

Unsere Aperitif- & Weinempfehlungen

Aperitif

Glühwein Spritz

unsere Glühweinreduktion aus besten Zutaten wird mit Prosecco aufgegossen.

Glas 6 €

2016 Cuvée Brut Jahrgangssekt

Hans Wirsching – FRANKEN

Glas 0,1 l 6.5 €

Flasche 35 €

Ein besonderer Jahrgangs-Cuvée Sekt aus Franken, eine Cuvée aus klassisch fränkischem Silvaner und dem aromatischen Kerner. Der nährstoffreiche Gipskeuperboden der Iphöfer Lagen verleiht dem Sekt einen kräftigen mineralischen Charakter.

Geschmacklich präsentiert sich die elegante, gereifte Säure mit einer feinen Perlage. Die angenehme, dezente Frucht bringt den Geschmack des Jahrgangssektes zur Vollendung.

Rot

2017 Montepulciano D'Abruzzo

Zaccagnini ABRUZZO

Glas 0,1 l 4.2 €

Flasche 28 €

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 Eichenholzfässern. Im Glas angekommen begeistert er mit einer intensiven, rubinrot Farbe mit funkelnden, violetten Reflexen. Ein intensiver Duft nach Kirsche und roten Waldbeeren.

Rosè

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 Famille 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 tänzelt er beschwingt über die Zunge und zaubert uns ein Lächeln ins Gesicht.

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

Rote Beete Meerrettichsuppe
glasierter Apfel-Chicoreesalat mit Dill

Hauptgang

Gegrillte Rosmarin-Lachsscheibe mit weißem Glühwein

ODER

Geschmorte OXN-Backerl mit rotem Glühwein

ODER

Kastanienravioli mit Mascarpone & Parmesan

... zu diesen Hauptgerichten servieren wir
Grünkohl & Kürbispüree

Dessert

Zitronen-Baiser Tartelette mit Mandarinen

Abendmenüs von 18 – 21 Uhr bestellen

Nature Taste Menü

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

Vorspeise

Gegrillter Oktopus
Süßwibeln & Dattarinitomaten aus Sizilien

Roter Thunfisch
Senfgurken & Kartoffelchips

Hauptgang

Heimischer Seesaibling aus Bayern
Filet vom großen Fisch mit Kaviar

ODER

Zerlei vom Poltinger Lamm
Frikandeau rosa & Bratwurst

zum jeweiligen Menühauptgang servieren wir
Schwarzwurzeln, Grünkohl & Kürbispüree

Dessert

Schokoladenfondant & Wildheidelbeeren
weißes Nougateis

3 für 33

3-Gänge-Menü inkl. Cretian feast Olivenöl, Brot & Meersalz
sowie einem Glas 0,1 l Rotwein **2016 Montepulciano D'Abruzzo - Zaccagnini ABRUZZO**
serviert für insgesamt 33 €

Vorspeise

Rote Beete Meerrettichsuppe
glasierter Apfel-Chicoreesalat mit Dill

3erlei Hauptgang Etagere
Roastbeef | gegrillter Fisch | Ravioli

Dessert

Zitronen-Baiser Tartelette mit Mandarinen

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” 15 €
Gemüsewurzeln, Couscous & Feldsalat, Fetakäse

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

Kräftige Fleisch- & Knochen-Bouillon Gemüse & Einlage	7 €
Rote Beete Meerrettichsuppe glasierter Apfel-Chicoreesalat mit Dill	8 €
Unsere kräftige Fischsuppe à la Bouillabaisse Einlage, Gemüse und Rouillekrusten	
<i>als Vorspeise</i>	9 €
<i>als Hauptgang</i>	18 €

100 % Beef & Burger

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

Pasta & Trüffel Classics

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

Hauptgerichte

Gutes vom Gutshof Polting, Niederbayern ...

2erlei vom Poltinger Lamm 24 €

Frikandeau rosa & gebratene Wurst, Pflaumensenfsoße

Glückliche Gans vom Perlbach im bayerischen Wald 34 €

über Nacht langsam gegart und knusprig gebraten
jeden Tag frisch so lange der Vorrat reicht

Wiener Schnitzel vom Kalbsrücken 24 €

Zitrone, Cranberries

Filet vom bayerischen Seesaibling 26 €

weiße Glühweinssoße

Salzwasserfisch des Tages T.P. €

dunkle Fischsoße

Zu diesen Hauptgerichten servieren wir

Schwarzwurzel, Grünkohl, Kürbispüree & knusprige Kartoffel

Dessert Deluxe

Schokoladenfondant & Wildheidelbeeren 9 €

weißes Nougateis

Dessert klein & fein

Zitronen-Baiser Tartelette 7 €

mit Mandarinen

Dinzler Kaffeerösterei

Affogato Espresso mit Milcheis 4 €

Sorbet Kugel à 3 €

Empfehlung durch unseren Service