

## Unsere Aperitif- & Weinempfehlungen

### Aperitif

#### **Rhabarber Spritz**

Erdbeeren „fresh & frozen“ | Rhabarbersaft | Prosecco | Soda

Glas 0,2 l            6.5 €

#### **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 Riesling**

*Dreissigacker - BIO – RHEINHESSEN*

Glas 0,1 l            4.4 €

Flasche            30 €

Der Dreissigacker Riesling überzeugt mit klarem Zitrusduft, exotischen Aromen wie Papaya und Maracuja. So überzeugt der Dreissigacker Riesling Qba trocken mit einem vollmundigen Geschmack, einer rassigen Säure und viel würziger Frucht. Die Mineralität ist stark ausgeprägt und wird von sehr saftigen Aromen begleitet. Der Dreissigacker Riesling ist fein ausbalanciert mit einem ewigen Nachhall.

### Rot

#### **2016 Flint Cuvée** (Spätburgunder, Tauberschwarz, Domina)

*Weingut J. Hofmann, FRANKEN*

Glas 0,1 l            4.1 €

Flasche            28 €

Jürgen Hofmann ist ein noch recht junger Winzer aus dem fränkischen Teil des Taubertals. Die beste Lage, in der er seine meisten Weinberge hat, ist der Röttinger Feuerstein. Spezialität des Weinguts ist die rote autochthone Rebsorte Tauberschwarz, die nur im Taubertal und im Vorbachtal angebaut werden darf. Jürgen Hofmann zählt trotz seines jungen Alters schon zu den besten Winzern in Franken.

Die Trauben für diesen Rotwein sind Spätburgunder, Tauberschwarz und Domina. Die jeweilige Prozentzahl variiert von Jahr zu Jahr. Der Wein ist für einige Monate zur Reife im großen Holzfass ausgebaut. Die Aromen sind geprägt von roten Beeren und Gewürzen. Eine leichte Holzaromatik rundet diesen wunderbaren Wein ab. Der Flint kann auch gerne im Sommer leicht gekühlt genossen werden.

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**

Passierte Spargelsuppe | Kokosmilch | Glasnudelsalat

### **Hauptgang**

Gefüllte Bärlauch Regenbogenforelle (praktisch grätenfrei)

ODER

„Fricassée“ vom glücklichen Perlbachhuhn

zu diesen Hauptgerichten  
rote Beete | Brokkoli | Duft Reis

### **Dessert**

Cheesecake | Rhabarber | Erdbeeren

*Menüs abends ab 18 Uhr*

## *Nature Taste Menü*

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

Vitello tonnato  
Kalbsmaiserl | Thunfischsoße | Kräutersalat

\*\*\*

Artischockenrisotto  
2erlei Spargel

\*\*\*

Offiziersbarsch / Cobia  
im Zitronenöl confiert

\*\*\*

Steak vom iberischen „Belotta“ Eichelschwein

\*\*\*

Schokoladenvariation | eingelegte Mispeln | Marsalasalabayon

**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 **Rhabarber Spritz**  
Erdbeeren „fresh & frozen“ | Rhabarbersaft | Prosecco | Soda.

serviert für insgesamt 33 €.

### **Vorspeise**

Passierte Spargelsuppe | Kräutersalat mit Ei | Kartoffelchips

### **3erlei Hauptgang Etagere**

Roastbeef | gegrillter Fisch | Ravioli

### **Dessert**

Warmes Rhabarber Streusel Kücher'l | Rhabarber-Erdbeersorbet

## 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 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 irgendwas nicht gefunden?... sprechen Sie uns bitte an.**

## Suppen

|  |      |
|--|------|
| <b>Kräftige Fleisch- &amp; Knochen-Bouillon vom Rind</b><br>Gemüse & kleine Griesnockerl   | 7 €  |
| <b>Passierte Spargelsuppe mit Kokosmilch &amp; rotem Curry</b><br>Papadam                  | 7 €  |
| <b>Unsere kräftige Fischsuppe à la Bouillabaisse</b><br>Einlage, Gemüse und Rouillekrusten |      |
| <i>als Vorspeise</i>   | 9 €  |
| <i>als Hauptgang</i>   | 17 € |

## Beef & Burger

|  |                     |
|--|---------------------|
| <b>Carpaccio vom Rind</b><br>Kresse / Rucola / Parmesan & gebratene Pilze  | 16 €                |
| <b>Roastbeef von der heimischen Färse / Jungrind</b><br>in dünnen Scheiben, mit Olivenöl, Meersalz und Mixed Pickles-Remoulade<br>Salat & home-made french fries   | 16 €                |
| <b>220gr Beef Burger von der Färse / Jungrind</b><br>Tomate, Essiggurke, Salat und BBQ-Schalotten-Chutney<br>als <b>DELUXE</b> mit zusätzlich Bergkäse, Speck & Spiegelei<br>zusätzlich home-made french fries | 16 €<br>17 €<br>2 € |

## Pasta & Trüffel

|   |      |
|---|------|
| <b>Garganelli Arrabbiata</b><br>frische Tomaten & Salsiccia – <u>oder</u> – vegetarisch mit gegrilltem Gemüse | 11 € |
| <b>Artischocken Risotto</b><br>2erlei Spargel & gerösteter Parmesan   | 16 € |
| <b>Mangoldravioli &amp; schwarze Trüffel aus Italien</b><br>gebratene Pilze & Parmesansoße                    | 16 € |

## Hauptgänge

**Steak vom iberischen „Belotta“ Eichelschwein** 26 €  
Sous vide gegart & Kakao Jus

**Filet vom Offiziersbarsch / Cobia** 28 €  
im Zitronenöl confiert & Velouté

Zu diesen Hauptgerichten servieren wir  
Gemüsebunt & Black Eyed Beans Püree

## Spargel aus dem Schrobenhauser Anbaugebiet

**Portion mit Rapsölhollandaise & Kartoffeln** 20 €  
dazu mit...

... mit Orangen, Basilikum, Parmesan & gerösteten Kerndl 24 €

... paniertem Schnitzel vom Kalbsrücken 29 €

... gefüllter Bärlauch Regenbogenforelle (praktisch grätenfrei) 27 €

... Parma- & Farmerschinken blond vom Schlegel 27 €

## Dessert Deluxe

**Schokoladenvariation** | eingelegte Mispeln | Marsalabayon 9 €

## Dessert klein & fein

**Warmes Rhabarber Streusel Kücher'l** | Rhabarber-Erdbeersorbet 7 €

## Dinzler Kaffeerösterei

**Affogato** Espresso mit Milcheis 4 €