

## *Nature Taste Menü*

3 Gänge immer mit Hauptgang & Dessert 42, 4 Gänge 49 €

### **„Vorspeise von Land & Meer“**

Glückliches Geflügel vom Perlbach im Bayerischen Wald & Nordseekrabben  
Sellerie, Meerrettich, Linsen, Endivien/Feldsalat

**oder...** als 3 Gang / **und...** als 4 Gang

### **Risotto & Trüffel**

Artischocken & gebratene Pilze

\*\*\*

### **Zum jeweiligen Menühauptgang servieren wir**

Rosenkohlblätter, Schwarzwurzeln & Kartoffel-Pastinaken Püree

... als vegetarischer Hauptgang Trüffel-Cannelloni mit einer Grünkohlfüllung

... 2erlei von der Lugeder Ente – rosa die Brust & knusprige Keule

... Filet vom Thunfisch mit Zitronenöl & Sesam

\*\*\*

Crème Brûlée mit Tonkabohne/Schliersee Whiskey & Rosmarin, Sorbet & Orangen

**oder**

Käse mit Trauben & Chutney

### **Mit Weinbegleitung à 0,1 l**

Ab 2 Gängen weiß & rot 12 € – jeder weitere 6 €

---

## *3 für 33*

3-Gänge-Menü inkl. Cretian feast Olivenöl, Brot & Meersalz  
serviert für insgesamt 33 €.

### **Vorspeise**

Passierte Brokkolisuppe | geröstete Maronen & Linsensalat

### **3erlei Hauptgang Etagere**

Roastbeef | gegrillter Fisch | Ravioli

### **Dessert**

Apfelcrumble & Cheesecake Mousse

---

### **Gibt's immer bei uns...**

Wiener Schnitzel vom **Kalbsrücken** mit kaltgerührten Preiselbeeren,  
Gemüsebunt & Kartoffelbeilage

24 €

Von 11 - 17 Uhr servieren wir

## *Mittags Menü*

Hauptgang + Vorspeise oder Dessert

2 Gang 25 €

komplett als 3 Gang für 29 €

inkl. Cretian feast Olivenöl, Brot & Meersalz

### **Vorspeise**

Passierte Brokkolisuppe | geröstete Maronen & Linsensalat

### **Hauptgang**

#### **Zum jeweiligen Menühauptgang servieren wir**

Rosenkohlblätter, Schwarzwurzeln & Kartoffel-Pastinaken Püree

... als vegetarischer Hauptgang Trüffel-Cannelloni mit einer Grünkohlfüllung

... butterzarter Sauerbraten vom heimischen Rind mit Trauben

... Filet vom Nordseeteufel mit Zitronenöl & Pancetta

### **Dessert**

Apfelcrumble & Cheesecake Mousse

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

---

### **Gibt`s immer bei uns...**

Wiener Schnitzel vom **Kalbsrücken** mit kaltgerührten Preiselbeeren,  
Gemüsebunt & Kartoffelbeilage

24 €

Risotto mit **schwarzem Trüffel aus Italien**  
gebratene Pilze & Artischocken

18 €

**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.

Wir möchten uns an dieser Stelle bei den langjährigen Gästen für Ihre Treue bedanken und die neu dazu gewonnenen ebenso aufs Herzlichste bei uns begrüßen.

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.

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

Genießen Sie hierzu passende Weine ausgesuchter Winzer.

Bitte beachten Sie auch unser take away Angebot und Mittags die erweiterte Auswahl im Conti Treff.

Aktuelle Informationen zu unseren Öffnungszeiten, Angeboten und vieles mehr erhalten Sie auf unserer Internetseite [www.conti-restaurant.de](http://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**



[www.conti-restaurant.de](http://www.conti-restaurant.de)

## Unsere Aperitif- & Weinempfehlungen

### Aperitif

#### **Mango Kokos Spritz**

Mango | Kokos | Vodka | Prosecco Glas 0,2 l

6 €

#### **Ferrari Maximum Brut Rosé**

*Weingut Ferrari, Trentin*

Glas 0,1 l                    8 €

Flasche                    54 €

Der Mythos Ferrari beginnt mit einem Mann, **Giulio Ferrari**, und seinem Traum, im Trentin einen Wein zu schaffen, der es mit den besten französischen Champagnern aufnehmen kann.

### Weiß

**2019 Flint Cuvée** (Silvaner, Riesling, Müller-Thurgau, Bacchus)

*J. Hofmann FRANKEN*

Glas 0,1 l                    3.9 €

Flasche                    27 €

Jürgen Hofmann zeigt seine absolute Spitzenklasse im Wein-Handwerk – der Weg vom Weinberg in den Keller und dann auf die Flasche erfährt absolut keinen Qualitätsverlust.

Die typischen fränkischen Sorten Silvaner, Riesling, Müller-Thurgau und Bacchus sind das Grundgerüst für diesen spritzigen, lebendigen und frischen Wein, der Ihnen unglaubliche Freude bereiten wird.

### Rot

#### **2018 Montepulciano D'Abruzzo**

*Zaccagnini ABRUZZO*

Glas 0,1 l                    4.9 €

Flasche                    32 €

Die Trauben für den Cantina Zaccagnini dal tralcetto Montepulciano d'Abruzzo wurden in mehreren Durchgängen per Hand im optimalen Reifezustand gelesen und schonend verarbeitet.

4 Monate reifte der Wein in Eichenholzfässern. Im Glas angekommen, begeistert er mit einem intensiven, rubinroten Farbton mit funkelnden, violetten Reflexen. Ein intensiver Duft nach Kirsche, roten Waldbeeren, roten Blüten ist charakteristisch für die Primäraromen der Rebsorte.

## 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**

9 €

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

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

**Caesar Salad**

klein 9 € / groß 14 €

Endivien, Sardellen, Oliven, Brotkrusten und Parmesan

**Superfood Salad Bowl**

klein 8 € / groß 14 €

Blattsalate, eingelegtes Gemüse, Äpfel, Hülsenfrüchte, Kerndl, Kräuter und Vinaigrette mit kretischem Olivenöl & Passionsfrucht

**Garnituren zum Salat**

... gegrillter Fisch des Tages

6 €

... gebratener **Ziegenkäse**

5 €

... gebratenes **Geflügel** & Pilze

6 €

... butterzarter **Oktopus** vom Grill

12 €

## Suppen

**Kräftige Fleisch- & Knochen-Bouillon vom glücklichen Perlbachgeflügel**

7 €

Gemüse & Einlage

**Passierte Brokkolisuppe**

7 €

geröstete Maronen & Linsensalat

**Unsere kräftige Fischsuppe à la Bouillabaisse** als Vorspeise 9 €, als Hauptgang 18 €

Einlage, Gemüse und Rouillekrusten

## Hauptgänge mit Rosenkohlblättern, Ingwerpastinaken & Rote Beete Gnocchi

<b>Filet</b> von der heimischen Färse / Jungrind	29 €
<b>Salsiccia</b> – gegrillte italienische Wurst mit Fenchel	16 €
Butterzarter <b>Oktopus</b> vom Grill	29 €

## Beef & Burger

<b>Carpaccio vom Rind</b>	16 €
Kresse / Rucola / Parmesan & gebratene Pilze	

<b>Roastbeef von der heimischen Färse / Jungrind</b>	15 €
in dünnen Scheiben, mit Olivenöl, Meersalz und Mixed Pickles-Remoulade	

<b>220gr Beef Burger von der Färse / Jungrind</b>	14 €
Tomate, Essiggurke, Salat und BBQ-Zwiebeln, als <b>DELUXE</b> mit zusätzlich Bergkäse, Speck & Spiegelei	15 €

... zusätzlich zu diesen Gerichten **ein Korb „frische Fritten“ oder Röstkartoffeln** 3 €

## Pasta Garganelli Arrabbiata mit frischem Chili, Tomatenkompott, Rucola & Parmesan

<b>&amp; Salsiccia</b>	11 €
oder	
<b>&amp; vegetarisch mit gegrilltem Gemüse</b>	11 €
oder	
<b>&amp; mit gegrillten Riesengarnelen</b>	15 €
...oder mit allen 3 als <b>DELUXE</b>	17 €

## Dessert Deluxe

<b>Creme Brûlée</b> mit Tonkabohne/Schliersee Whiskey & Rosmarin Sorbet & Orangen	9 €
--	-----

## Dessert klein & fein

<b>Apfelcrumble</b> & Cheesecake Mousse	7 €
---	-----

## Dinzler Kaffeerösterei

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

## Sorbet des Tages

Kugel a 3 €

## Tagesgerichte

**Montag, 06.12. bis Freitag, 10.12.2021**

inkl. Cretian feast Olivenöl, Brot & Meersalz

Gericht I	10 €
Gericht II	14 €
Beilagensalat	3 €

Gemüse immer zu beiden Gerichten

### Montag

**I Sellerie Schnitzel** mit Zitrone **vegetarisch**

**II Gesottener Rinderbrustkern** Meerrettichsoße

Wirsing & Salzkartoffeln, Preiselbeeren

### Dienstag

**I Gratinierter Chinakohl** mit Grünkernkruste **vegetarisch**

**II Putencurry** mit Ananas extra

Brokkoli & Tomatenreis

### Mittwoch

**I Karotten-Ingwer Eintopf** mit Papadam **vegetarisch**

**II Braten von der Kalbschulter** mit Weinbrand

Karotten-Lauchgemüse & Kartoffelwürfel

### Donnerstag

**I Mozzarella Auberginen** **vegetarisch**

**II Pfannengyros** vom bayerischen Schweinerücken

Paprikagemüse & Ofenkartoffeln, Tsatsiki

### Freitag

**I Chili Con Carne** 100% Beef

**II Fisch der Woche**

Gemüse & Beilage

Wir achten auf eine möglichst fettreduzierte Zubereitung. Wir verwenden nur ganz wenig Knoblauch.

**Eintöpfe/Suppen werden vegetarisch zubereitet** Für evtl. Änderungen bitten wir um Verständnis!

...Transparenz ist uns ein Anliegen! Auch für unsere Gäste, die von Allergien und Unverträglichkeiten betroffen sind, möchten wir jederzeit gute Gastgeber sein. Daher erhalten Sie sämtliche Informationen zu den Speisen und Getränken enthaltene Zutaten. Sprechen Sie uns einfach an. Vorsichtshalber weisen wir unsere von Allergien und Unverträglichkeiten betroffenen Gäste ergänzend darauf hin, dass ALLE unsere selbst zubereiteten Suppen, verwendete Fonds, Soßen, Spurenelemente von Sellerie, Schalenfrüchten, Senf, Pilzen & Tomatenpüree aufweisen.