



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.

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.

Genießen Sie hierzu passende Weine ausgesuchter Winzer.

Es gibt immer wieder neues, sollten Sie Altbewährtes vermissen, scheuen Sie nicht, danach zu fragen.

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

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

Unsere Aperitif- & Weinempfehlungen

Aperitif

Pampelle Spritz

Pampelle, Prosecco & Soda

Glas 0,1 l 6 €

Ruby Rose

Pampelle | Rosé | Soda

Glas 6 €

Wer träumt sich in einer lauen Sommernacht nicht gerne mal an die Côte d'Azur? Ist kein Urlaub in Sicht, muss man sich das mediterrane Lebensgefühl eben nach Hause holen – und das war selten so einfach wie mit Pampelle Ruby L'Apéro. Der tiefrote Aperitif-Likör erobert Genießer-Hezen seit 2018 im Sturm und betört die Sinne mit Noten fruchtiger Grapefruits. Als Sundowner in spritzigen Drinks muss sich Pampelle keineswegs hinter den Dauerbrennern Aperol oder Gin verstecken. Der Sommer wird rot, rubinrot!

Rot

2019 Cabernet Sauvignon,

Saurus, Patagonien

Glas 0,1 l 4.8 €

Flasche 34 €

Extrovertiert, geradezu funkensprühend dieser würzige Duft nach Waldbeeren, Cassis und einem Hauch Leder, der mit Charme die Sinne becirct. Am Gaumen kraftvoll, aber fein unterlegt mit Kaffee und Vanille. Überzeugt mit seiner eleganten Seite, bevor er ganz langsam verklingt

Weiß

2019 Sauvignon Blanc Gamlitz

Skoff, Südsteiermark

Glas 0,1 l 4.8 €

Flasche 34 €

Sehr intensives, vielschichtiges Bukett nach Stachelbeeren, gelber Paprika, Holunderblüten, reifen Birnen, Grapefruit und Zitrusnoten. Strahlend klarer, saftiger und feingliedriger Geschmack mit ausgeprägter Mineralität, Aromen von Stachelbeeren, Holunderblüten, Zitrus, Grapefruit und reifen Birnen, sehr saftiges und mineralisches Finish

Von 11.30 - 15 Uhr servieren wir

*U*nsere *T*agesgerichte

KW 42 vom Montag, den 12.10. bis Freitag, den 16.10.2020

Montag

- I Käsespätzle mit Röstzwiebeln
- II Sauerbraten vom Rind mit Rosinen extra
Sellerie-Karottengemüse & Spätzle Natur

Dienstag

- I Spinatstrudel mit Fetakäse
- II Piotr's eingelegter Nacken vom bayerischen Schwein mit Perlbach Spiegelei
Cous Cous Gemüsepfanne

Mittwoch

- I Mexikanischer Gemüse Eintopf „Bud Spencer“
- II Pollo tonnato
grüne Bohnen & sardische Nudeln „Risone“

Donnerstag

- I Tagliatelle mit einer Soja Chilisoße & Sesam
 - II Home Made Chicken Nuggets
- Wok Gemüse mit Brokkoli, Weißkohl, Sprossen, Karotten & Mais

Freitag

- I Pizza Leberkäs al Forno
- II Seelachsfilet mit einer Kräuterbrotkruste
Rahmspinat & Kartoffeln

Gericht I für 9 €
Gericht II für 12 €
Beilagen Salat 3 €

3 für 33 Menü

inkl. Cretian feast Olivenöl, Brot & Meersalz

2 Gänge für 25 €, Hauptgang & Vorspeise oder Dessert

... **komplett als 3 Gang für 33 € inkl. Café**

Vorspeise

Zitronengras Minestrone mit Limettenblättern
& Glasnudelsalat mit Erdnüssen & Koriander

Hauptgang

Hirsch vom Gutshof Polting

Sauerbraten aus der Schulter

Bunte Beete, Romanesco & Kartoffelplätzchen

ODER

Filet vom Zander & Boudin Noir, gebratene Schwarzwurst

Bunte Beete, Romanesco & Kartoffelplätzchen

ODER

Feine Pasta mit schwarzem Trüffel aus Italien

& gebratene Artischocke

Dessert

Warme Williams Karamell Birne

& Frozen Joghurt

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.

Conti Classics

Bruschetta Vorspeise 6 €
geröstetes Brot mit Oliven, Tomaten, Rucola, Basilikum

Flammkuchen 9 €
Speck, Tomaten und Kresse – ODER – Feta & Pimentos de Padron

Salate

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

Superfood Salad Bowl klein 8 € / groß 14 €
Blattsalate, eingelegtes Gemüse, Kürbis, Melone, glasierter Chicorée, Bohnenkerne, Kerndl, Kräuter und Vinaigrette mit kretischem Olivenöl

Garnituren zu den Salaten

... gegrillter Fisch des Tages 6 €
... gebratener Ziegenkäse 5 €
... gebratenes Geflügel & Pilze 6 €

Suppen

Kräftige Fleisch- & Knochen-Bouillon 7 €
Gemüse & Einlage

Zitronengras Minestrone mit Limettenblättern 8 €
& Glasnudelsalat mit Erdnüssen & Koriander

Unsere kräftige Fischsuppe à la Bouillabaisse
Einlage, Gemüse & Rouillekrusten

als Vorspeise 10 €
als Hauptgang 19 €

Pasta Arrabbiata

Garganelli Nudeln 11 €
frische Tomaten & Salsiccia – oder – vegetarisch mit gegrilltem Gemüse

... & gegrillten Garnelen 14 €

Fisch

- Oktopus** 26 €
mit Kräutern gegrillt, Chili Koriander Marinade extra, Gemüsebunt
- Fisch des Tages** dunkle Fischsoße & Gemüsebunt T.P. €

Wiener Schnitzel

- ... vom Kalbsrücken** 24 €
Zitrone, Preiselbeeren, Gemüsebunt & französische Röstkartoffeln

Beef & Burger

- Carpaccio vom Rind** 16 €
Kresse / Rucola / Parmesan & gebratene Pilze
- Roastbeef von der heimischen Färse** 14 €
in dünnen Scheiben, mit Olivenöl, Meersalz und Mixed Pickles-Remoulade & Salat

Lende von der Niederbayerischen Färse / Jungrind 32 € 28 Tage am Knochen gereift – Medium Rare gebraten Soja-Ingwermarinade & Cashew Kerne & gegrilltes Gemüse

- 220gr Beef Burger von der Färse / Jungrind** 16 €
Tomate, Essiggurke, Salat und BBQ-Schalotten-Chutney
als **DELUXE** mit zusätzlich Bergkäse, Speck & Spiegelei 17 €
- ... dazu ein Korb frische Fritten ODER französische Röstkartoffeln 3 €

Dessert klein & fein

- Warme Williams Karamell Birne** 7 €
& Frozen Joghurt

Dessert Deluxe

- Crème Brûlée** 9 €
Zwetschgen, Feigen & Rum Eis

Dinzler Kaffeerösterei

- Affogato** Espresso mit Milcheis 4 €

Sorbet

- Empfehlung** durch unseren Service Kugel à 3 €