

Unsere Aperitif- & Weinempfehlungen

Aperitif

Ros'Marie – bayerischer Bio-Bitterorangenlikör mit Rosmarinhonig mit Prosecco & Sodawasser aufgegossen

Glas 6 €

2016 Cuvée Brut Jahrgangssekt

Hans Wirsching, FRANKEN

Glas 0,1 l 6.5 €

Flasche 35 €

Das Weingut Hans Wirsching aus Iphofen zählt mit 85 ha Rebfläche zu den größten Privatweingütern Frankens. Das Gut ist seit 1630 in Familienbesitz und wird aktuell in der 16. Generation bewirtschaftet

Rot

2017 Zweigelt

Gernot Heinrich, BURGENLAND

Glas 0,1 l 5.2 €

Flasche 35 €

Dieser Zweigelt stammt von über 30-jährigen Reben vom sandigen Heideboden, der schottrigen Parndorfer Platte und dem kalk- und schieferhaltigen Leithagebirge. Kräftiges Rubingranat mit violetten Reflexen, in der Nase Schwarzkirschen und Zwetschgen, Nuancen von Brombeerkonfit und rote Beete, daneben ein zarter animalischer Anflug. Der beste Zweigelt von Gernot Heinrich ever!

Weiß

2018 SauGeil Cuvée Sauer & Geisel, trocken

Horst Sauer, *ERSCHERNDORF*

Glas 0,1 l 5 €

Flasche 34 €

In Zusammenarbeit mit dem Weingut Horst Sauer im unterfränkischen Escherndorf kreierte Stephan Geisel eine Cuvée, deren Name an die beiden Erfinder Sauer und Geisel erinnert: Der „SauGeil“ ist eine Weißwein-Cuvée aus Müller-Thurgau, Scheurebe, Sauvignon blanc, Kerner und Riesling.

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

Artischockensuppe

gebratene Champignons, gerösteter Parmesan & Endiviensalat

Hauptgang

Forellenfilet von der Köppelmühle
mit Zitrone & Kräutern gebraten

ODER

Ragout vom Hirsch mit Pflaumen

ODER

Rondini – kleiner Kürbis aus dem Ofen

... zu diesen Hauptgerichten servieren wir
breite Nudeln & Spitzkohl

Dessert

Schokoladen Krokant Röllchen
mit Feige & Joghurteis

Abendmenüs von 18 – 21 Uhr bestellen

Nature Taste Menü

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

Vorspeise

Meerbarbe & Garnelen
Ofen-Spitzpaprika, Barba di Frate / Mönchsbarthaar & Endiviensalat

Artischocken Risotto
gerösteter Parmesan, schwarzer Trüffel aus Italien, Pioppine & Cardoncelli Pilze

Hauptgang

Wildfang Loup de mer / Wolfsbarsch
ODER
Rücken vom Hirsch aus dem Starnberger Land
zum jeweiligen Menühauptgang servieren wir
Wurzelspinat, Bunte Beeten, Ofen-Fenchel & Kartoffelliges

Dessert

Baumkuchen & Himbeere
weiße Pistazienschokolade

3 für 33

3-Gänge-Menü inkl. Cretian feast Olivenöl, Brot & Meersalz
sowie einem Glas Ros'Marie – bayerischer Bio-Bitterorangenlikör mit Rosmarinhonig
mit Prosecco & Sodawasser aufgegossen.

serviert für insgesamt 33 €

Vorspeise

Artischockensuppe
gebratene Champignons, gerösteter Parmesan & Endiviensalat

Hauptgang

3erlei Hauptgang Etagere
Roastbeef | gegrillter Fisch | Ravioli

Dessert

Schokoladen Krokant Röllchen mit Feige & Joghurteis

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 6 / Portion 9 €
geröstetes Brot mit Oliven, Tomaten, Rucola, Basilikum

Flammkuchen 9 €
Speck, Tomaten und Kresse – ODER – Feta & Pimentos de Padron

Salate inkl. Cretian feast Olivenöl, Brot & Meersalz

“Superfood Bowl” 15 €
Gemüsewurzeln, Linsen, Chili-Quitten & 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 €
Artischockensuppe gebratene Champignons, gerösteter Parmesan & Endiviensalat	9 €
Unsere kräftige Fischsuppe à la Bouillabaisse Einlage, Gemüse und Rouillekrusten	
<i>als Vorspeise</i>	10 €
<i>als Hauptgang</i>	19 €

100% Beef & Burger

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

Pasta & Trüffel

Garganelli Arrabbiata frische Tomaten & Salsiccia – <u>oder</u> – vegetarisch mit gegrilltem Gemüse	11 €
Artischocken Risotto gerösteter Parmesan, schwarzer Trüffel aus Italien, Pioppine & Cardoncelli Pilze	18 €

Hauptgerichte

Rotwild / Hirsch vom Starnberger Land Ragout mit Pflaumen	19 €
Backendl von der ausgelösten Keule Zitrone, Cranberries	19 €
Beef „Saltimbocca“ Rinderlende mit Parmaschinken & Salbei	26 €
Forelle von der Köppelmühle Filet mit Kräutern & Zitrone gebraten	19 €
Fisch des Tages	T.P. €

Zu diesen Hauptgerichten servieren wir
Gemüsebunt & Kartoffelliges

Dessert Deluxe

Baumkuchen & Himbeere weiße Pistazienschokolade	9 €
---	-----

Dessert klein & fein

Schokoladen Krokant Röllchen mit Feige & Joghurteis mit Feige & Joghurteis	7 €
--	-----

Dinzler Kaffeerösterei

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

Sorbet

Empfehlung durch unseren Service	Kugel à 3 €
---	-------------