

Nature Taste Menü

3 Gänge immer mit Hauptgang & Dessert 39, 4 Gänge 46 €

Butterfischcarpaccio mit einer Tandoori Marinade
Glasnudel Papaya Salat & Pimentos de Padron

oder/und

2erlei Avocado, Creme & gebacken
& wilder Brokkoli, Tapiokachips

Filet vom Schwertfisch & Artischocken

oder

Gams vom Jäger Lerch/Sudelfeld
Butterzart im Rotwein geschmort, Preiselbeeren

oder

Oktopus & gebratenes Geflügel vom Perlbach im bayerischen Wald

zum jeweiligen Menühauptgang servieren wir
Vegetarisches Schwammerlrisotto – Pilze aus dem Dachauer Hinterland
& Rote Beete Karamell & gerösteter Parmesan

...als vegetarischer Hauptgang mit wildem Brokkoli & Cashew

Cheesecake

Lavendel-Aprikosensorbet & Beeren

oder

Käse mit Rosmarin-Kirsch-Schalotten-Chutney

Mit Weinbegleitung à 0,1 l

Ab 2 Gängen weiß & rot 10 € - jeder weitere 5 €

3 für 33

3-Gänge-Menü inkl. Cretian feast Olivenöl, Brot & Meersalz

serviert für insgesamt 33 €.

Vorspeise

Artischockensuppe | Pimentos de Padron & Oliven

3erlei Hauptgang Etagere

Roastbeef | gegrillter Fisch | Ravioli

Dessert

Zwetschgencrumble | Bitterschokoladenmousse

Von 11 - 17 Uhr servieren wir

*M*ittags *M*enü

Hauptgang + Vorspeise oder Dessert

2 Gang 24 €

komplett als 3 Gang für 29 €

inkl. Cretian feast Olivenöl, Brot & Meersalz

Vorspeise

Artischockensuppe | Pimentos de Padron & Oliven

Hauptgang

Vegetarisches Schwammerlrisotto – Pilze aus dem Dachauer Hinterland
& Rote Beete Karamell & gerösteter Parmesan

...als vegetarischer Hauptgang mit wildem Brokkoli & Cashew

...oder mit Leng Fisch & Pfeffer-Räucherkruste

...oder mit gebratenem Perlbachgeflügel, ausgelöst serviert

...oder mit butterzarter Gams vom Jäger Lerch mit Preiselbeeren

Dessert

Zwetschgen crumble | Bitterschokoladenmousse

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

Gibt`s immer bei uns....

Wiener Schnitzel vom Kalbsrücken mit kaltgerührten Preiselbeeren,
Gemüsebunt & Kartoffelbeilage

24 €

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.

Wir möchten uns an dieser Stelle bei den langjährigen Gästen für Ihre Treue bedanken und die neu dazu gewonnenen ebenso aufs Herzlichste bei uns begrüßen.

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.

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

Genießen Sie hierzu passende Weine ausgesuchter Winzer.

Bitte beachten Sie auch unser take away Angebot und Mittags die erweiterte Auswahl im Conti Treff.

Aktuelle Informationen zu unseren Öffnungszeiten, Angeboten und vieles mehr erhalten Sie auf unserer Internetseite 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



Unsere Aperitif- & Weinempfehlungen

Aperitif

Bellini

Mark vom weißen Pfirsich | Prosecco

Glas 0,2 l 6 €

2016 Cuvee Brut

Weingut Hans Wirsching - Franken

Glas 0,1 l 3.9 €

Flasche 29 €

Ein besonderer Jahrgangs-Cuvée Sekt aus Franken, eine Cuvée aus dem klassisch fränkischen 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.

Rose´

2019/20 Lubéron

Perrin Nord PROVENCE

Glas 0,1 l 3.6 €

Flasche 26 €

Die AOC Luberon zählt weinbaupolitisch zur südlichen Rhône. Aber eigentlich befindet sich dieser wunderschöne Fleck Erde im bergigen Hinterland der Provence. Rosé-Genuss ist in Südfrankreich ungefähr so wie Sprizz-Trinken im Veneto. Es passiert einfach so, denn die Winzer können Rosé einfach verdammt gut. Die Rebsorten Grenache, Syrah und vor allem Cinsault eignen sich wunderbar für diesen zarten und beschwingten Stil. Himbeeren, rote Johannisbeeren, Zitronenzeste, reifer Pfirsich und frische Gartenkräuter,

Rot

2018 Spätburgunder

Markus Pfaffmann PFALZ

Glas 0,1 l 4.5 €

Flasche 30 €

Der Markus Pfaffmann Spätburgunder Nußdorfer Bischofskreuz trocken glänzt im Weinglas im mittleren Mittelrubinrot. Seine intensive sortentypische Aromatik wird von kleinen roten Beeren geprägt. Er schmeckt nach reifen Kirschen, Johannisbeeren und Erdbeeren. Der Markus Pfaffmann Spätburgunder trocken ist frisch und lebendig aber auch gleichzeitig geschmeidig und voluminös. Er ist herrlich lang und frisch im Abgang.

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

geröstetes Brot mit Oliven, Tomaten, Rucola, Basilikum

Vorspeise 5 / Portion 8 €

Flammkuchen

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

9 €

Matjes 2021

Apfel, Schalotten, Gurke, Schmand

12 €

Salate inkl. Cretian feast Olivenöl, Brot & Meersalz

Caesar Salad

Endivien, Sardellen, Oliven, Brotkrusten und Parmesan

klein 9 € / groß 14 €

Superfood Salad Bowl

Blattsalate, eingelegtes Gemüse, Äpfel, Erdbeeren, Kerndl, Kräuter und Vinaigrette mit kretischem Olivenöl & Passionsfrucht

klein 7 € / groß 14 €

Garnituren zum Salat

... gegrillter Fisch des Tages

6 €

... gebratener **Ziegenkäse**

5 €

... gebratenes **Geflügel** & Pilze

6 €

... butterzarter **Oktopus** vom Grill

12 €

Suppen

Kräftige Fleisch- & Knochen-Bouillon vom glücklichen Perlbachgeflügel

Gemüse & kleine Grießnockerl

7 €

Artischockensuppe

Pimentos de Padron & Oliven

7 €

Unsere kräftige Fischsuppe à la Bouillabaisse als Vorspeise 9 €, als Hauptgang 18 €

Einlage, Gemüse und Rouillekrusten

Hauptgänge serviert mit körnigem Senf, BBQ-Zwiebeln & Gemüsebunt

Rückensteak vom irischen Weiderind	27 €
Salsiccia – gegrillte italienische Wurst mit Fenchel	16 €
Butterzarter Oktopus	27 €

Beef & Burger

Carpaccio vom Rind	16 €
<small>Kresse / Rucola / Parmesan & gebratene Pilze</small>	
Roastbeef von der heimischen Färse / Jungrind	15 €
<small>in dünnen Scheiben, mit Olivenöl, Meersalz und Mixed Pickles-Remoulade</small>	
220gr Beef Burger von der Färse / Jungrind	14 €
<small>Tomate, Essiggurke, Salat und BBQ-Zwiebeln,</small>	
als DELUXE mit zusätzlich Bergkäse, Speck & Spiegelei	15 €
... zusätzlich zu diesen Gerichten ein Korb „frische Fritten“ oder Röstkartoffeln	3 €

Pasta Garganelli Arrabbiata mit frischem Chili, Tomatenkompott, Rucola & Parmesan

& Salsiccia	11 €
oder	
& vegetarisch mit gegrilltem Gemüse	11 €
oder	
& mit gegrillten Riesengarnelen	14 €
...oder mit allen 3 als DELUXE	17 €

Dessert Deluxe

Cheesecake	9 €
<small>Lavendel-Aprikosensorbet & Beeren</small>	

Dessert klein & fein

Zwetschgencrumble Bitterschokoladenmousse	7 €
--	-----

Dinzler Kaffeerösterei

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

Sorbet des Tages

Kugel a 3 €

Tagesgerichte

Montag, 13.09. bis Freitag, 17.09.2021

Gericht I	9 €
Gericht II	12 €
Beilagensalat	3 €

Montag

I Kürbisravioli mit Frischkäsesoße **vegetarisch**

II Putenkeulenbraten mit Rotweinsauce

Erbsen-Kürbisgemüse & Polentanocken

Dienstag

I Kartoffeleintopf mit gebratenen Würstl extra **geht auch vegetarisch**

II Roastbeef von der Rinderhüfte in dünnen Scheiben mit Olivenöl

Bohnen & Röstkartoffeln

Mittwoch

I Gefüllte Paprika mit Tomatentunke **vegetarisch**

II Backhendl von der ausgelösten Keule mit Zitrone

Blattspinat & Kartoffelpüree

Donnerstag

I Caprese Tomaten, Mozzarella, Basilikum, Rucola **vegetarisch**

II Rücken vom bayerischen Schwein im Ganzen gebraten mit Jägersauce

Zucchini Gemüse & Gnocchi

Freitag

I Spaghetti Bolognese 100% Beef

II Fisch der Woche, Gemüse & Beilage als **vegetarische Alternative mit Salat**

Wir achten auf eine möglichst fettreduzierte Zubereitung. Wir verwenden nur ganz wenig Knoblauch.

Eintöpfe/Suppen werden vegetarisch zubereitet Für evtl. Änderungen bitten wir um Verständnis!

...Transparenz ist uns ein Anliegen! Auch für unsere Gäste, die von Allergien und Unverträglichkeiten betroffen sind, möchten wir jederzeit gute Gastgeber sein. Daher erhalten Sie sämtliche Informationen zu den Speisen und Getränken enthaltene Zutaten. Sprechen Sie uns einfach an. Vorsichtshalber weisen wir unsere von Allergien und Unverträglichkeiten betroffenen Gäste ergänzend darauf hin, dass ALLE unsere selbst zubereiteten Suppen, verwendete Fonds, Soßen, Spurenelemente von Sellerie, Schalenfrüchten, Senf, Pilzen & Tomatenpüree aufweisen.