

## Unsere Aperitif- & Weinempfehlungen

### Aperitif

#### **TIKI Spritz**

Münchner „BALIS TIKI“ Ananas Minz Drink

Die exotische Frucht der Ananas mit der Frische der Minze, einem Hauch Kokosnusswasser & Prosecco aufgegossen.

Glas 0,1 l                    6 €

#### **Ferrari Maximum Brut**

*Weingut Ferrari, TRENTO*

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.

### La vie en Rosé ...

#### **2018 Lubéron rosé**

*Famille Perrin*

Glas 0,1 l                    3.5 €

Flasche                      24 €

Die Familie Perrin (Château de Beaucastel, in Châteauneuf-du-Pape) bietet mit diesem Rosé aus der *Nord Provence*, einen angenehmen, leichten und saftigen Wein.

Am linken Rhône-Ufer in der AOC Luberon ist die Landschaft von eindrucksvollen Kalkfelsen geprägt und bekannt für elegante Roséweine. Die Familie Perrin produziert hier den Familie Perrin Lubéron Rosé AOC, einen verspielten Vertreter dieser Gattung, der nicht nur mit einer schmeichelnden Farbe sondern auch mit einem herrlichen Aroma von Grapefruit, Limonen-Zeste und einem feinen Hauch Rosenblatt begeistert. Fruchtig frisch präsentiert sich der Rosé am Gaumen mit roten Beeren und Süßkirsche.

### Rot

#### **2015 Spätburgunder Tradition**

*Rudolf Fürst FRANKEN*

Glas 0,1 l                    6 €

Flasche                      39 €

Der Spätburgunder Tradition vom Weingut Rudolf Fürst ist der Einstieg in die Rudolf Fürst Spätburgunder Welt. Der Spätburgunder ist trocken und kommt aus den ältesten Weinbergen des Weingutes in Franken. Schon bei den Gutsweinen achtet Paul und Sebastian Fürst auf ertragsreduziertes, qualitativ hochwertiges Traubengut. 2015 war auch für die Rotweine aus Franken ein sehr positives Jahr. Der warme Sommer hat die physiologische Reife der Spätburgunder Trauben befeuert und mit Traumwerten versehen.

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**

Schwarzwurzelsuppe | gebackene Schwarzwurzel | Feldsalat

### **Hauptgang**

Eingelegte Gewürz-Lachsforelle aus Bayern  
auf der Haut gegrillt

ODER

Kalbsmaiserl – schönes Stück aus der Keule  
Steinpilzsoße

ODER

Feine Pasta mit Tamarillos – Baumtomaten & Büffelmozzarella

... zu diesen Hauptgerichten servieren wir  
große weiße Bohnenkerne, Mangold & Fisch/Fleisch mit Kartoffel-Kürbiskompott

### **Dessert**

Pfirsichmousse | Frischkäseis | eingelegte Aprikosen

Abendmenüs von 18 – 21 Uhr bestellen

## *Nature Taste Menü*

Immer mit Vorspeise, Hauptgang & Dessert oder Käse  
3 Gänge 39 € / 4 Gänge 47 €

Mit Weinbegleitung à 0,1 l  
ab 2 Gängen 12 € – jeder weitere 6 €

### **Vorspeise**

Vitello tonnato  
eingelegte Artischocken & Kapern

\*\*\*

Büffelmozzarella & gepfeffertes Frischlingsrücken  
Kürbis & Rucola

### **Hauptgang**

Filet vom Offiziersbarsch im Orangen-Pfeffer-Öl confiert

#### ODER

Wild vom Jäger Lerch, Sudelfeld  
2erlei vom Reh, geschmort & rosa gebraten, Cranberries

zum jeweiligen Menühauptgang servieren wir  
Schwarzwurzeln, Sandkarotten, Romanesco & Kartoffel

### **Dessert**

Schwarzwälder Kirsche mal anders ...  
Schokoladentorte | Mascarpone-Mousse | Kirsche

## *3 für 33*

3-Gänge-Menü inkl. Cretian feast Olivenöl, Brot & Meersalz  
sowie einem Glas 0,2 l **2018 Lubéron rosé, Famille Perrin** serviert für insgesamt 33 €.

### **Vorspeise**

Schwarzwurzelsuppe | gebackene Schwarzwurzel | Feldsalat

### **3erlei Hauptgang Etagere**

Roastbeef | gegrillter Fisch | Ravioli

### **Dessert**

Pfirsichmousse | Frischkäseis | eingelegte Aprikosen

## 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** Vorspeise 5 / Portion 8 €  
geröstetes Brot mit Oliven, Tomaten, Rucola, Basilikum

**Flammkuchen** 8 €  
Speck, Tomaten und Kresse – ODER – Feta & Pimentos de Padron

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

**“Superfood Bowl” mit Büffelmozzarella** 15 €  
Schwarze Linsen, Süßkartoffel, Quitte, Curry-Blumenkohl, Spinatsalat & bunte Tomaten

**Caesar Salade** klein 9 € / groß 15 €  
Endivien, Sardellen, Oliven, Brotkrusten und Parmesan

**Blattsalate und eingelegtes Gemüse** klein 7 € / groß 12 €  
Kerndl, Kräuter und Vinaigrette mit kretischem Olivenöl

### Garnituren zu den Salaten

... 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

|  |      |
|--|------|
| <b>Kräftige Fleisch- &amp; Knochen-Bouillon</b><br>Gemüse & Einlage                        | 7 €  |
| <b>Schwarzwurzelsuppe</b><br>gebackene Schwarzwurzel, Feldsalat                            | 7 €  |
| <b>Unsere kräftige Fischsuppe à la Bouillabaisse</b><br>Einlage, Gemüse und Rouillekrusten |      |
| <i>als Vorspeise</i>   | 9 €  |
| <i>als Hauptgang</i>   | 17 € |

## 100 % Beef & Burger

|   |      |
|---|------|
| <b>Carpaccio vom Rind</b><br>Kresse / Rucola / Parmesan & gebratene Pilze   | 16 € |
| <b>Roastbeef von der heimischen Färse / Jungrind</b><br>in dünnen Scheiben, mit Olivenöl, Meersalz und<br>Mixed Pickles-Remoulade & Salat | 15 € |
| <b>220gr Beef Burger von der Färse / Jungrind</b><br>Tomate, Essigurke, Salat und BBQ-Schalotten-Chutney                                  | 16 € |
| als <b>DELUXE</b> mit zusätzlich Bergkäse, Speck & Spiegelei  | 17 € |
| ... zusätzlich zu diesen Gerichten  |      |
| <b>ein Korb „frische Fritten“ oder Röstkartoffeln</b>   | 3 €  |

## Pasta

|   |      |
|---|------|
| <b>Garganelli Arrabbiata</b><br>frische Tomaten & Salsiccia – <u>oder</u> – vegetarisch mit gegrilltem Gemüse   | 11 € |
| <b>Feine Pasta mit schwarzen Trüffeln aus Italien</b><br>gebratene Pilze aus dem Dachauer Hinterland & Grünzeug | 16 € |

## Hauptgerichte

|   |        |
|---|--------|
| <b>Reh vom Jäger Lerch, Sudelfeld</b><br>... butterzart im Rotwein geschmort, Cranberries | 21 €   |
| <b>Steak vom Poltinger Lamm</b><br>Frikandeau Stück aus der Keule, Szechuanpfeffer        | 28 €   |
| <b>Wiener Schnitzel vom Kalbsrücken</b><br>Zitrone & Rosmarin                             | 24 €   |
| <b>Filet vom Offiziersbarsch</b><br>im Orangen-Pfeffer-Öl confiert                        | 26 €   |
| <b>Fisch des Tages</b><br>mit Kräutern & Zitrone gebraten, dunkle Fischsoße               | T.P. € |

Zu diesen Hauptgerichten servieren wir  
Schwarzwurzeln, Sandkarotten, Romanesco & Kartoffelliges

## Dessert Deluxe

|  |     |
|--|-----|
| <b>Schwarzwälder Kirsch mal anders ...</b><br>Schokoladentarte   Mascarpone mousse   Kirsche | 9 € |
|--|-----|

## Dessert klein & fein

|   |     |
|---|-----|
| <b>Pfirsichmousse</b>   Frischkäseis   eingelegte Aprikosen | 7 € |
|---|-----|

## Dinzler Kaffeerösterei

|                                       |     |
|---------------------------------------|-----|
| <b>Affogato</b> Espresso mit Milcheis | 4 € |
|---------------------------------------|-----|

## Sorbet

|   |             |
|---|-------------|
| <b>Empfehlung</b> durch unseren Service | Kugel à 3 € |
|---|-------------|