

## Unsere Aperitif- & Weinempfehlungen

### Aperitif

#### **Balis Spritz** Balis | Prosecco | Soda

Münchner Balis Limonade... das unverwechselbare Aroma des Basilikums, die leichte Schärfe des Ingwers, die feinsäuerliche Limette... Alles, was Sie an, um und in der BALIS Flasche sehen, wird von regionalen Herstellern bezogen.

Glas 0,2 l            5.5 €

#### **Ferrari Maximum Brut**

*Weingut Ferrari*, Trentino

Glas 0,1 l            8 €

Flasche            46 €

Sorgfältig wurden die Chardonnay-Trauben für den Spumante Maximum Brut bei Ferrari in Trentino (aus)gelesen und mittels klassischer Flaschengärung zu diesem vorzüglichen Premium-Schaumwein veredelt.

### Weiß

#### **2017 Grüner Veltliner Lois**

*Weingut Fred Loimer* KAMPTAL

Glas 0,1 l            4.1 €

Flasche            26 €

Beim 2017er Jahrgang, Grüne Veltliner Kamptal von Fred Loimer, werden die Weingärten komplett bio-dynamisch bewirtschaftet. In der Nase kraftvoll und mit viel Würze, wirkt sehr dicht und komplex, etwas Mango und Ananas, dazu fast etwas Tabak, dunkle Würze. Am Gaumen mit feinem und saftigem Beginn, zart mineralisch, bevor der Schmelz einsetzt, etwas Birne und Quitte.

### Rot

#### **2016 Montepulciano D'Abruzzo**

*Zaccagnini* ABRUZZO

Glas 0,1 l            3.8 €

Flasche            24 €

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, roten Waldbeeren, roten Blüten, charakteristisch für die Primäraromen der Rebsorte.

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**

Steinpilz-Petersilienwurzelsuppe | Endiviensalat mit roter Beete

### **Hauptgang**

Filet vom Fjord Lachs mit Kräutern & Zitrone

ODER

Ausgelöstes Freilandhuhn vom Riederer / Polting

zu diesen Hauptgerichten

Mangoldravioli

### **Dessert**

Ingwer Griesflammerie | Pflaumenröster

*Menüs abends ab 18 Uhr*

## *Nature Taste Menü*

3 Gänge 39, jeder weitere 7 €  
inkl. Cretian feast Olivenöl, Brot & Meersalz

Oktopus  
gegrillt | Carpaccio | Endivie, Kichererbse & Blutorangen

\*\*\*

Mangoldravioli  
Chorizo

\*\*\*

Filet vom Yellow-Fin Thunfisch  
Limette & Koriander

\*\*\*

Niederbayerischer Milchkalbsrücken  
gebratene Pilze & schwarze Trüffel aus Italien

\*\*\*

Schokoladen Obatzda  
Baumkuchen | Calvados flambierte Früchte

**Mit Weinbegleitung à 0,1 l**

Ab 2 Gängen 12 € - jeder weitere 6 €

## *3 für 33*

3-Gänge-Menü inkl. Cretian feast Olivenöl, Brot & Meersalz  
sowie einem Aperitif „Balis Spritz“ Balis | Prosecco | Soda,  
serviert für insgesamt 33 €.

### **Vorspeise**

Steinpilz-Petersilienwurzelsuppe | Endiviensalat mit roter Beete

### **3erlei Hauptgang Etagere**

Roastbeef | gegrillter Fisch | Ravioli

### **Dessert**

Ingwer Griesflammerie | Pflaumenröster

## 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

8 €

## Salate inkl. Cretian feast Olivenöl, Brot & Meersalz

### Caesar Salade

Endivien, Sardellen, Oliven, Brotkrusten und Parmesan

klein 9 € / groß 15 €

### Blattsalate und eingelegtes Gemüse

Kerndl, Kräuter und Vinaigrette mit kretischem Olivenöl

klein 7 € / groß 12 €

### Garnituren zum Salat

... 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 inkl. Cretian feast Olivenöl, Brot & Meersalz

<b>Kräftige Fleisch- &amp; Knochen-Bouillon vom Rind</b> Gemüse & kleine Griesnockerl	7 €
<b>Steinpilz Petersilienwurzelsuppe</b> Brotkrusten	7 €
<b>Unsere kräftige Fischsuppe à la Bouillabaisse</b> Einlage, Gemüse und Rouillekrusten	
<i>als Vorspeise</i>	9 €
<i>als Hauptgang</i>	17 €

## Beef & Burger

<b>Carpaccio vom Rind</b> inkl. Cretian feast Olivenöl, Brot & Meersalz Kresse / Rucola / Parmesan & <u>schwarze Trüffel aus Italien</u>	16 €
<b>Roastbeef von der heimischen Färse / Jungrind</b> in dünnen Scheiben, mit Olivenöl, Meersalz und Mixed Pickles-Remoulade Salat & Röstkartoffeln mit Zwiebeln	16 €
<b>220gr Beef Burger von der Färse / Jungrind</b> Tomate, Essiggurke, Salat und BBQ-Schalotten-Chutney als <b>DELUXE</b> mit zusätzlich Bergkäse, Speck & Spiegelei zusätzlich Röstkartoffeln	16 € 17 € 2 €

## Pasta & Trüffel

<b>Garganelli Arrabbiata</b> frische Tomaten & Salsiccia – <u>oder</u> – vegetarisch mit gegrilltem Gemüse	11 €
<b>Feine Pasta &amp; schwarze Trüffel aus Italien</b> Spinat & Parmesansoße	16 €

## Hauptgänge inkl. Cretian feast Olivenöl, Brot & Meersalz

<b>Filet vom Fjord Lachs</b> Eismeershrimps	24 €
<b>Yellow Fin Thunfisch</b> Filet mit Limette & Koriander	28 €
<b>Niederbayerischer Rinderrücken / Färse</b> 21 Tage am Knochen gereift, rosa & geschmortes	32 €
<b>Niederbayerischer Milchkalbsrücken</b> gebratene Pilze & schwarze Trüffel aus Italien	32 €
<b>Wiener Schnitzel</b> vom Kalb mit Rosmarin / Zitrone, Preiselbeeren	24 €

Zu all diesen Hauptgerichten servieren wir  
Gemüsebunt quer durch den Wintergarten mit steirischem Distel-Öl & Kartoffelliges

## Dessert Deluxe

<b>Schokoladen Obatzda</b> Baumkuchen   Calvados flambierte Früchte	9 €
--	-----

## Dessert klein & fein

<b>Ingwer Griesflammerie</b> Pflaumenröster	7 €
--	-----

## Dinzler Kaffeerösterei

<b>Affogato</b> Espresso mit Milcheis	4 €
---------------------------------------	-----