

Unsere Aperitif- & Weinempfehlungen

Aperitif

Rhabarber Spritz

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

Glas 0,2 l 6.5 €

Ferrari Maximum Brut

Weingut Ferrari, TRENTO

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 Gemischter Satz

Zahel, WIEN

Glas 0,1 l 3.8 €

Flasche 25 €

In Wien und Perchtoldsdorf befinden sich gemischt ausgepflanzte Weingärten. In diesen Weingärten sind drei verschiedene Rebsorten (Chardonnay, Riesling, Grüner Veltliner) ausgepflanzt, deren Trauben zusammen gelesen und gekeltert werden. Aus der gemischten Auspflanzvariante der einzelnen Rebsorten leitet sich der Begriff „Gemischter Satz“ ab.

Rot

2015 Merlot Riserva

Alois Lageder, SÜDTIROL

Glas 0,1 l 6.3.€

Flasche 43 €

Bereits seit vielen Jahrzehnten schenkt das Weingut Alois Lageder der Merlot-Rebsorte besondere Aufmerksamkeit. In Margreid, wo die Familie schon 1934 mit dem Anitz Löwengang Fuß fasste, herrschen ideale Voraussetzungen für den Anbau dieser Rebsorte. Seinen großen Vorbildern im Bordeaux folgend, wurde Merlot mit anderen Bordeaux-Sorten seit über 120 Jahren in Südtirol angebaut.

Dieser kirschrote Merlot entfaltet ein sauberes, ausgeprägtes Aroma, das im Duft an Brombeeren erinnert. Im Geschmack leicht würzig. Das jugendlich frische und fruchtige Temperament umhüllt einen mittelkräftigen Körper mit spürbarem Gerbstoff im Abgang.

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

Spargelsuppe | Couscous | Aubergine Avocado

Hauptgang

Scholle mit Zitrone & Eismeershrimps
Kartoffel-Selleriepüree

ODER

Knusprig gebratene Lugeder Ente
Kartoffel-Selleriepüree

ODER

Spargelravioli mit Bärlauchbutter & Kirschtomaten

Dessert

Buchteln | Mispel Aprikose | Vanilleis mit Kürbiskernöl

Menüs abends ab 18 Uhr

Nature Taste Menü

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

Ceviche vom Butterfisch
Koriander | Curry | knuspriges Salatkröbchen

Confierte Spanferkelbäckchen
Apfelpüree | grüner Spargel | Fandler Kürbiskernöl

Saibling vom Hofer aus Velden / Niederbayern
mariniert & angebraten
ODER

2erlei vom Poltinger Reh
rosa gebraten und Cannelloni vom geschmorten mit Preiselbeeren

zum jeweiligen Menühauptgang servieren wir Spargel & Kartoffelliges

Crème Brulée Maracuja | Kokos | Bitterschokolade

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

Spargelsuppe | Couscous | Aubergine Avocado

3erlei Hauptgang Etagere

Roastbeef | gegrillter Fisch | Ravioli

Dessert

Buchteln | Mispel Aprikose | Vanilleeis mit Kürbiskernöl

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 Vorspeise 5 / Portion 8 €
geröstetes Brot mit Oliven, Tomaten, Rucola, Basilikum

Flammkuchen 8 €
Speck, Tomaten und Kresse – ODER – Feta & Pimentos de Padron

Matjesfilet 14 €
Apfel, Schalotten, Gurke, Schmand & Salzkartoffeln

Salate inkl. Cretian feast Olivenöl, Brot & Meersalz

Caesar Salade klein 9 € / groß 15 €
Endivien, Sardellen, Oliven, Brotkrusten und Parmesan

Blattsalate und eingelegtes Gemüse klein 7 € / groß 12 €
Kerndl, Kräuter und Vinaigrette mit kretischem Olivenöl

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

Kräftige Fleisch- & Knochen-Bouillon vom glücklichen Perlbachgeflügel	7 €
Gemüse & kleine Griesnockerl	
Spargelsuppe	7 €
Bärlauchpüree	
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	16 €
Kresse / Rucola / Parmesan & gebratene Pilze	
Roastbeef von der heimischen Färse / Jungrind	15 €
in dünnen Scheiben, mit Olivenöl, Meersalz und Mixed Pickles-Remoulade & Salat	
220gr Beef Burger von der Färse / Jungrind	16 €
Tomate, Essiggurke, Salat und BBQ-Schalotten-Chutney	
als DELUXE mit zusätzlich Bergkäse, Speck & Spiegelei	17 €
Flank Whiskey Beef	29 €
Flankenstück sous vide gegart & mit Kräutern gegrillt	
... zusätzlich zu diesen Gerichten ein Korb „frische Fritten“	2.5 €

Pasta & Trüffel

Garganelli Arrabbiata	11 €
frische Tomaten & Salsiccia – <u>oder</u> – vegetarisch mit gegrilltem Gemüse	
Feine Pasta & schwarze Trüffel aus Italien	16 €
Rahmspinat & Wachtelei	

Hauptgänge

Knusprig gebratene Ente vom Lugeder Gutshof / Niederbayern	22 €
ausgelöst serviert – so lange der Vorrat reicht	
2erlei vom Poltinger Reh	28 €
rosa gebraten & Cannelloni mit geschmortem & Preiselbeeren	
Scholle mit Zitrone & Eismeershrimps	22 €
ausgelöst – ohne Gräten – gebraten	
Fisch des Tages	T.P. €
mit Kräutern gebraten, dunkle Fischsoße	

Zu diesen Hauptgerichten servieren wir
Gemüsebunt mit Distelöl der Fandler Öhlmühle & Kartoffelliges

Spargel aus dem Schrobenhauser Anbaugebiet

Portion mit Rapsölhollandaise & Kartoffeln	20 €
dazu mit...	
... Orangen, Basilikum, Parmesan & gerösteten Kerndl	24 €
... paniertem Schnitzel vom Kalbsrücken	29 €
... Filet vom marinierten Saibling vom Hofer in Velden / Niederbayern	29 €
... Parma- & Farmerschinken blond vom Schlegel	27 €

Dessert Deluxe

Crème Brulée Maracuja Kokos Bitterschokolade	9 €
---	-----

Dessert klein & fein

Buchteln Mispel Aprikosen Vanilleeis mit Fandler Kürbiskernöl	7 €
--	-----

Dinzler Kaffeerösterei

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

Sorbet

des Tages	Kugel a 2.5 €
------------------	---------------