

Unsere Aperitif- & Weinempfehlungen

Aperitif

Pampelmuse Spritz

Prosecco, Soda & Pampelmusenlikör

Glas 0,1 l 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.

Weiß

2018 Sauvignon Blanc STK

Tement, SÜDSTEIERMARK

Glas 0,1 l 5.7 €

Flasche 38 €

Das Weingut Tement liegt auf einem schmalen Bergplateau der Südsteiermark direkt an der rund zwölf Hektar großen Riede Zieregg. In gut 500 Metern Höhe genießt man von hier aus den traumhaften Rundblick in das benachbarte Slowenien und die südliche Oststeiermark. Hier entstehen auch die ausdrucksvollen, frischen und eleganten Weißweinkreationen, die mit ihrer Struktur, Frucht, Finesse und diesem einzigartig klaren Rebsortencharakter Kenner wie Liebhaber stets aufs Neue ins Schwärmen bringen.

Rot

2017 Zweigelt

Gernot Heinrich, BURGENLAND

Glas 0,1 l 5.3 €

Flasche 35 €

Dieser Zweigelt steht für heimelige Geborgenheit und erzählt wohlthuende Geschichten aus einem geologischen Reigen rund um den Neusiedler See. Zugleich ist er eine grundehrliche Dokumentation seiner Herkunft und des Jahres 2017, das den Trauben auf dem Weg zur Erkenntnis ihres Schicksals die exorbitante Feinheit eines Brillantenschliffs mit auf dem Weg gegeben hat. Im aromatischen Kreistanz werden von Weichsel bis Herzkirsche sämtliche Spielarten dieser Frucht durch dekliniert, während feingliedriges, doch griffiges Tannin den Wein mit dreidimensionierendem Tiefgang ausstattet.

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

Brunnenkressesuppe

Wachtelei & gefüllter Ricotta Champignon

Hauptgang

Brust vom Schwarzfederhuhn & Boudin Noir / Schwarzwurst

ODER

Gegrillte Tranche von der Fjord Forelle
Limetten-Koriander marinade mit Erdnüssen

ODER

Kartoffel-Bärlauchravioli mit weißem Spargel

Zu den Fisch/Fleisch-Hauptgerichten servieren wir
Curry Blumenkohl & Basmatireis

Dessert

Gebackener Schokoladeneiskrapfen, Feige & Kaffee Espuma

Abendmenüs von 18 – 21 Uhr bestellen

Nature Taste Menü

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

Vorspeise

Ausgelöste Tempura-Sardinen
Rouille, Pinienkerne & Pak Choi

Gebratener weißer Spargel
Rucola, Basilikum, Moro-Blutorange & Parmesan

Hauptgang

Filet von der Dorade Royal mit einer Avocado-Shrimpspraline

ODER

2erlei vom Rind
gebratenes Filet & Maultasche vom OXN Schwanz
zum jeweiligen Menühauptgang servieren wir
Curry Blumenkohl, Ur-Karotten & Basmatireis

Dessert

Crème Brulée
Rumtopf Früchte mit Rhabarber

3 für 33

3-Gänge-Menü inkl. Cretian feast Olivenöl, Brot & Meersalz
sowie einem Glas Pampelmuse Spritz, Prosecco mit Soda und Pampelmusenlikör
serviert für insgesamt 33 €

Vorspeise

Brunnenkressesuppe
Wachtelei & gefüllter Ricotta Champignon

Hauptgang

3erlei Hauptgang Etagere
Roastbeef | gegrillter Fisch | Ravioli

Dessert

Gebackener Schokoladeneiskrapfen, Feige & Kaffee Espuma

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 €
Süßkartoffel, Rhabarber, Kichererbsen, Wurzelwerk,
Pimentos de Padron & 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

Kräftige Fleisch- & Knochen-Bouillon Gemüse & Einlage	7 €
Brunnenkressesuppe Wachtelei & gefüllter Ricotta Champignon	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 €
Feine Pasta & gebratener weißer Spargel Soße vom schwarzen Trüffel	16 €

Hauptgerichte

Schwarzfederhuhn & Boudin Noir Brust Supreme & gebratene Schwarzwurst	22 €
Wiener Schnitzel vom Kalbsrücken Zitrone, Cranberries	24 €
2erlei vom Rind gebratenes Filet & Maultasche vom OXN Schwanz	28 €
Gegrillte Tranche von der Fjord Forelle Limetten-Koriandermarinade mit Erdnüssen	22 €
Filet von der Dorade Royal mit einer Avocado-Shrimpspraline	24 €

Zu diesen Hauptgerichten servieren wir
Gemüsebunt & Kartoffelliges

Dessert Deluxe

Crème Brulée Rumtopf Früchte mit Rhabarber	9 €
--	-----

Dessert klein & fein

Gebackener Schokoladeneiskrapfen Feige & Kaffee Espuma	7 €
--	-----

Dinzler Kaffeerösterei

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

Sorbet

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