



## **Liebe Gäste des Conti Restaurants,**

Gastronomie ist ein wunderbares Zusammenspiel von Geben und Nehmen, neuen Erfahrungen und Herausforderungen. Ein Stück Lebensqualität im Alltag mit und für Menschen.

Unser Küchenchef Jürgen Weingarten und sein Team verwöhnt Sie mit fantasievollen und bekömmlichen kulinarischen Kompositionen aus seiner Produktküche:

Unsere Speisen aus frischen Zutaten bester Qualität und vorwiegend aus der Region bleiben dabei nah am Ursprung und Eigengeschmack der Produkte – und sorgen doch durch sorgfältige Zusammenstellung und Zubereitung immer für eine geschmackliche Überraschung.

Genießen Sie hierzu passende Weine ausgesuchter Winzer.

Es gibt immer wieder neues, sollten Sie Altbewährtes vermissen, scheuen Sie nicht, danach zu fragen.

Aktuelle Informationen zu unseren Öffnungszeiten, Angeboten und vieles mehr erhalten Sie auf unserer Internetseite [www.conti-restaurant.de](http://www.conti-restaurant.de) oder einfach beim Newsletter anmelden!

Alles Weitere über das wie & was es bei Ihrem Besuch bei uns zu beachten gibt, finden Sie auch auf den Aushängen im Restaurantbereich.

Sollten Sie von Allergien und Lebensmittelunverträglichkeiten betroffen sein, sprechen Sie uns gerne an. Bei Bedarf verzichten wir auf bestimmte Inhaltsstoffe oder verwenden alternative Lebensmittel.

Wir wünschen Ihnen guten Appetit!

**Ihr Conti Restaurant Team**

**Weitere vegetarische Varianten? Menügerichte à la Carte?  
Oder irgendwas nicht gefunden?... sprechen Sie uns bitte an.**

## Unsere Aperitif- & Weinempfehlungen

### Aperitif

#### **French Negroni**

Pampelle | Gin | Vermouth Blanc

Glas 8.5 €

#### **Ruby Rose**

Pampelle | Rosé | Soda

Glas 6.0 €

Wer träumt sich in einer lauen Sommernacht nicht gerne mal an die Côte d'Azur? Ist kein Urlaub in Sicht, muss man sich das mediterrane Lebensgefühl eben nach Hause holen – und das war selten so einfach wie mit Pampelle Ruby L'Apéro. Der tiefrote Aperitif-Likör erobert Genießer-Hezen seit 2018 im Sturm und betört die Sinne mit Noten fruchtiger Grapefruits. Als Sundowner in spritzigen Drinks muss sich Pampelle keineswegs hinter den Dauerbrennern Aperol oder Gin verstecken. Der Sommer wird rot, rubinrot!

### Rot

#### **2012 Prazo de Roriz**

*Quinta de Roriz, Douro, Portugal*

Glas 0,1 l 4.2 €

Flasche 30 €

Glänzendes Purpurrot. In der Nase konzentrierte Fruchtaromen wie Kirsche, Blaubeere, Marzipan und Pflaume. Am Gaumen seidig und geschmeidig, trinkanimierend und betörend. Ein ganz wundervoller, gehaltvoller Wein.

### Weiß

#### **2015 Cuvée TO** (Chardonnay, Sauvignon, Welschriesling)

*Velich, BURGENLAND*

Glas 0,1 l 5.2 €

Flasche 37 €

Mit To, ungarisch für „See“, ist der Neusiedlersee gemeint, der die hohe Weinqualität der Gegend prägt. Die saftige Cuvée aus Chardonnay, Sauvignon und Welschriesling punktet mit gelber Tropenfrucht, Kräutern, Mineralität und viel Substanz.

Von 11.30 - 15 Uhr servieren wir

## *U*nsere *T*agesgerichte

**KW 40 vom Montag, den 28.09. bis Freitag, den 2.10.2020**

### **Montag**

- I Gebratene Ricotta Lasagnette mit Tomaten-Olivensugo
- II Butterzarte Poltinger Lammschulter mit einer Currysoße  
Provenzalisches Gemüse & Kartoffelwürfel

### **Dienstag**

- I Gebackene Champignons & eine Kräutermayonaise mit gehacktem Ei
- II Coq au vin, gebratenes Hendl, ausgelöst, mit einer Rotweinsauce  
gemischter Zucchini-Reis

### **Mittwoch**

- I Grüner Erbseneintopf mit Würst`l extra
- II Kasseler Rücken vom Schwein mit Senfkörnersauce  
Sauerkraut & frischem Kartoffelpüree

### **Donnerstag**

- I Gefüllte Pilzgnocchi mit Parmesan
- II Roastbeef in dünnen Scheiben mit Remoulade  
Bohngemüse und Röstkartoffeln

### **Freitag**

- I Piotr´s Hackbraten mit Spiegelei
- II Gebratenes Zanderfilet mit Zitrone  
Gemüse & Beilage

Gericht I für 9 €  
Gericht II für 12 €  
Beilagen Salat 3.00 €

## *3 für 33 Menü*

inkl. Cretian feast Olivenöl, Brot & Meersalz

2 Gänge für 25 €, Hauptgang & Vorspeise oder Dessert

... **komplett als 3 Gang für 33 € inkl. Café**

### **Vorspeise**

Hokkaido Kürbis Suppe mit Vanille  
& Endiviensalat mit Pumpernickel Croutons

### **Hauptgang**

Perlbach Ente aus dem bayerischen Wald  
knusprig gebraten & ausgelöst serviert, Preiselbeeren  
Blaukrautrisotto, Wirsingfleckerl & Pastinake

ODER

Gegrillter Rosmarin-Lachs  
Blaukrautrisotto, Wirsingfleckerl & Pastinake

ODER

Feine Pasta mit schwarzem Trüffel aus Italien  
gebratene Pilze aus den Schrobenhauser Wäldern

### **Dessert**

Kürbiskern Tiramisu  
Gelber Pfirsich & Mandarinsorbet

## 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.

## Conti Classics

**Bruschetta** Vorspeise 6 €  
geröstetes Brot mit Oliven, Tomaten, Rucola, Basilikum

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

## Salate

**Caesar Salad** klein 9 € / groß 15 €  
Romana, Sardellen, Oliven, Brotkrusten und Parmesan

**Superfood Salad Bowl** klein 8 € / groß 14 €  
Blattsalate, eingelegtes Gemüse, Kürbis, Melone, glasierter Chicorée, Bohnenkerne, Kerndl, Kräuter und Vinaigrette mit kretischem Olivenöl

### Garnituren zu den Salaten

... gegrillter Fisch des Tages 6 €  
... gebratener Ziegenkäse 5 €  
... gebratenes Geflügel & Pilze 6 €

## Suppen

**Kräftige Fleisch- & Knochen-Bouillon** 7 €  
Gemüse & Einlage

**Hokkaido Kürbis Suppe** mit Vanille 8 €  
& Endiviensalat mit Pumpernickel Croutons

**Unsere kräftige Fischsuppe à la Bouillabaisse**  
Einlage, Gemüse & Rouillekrusten

*als Vorspeise* 10 €  
*als Hauptgang* 19 €

## Pasta Arrabbiata

**Garganelli Nudeln** 11 €  
frische Tomaten & Salsiccia – oder – vegetarisch mit gegrilltem Gemüse

... & gegrillten Garnelen 14 €

## Fisch

**Oktopus** 26 €  
mit Kräutern gegrillt, Rosa Pfeffer Koriander Marinade extra, Gemüsebunt

**Fisch des Tages** dunkle Fischsoße & Gemüsebunt T.P. €

## Wiener Schnitzel

**... vom Kalbsrücken** 24 €  
Zitrone, Preiselbeeren, Gemüsebunt & französische Röstkartoffeln

## Beef & Burger

**Carpaccio vom Rind** 16 €  
Kresse / Rucola / Parmesan & gebratene Pilze

**Roastbeef von der heimischen Färse** 14 €  
in dünnen Scheiben, mit Olivenöl, Meersalz und Mixed Pickles-Remoulade & Salat

**Steak** 25 €  
Hüftkern vom Rind – medium rare gebraten, BBQ Zwiebeln & Gemüsebunt

**220gr Beef Burger von der Färse / Jungrind** 16 €  
Tomate, Essiggurke, Salat und BBQ-Schalotten-Chutney  
als **DELUXE** mit zusätzlich Bergkäse, Speck & Spiegelei 17 €

... dazu ein Korb frische Fritten ODER französische Röstkartoffeln 3 €

## Dessert klein & fein

**Kürbiskern Tiramisu**  
Gelber Pfirsich & Mandarinsorbet 7 €

## Dessert Deluxe

**Crème Brûlée** 9 €  
Zwetschgen, Feigen & Rum Eis

## Dinzler Kaffeerösterei

**Affogato** Espresso mit Milcheis 4 €

## Sorbet

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