

Unsere Aperitif- & Weinempfehlungen

Aperitif

Balis Spritz Balis | Prosecco | Soda

Münchener 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. So wissen wir um höchste Qualität und tragen durch kürzere Lieferwege ein kleines Stück zur Ressourcenschonung bei.

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 Flint Cuvée

Weingut Jürgen Hoffmann, Röttingen im Taubertal - FRANKEN

Glas 0,1 l 3.6 €

Flasche 25 €

Silvaner, Riesling, Müller-Thurgau und Bacchus sind die Rebsorten für diesen Weißwein. In der Nase präsentiert der Flint von Jürgen Hofmann Aromen von grünem Apfel, am Gaumen zeigen sich Aromen von Melone und Stachelbeere. Eine angenehme Säure und mineralische Frische runden den Flint ab.

Rot

2015 Zweigelt

Gernot Heinrich BURGENLAND

Glas 0,1 l 5.2 €

Flasche 35 €

Der Heinrich Zweigelt stammt von über 30-jährigen Reben, die in den sandigen Lagen des Heidebodens, auf der schottrigen Parndorfer Platte und an den kalk- und schieferhaltigen Hängen des Leithagebirges gedeihen. Zwetschgenfrucht, feine Kräuterwürze und ein Hauch von Orangenzesten prägen das Aroma. Am Gaumen saftig. Feine rotbeerige Frucht, die eine gute Süße vermittelt. Angenehme Säurestruktur.

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

Blumenkohl-Limettensuppe | kleine Quinoa Salat BOWL

Hauptgang

Lachsforelle auf der Haut gegrillt

ODER

Ausgelöstes bayerisches Landhendl, knusprig gebraten

zu diesen Hauptgerichten

Steckrüben - Ratatouille & Kartoffelgnocchi mit Salbei

Dessert

Pflaumen - Apfelcrumble | Vanillesoße

Menüs abends ab 18 Uhr

Nature Taste Menü

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

Lauwarmes Lachscarpaccio
Limette | Koriander | Wurzelwerk

Orangen-Chicoree
Pimentogarnelen

Filet vom Cobia-Offiziersbarsch
im Tomaten-Öl confiert | Spinat

Wagyu Rind
marmoriertes Rind | Chipotle Bèarnaise

Mimolette Käse mit Perigord-Trüffel
Pumpernickel | Trauben

Schokoladen „Brunetto“ Auflauf
Eingemachte Zimt-Birnen | Honig-Schmand

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

Blumenkohl-Limettensuppe | kleine Quinoa Salat BOWL

3erlei Hauptgang Etagere

Roastbeef | gegrillter Fisch | Ravioli

Dessert

Pflaumen - Apfelcrumble | Vanillesoße

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

Cesar Salad

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 irgendetwas nicht gefunden? Sprechen Sie uns an!

Suppen inkl. Cretian feast Olivenöl, Brot & Meersalz

Kräftige Fleisch- & Knochen-Bouillon vom Rind Gemüse & kleine Griesnockerl	7 €
Blumenkohl-Limetten-Suppe Papadam	6 €
Unsere kräftige Fischsuppe à la Bouillabaisse Einlage, Gemüse und Rouillekrusten	
<i>als Vorspeise</i>	9 €
<i>als Hauptgang</i>	17 €

Beef & Burger

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

Pasta & Trüffel

Garganelli Arrabbiata frische Tomaten & Salsiccia – <u>oder</u> – vegetarisch mit gegrilltem Gemüse	11 €
Tagliatelle gebratene Pilze & Artischocke ... mit Perigord Trüffel	15 € 21 €

Hauptgänge inkl. Cretian feast Olivenöl, Brot & Meersalz

Filet vom Cobia-Offiziersbarsch im Tomaten-Öl confiert	28 €
Lachsforelle vom Hofer aus Velden / Niederbayern auf der Haut gegrillt, Wermutsoße	24 €
Wagyu Rind Marmoriertes Steak aus der Hüfte, Chipotle Béarnaise	32 €
Filetspitzen vom französischen „Simmentaler“ Rind gebratene Pilze & grüner Pfeffer	26 €
Wiener Schnitzel vom Kalb mit Rosmarin / Zitrone, Preiselbeeren	24 €

Zu all diesen Hauptgerichten servieren wir
Gemüsebunt quer durch den Wintergarten & Kartoffelliges

Dessert Deluxe

Schokoladen „Brunetto“ Auflauf Eingemachte Zimt-Birnen Honig-Schmand	9 €
--	-----

Dessert klein & fein

Crumble Pflaume-Apfel Vanillesoße	7 €
---	-----

Dinzler Kaffeerösterei

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