulade	
Salat & Röstkartoffeln mit Zwiebeln	
220gr Beef Burger von der Färse / Jungrind	16 €
Tomate, Essiggurke, Salat und BBQ-Schalotten-Chutney	
als DELUXE mit zusätzlich Bergkäse, Speck & Spiegelei	17 €
zusätzlich Röstkartoffeln	2 €

Pasta & Trüffel

Garganelli Arrabbiata	11 €
frische Tomaten & Salsiccia – <u>oder</u> – vegetarisch mit gegrilltem Gemüse	
Radicchio Risotto	14 €
rote „Crapoudine“ Rüben & Grünkohl	
... dazu mit Périgord Trüffel	21 €

Hauptgänge inkl. Cretian feast Olivenöl, Brot & Meersalz

Kotelette vom Seeteufel Barba di Frate – Mönchsbart	28 €
Schnitte vom weißen Heilbutt Wasabi Schmand Kruste	24 €
Schwarzfederhuhn & Périgord Trüffel Brust & Parmesansoße	26 €
Filet vom französischen „Simmentaler“ Rind Rotweinjus & geschmorte Backe	26 €
Wiener Schnitzel vom Kalb mit Rosmarin/Zitrone, Preiselbeeren	24 €

Zu all diesen Hauptgerichten servieren wir
Gemüsebunt quer durch den Wintergarten & Kartoffelliges

Dessert Deluxe

Café au Lait Schnitte Knusper Mascarpone Papaya	9 €
---	-----

Dessert klein & fein

Vin Santo Birne Topfenmousse Madleines	7 €
--	-----

Dinzler Kaffeerösterei

Affogato Espresso mit Milcheis	4 €
---------------------------------------	-----