

Unsere Aperitif- & Weinempfehlungen

Aperitif

Rhabarber Spritz

Erdbeeren „fresh & frozen“ | Rhabarbersaft | Prosecco | Soda

Glas 0,2 6.5 €

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

2017 Riesling

Dreissigacker - BIO – RHEINHESSEN

Glas 0,1 l 4.4 €

Flasche 30 €

Der Dreissigacker Riesling überzeugt mit klarem Zitrusduft, exotischen Aromen wie Papaya und Maracuja. So überzeugt der Dreissigacker Riesling Qba trocken mit einem vollmundigen Geschmack einer rassigen Säure und viel würziger Frucht. Die Mineralität ist stark ausgeprägt und wird von sehr saftigen Aromen begleitet. Der Dreissigacker Riesling ist fein ausbalanciert mit einem ewigen Nachhall.

Rot

2016 Montepulciano D'Abruzzo

Zaccagnini ABRUZZO

Glas 0,1 l 3.8 €

Flasche 24 €

Die Trauben für den Cantina Zaccagnini "dal tralcetto" Montepulciano d'Abruzzo DOC wurden in mehreren Durchgängen per Hand im optimalen Reifezustand gelesen und schonend verarbeitet. 4 Monate reifte der Wein in Eichenholzfässern. Im Glas angekommen, begeistert er mit einer intensiven, rubinroten Farbe mit funkelnden, violetten Reflexen. Ein intensiver Duft nach Kirsche, roten Waldbeeren, roten Blüten, charakteristisch für die Primäraromen der Rebsorte.

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

Passierte Spargelsuppe | Bärlauch | Hirschschenken

Hauptgang

Rote Meerbarben Filets mit Karottenjus
ODER

Gesottener OXN Brustkern mit Meerrettich

zu diesen Hauptgerichten
Brokkoli | Kartoffel

Dessert

Warmes Rhabarber Streusel Kücher'l | Rhabarber-Erdbeersorbet

Menüs abends ab 18 Uhr

Nature Taste Menü

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

Seeforelle vom Hofer aus Velden
roh mariniert | Gurke | Kaviar

Artischocken Risotto
2erlei Spargel

Loup de Mer / Wolfsbarsch
Chorizo | Kaiserschoten

Steak vom iberischen „Belotta“ Eichelschwein
Kakao

Schokoladenvariation | eingelegte Mispeln | Marsalabasayon

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 **Rhabarber Spritz**
Erdbeeren „fresh & frozen“ | Rhabarbersaft | Prosecco | Soda.

serviert für insgesamt 33 €.

Vorspeise

Passierte Spargelsuppe | Bärlauch | Hirschschenken

3erlei Hauptgang Etagere

Roastbeef | gegrillter Fisch | Ravioli

Dessert

Warmes Rhabarber Streusel Kücher'l | Rhabarber-Erdbeersorbet

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 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 €

Jahrgangssardine

Apfel | Schalotten | Gurke | Schmand

14 €

Salate inkl. Cretian feast Olivenöl, Brot & Meersalz

Caesar Salade

Endivien, Sardellen, Oliven, Brotkrusten und Parmesan

klein 9 € / groß 15 €

Blattsalate und eingelegtes Gemüse

Kerndl, Kräuter 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 bitte an.**

Suppen

Kräftige Fleisch- & Knochen-Bouillon vom glücklichen Perlbachgeflügel	7 €
Gemüse & kleine Griesnockerl	
Passierte Suppe von Erbsen & Zitronenmelisse	7 €
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	16 €
Kresse / Rucola / Parmesan & gebratene Pilze	
Roastbeef von der heimischen Färse / Jungrind	15 €
in dünnen Scheiben, mit Olivenöl, Meersalz und Mixed Pickles-Remoulade & Salat	
220gr Beef Burger von der Färse / Jungrind	16 €
Tomate, Essiggurke, Salat und BBQ-Schalotten-Chutney	
als DELUXE mit zusätzlich Bergkäse, Speck & Spiegelei	17 €
Steak vom irischen Weiderind	28 €
Lende mit Béarnaise & gegrilltes Gemüse	
... zusätzlich home-made french fries	2 €

Pasta & Trüffel

Garganelli Arrabbiata	11 €
frische Tomaten & Salsiccia – <u>oder</u> – vegetarisch mit gegrilltem Gemüse	
Artischocken Risotto	16 €
Zerlei Spargel & gerösteter Parmesan	
Offene Lasagnette & schwarze Trüffel aus Italien	16 €
Spinat, gebratene Pilze & Parmesansoße	

Hauptgänge

Steak vom iberischen „Belotta“ Eichelschwein 26 €
Sous vide gegart & Kakao Jus

Filet vom Offiziersbarsch / Cobia 28 €
im Zitronenöl confiert & Velouté

Zu diesen Hauptgerichten servieren wir
Gemüsebunt & Black Eyed Beans-Püree

Spargel aus dem Schrobenhauser Anbaugebiet

Portion mit Rapsölhollandaise & Kartoffeln 20 €
dazu mit...

... mit Orangen, Basilikum, Parmesan & gerösteten Kerndl 24 €

... paniertem Schnitzel vom Kalbsrücken 29 €

... Filet vom Loup de Mer Wolfsbarsch auf der Haut gegrillt 29 €

... Parma- & Farmerschinken blond vom Schlegel 27 €

Dessert Deluxe

Schokoladenvariation | eingelegte Mispeln | Marsalabayon 9 €

Dessert klein & fein

Warmes Rhabarber Streusel Kücher'l | Rhabarber-Erdbeersorbet 7 €

Dinzler Kaffeerösterei

Affogato Espresso mit Milcheis 4 €