

## 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.**

*Von 11-15 Uhr serviert*

## *Klein & fein Menü*

2 Gang 30 €, 3 Gang 36 €

### **Vorspeisen**

#### **Kürbis Minestrone**

gebackener Mozzarella

oder

#### **Oktopus Salat**

Selleriecarpaccio & Staudenstroh

### **Hauptgang**

#### **Schwarzwurzel, Rosenkohl & Blaukrautrisotto**

Als **vegetarische Hauptgang** Portion

oder mit

#### **Sauerbraten vom Poltinger Wildhasen, Niederbayern**

Pfefferheidelbeeren

oder mit

#### **Filet von der Dorade Royal**

Eingelegte Zitrone

### **Dessert klein & fein**

**Pflaumentarte** mit Schokoerde & Basilikumsorbet

Menügerichte einzeln, Veganes, irgendwas nicht gefunden?  
... sprechen Sie uns gerne an!

## *Nature Taste Menü*

Unser Menü im November & Dezember von Küchenchef Jürgen Weingarten verspricht genussreiche Stunden im Restaurant Conti. Unser Credo ist es, nah am Ursprung und Eigengeschmack der Produkte zu bleiben und diese gekonnt in den Fokus zu rücken.

*Ab 17 Uhr serviert*

Menü 59 € - Weinbegleitung 20 €

### **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.**

### **Kürbiskernfrischkäse & kleine Kürbissuppe**

*“Prince de Sabatier” Crémant de Loire Brut, Blanc*

\*

### **Endivien-Feldsalat**

Herbstpilze, Walnüsse, Topinambur & Räuchertofu

*2021 "C" Custoza, Castelnuovo di Garda*

\*

### **Rote Beete Ravioli**

Pecorino, Grünkohl & schwarze Trüffel aus Italien

*2020 Pecorino, DOCG, De Angelis, Marken*

\*

**Knusprige Ente** aus Niederbayern

*oder*

**Lachsforellenfilet** mit Feta & Pomelo

*oder*

**Butternuss-Ofenkürbis** mit Ingwer, Feta & Pomelo

**... zu den Hauptgerichten servieren wir**

Jahreszeiten - Gemüsebunt & Kartoffeltarte

*2017 Grilos Reserva Dão, Casal de Tonda*

\*

### **Maronen Schokoladenmousse**

& Calvados-Quitten

## Unsere Aperitif- & Weinempfehlungen

### Aperitif

#### **Mondino Spritz** 8

Prosecco | Mondino | Tonic

Glas 0,2 l                      7 €

### **BAYERN GRÜSST ITALIEN**

Brennmeister „Hans“ lernte sein Destillier-Handwerk in den 1960er Jahren in Bella Italia. Von dort brachte er das Rezept für den Amaro mit in den heimischen Chiemgau. Konsequenterweise biologisch verfeinert mit regionalen Zutaten und geringem Zuckeranteil.

#### **Ferrari Maximum Brut** 8

*Weingut Ferrari, Trentin*

Glas 0,1 l                      9 €

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

#### **2020 Riesling Alte Reben**

*Weingut Reh, Schleich, Mosel*

Glas 0,1 l                      4.5 €

Nur in guten Jahren komponiert der begnadete Moselwinzer Winfried Reh aus Trauben von wertvollem altem Rebbestand diesen legendären Riesling. Schon der Duft ist verführerisch, reich und von tropischer Üppigkeit. Dazu gesellen sich am Gaumen eine faszinierende Orangenfrucht und ein wunderbarer Schmelz, unterfangen von mineralischer Tiefe und ungemein langem Ausklang.

### Rot

#### **2016 Château Cru Godard**

*Côtes de BORDEAUX*

Glas 0,1 l                      6.0 €

Carine & Franck Richard führen dieses Weingut seit knapp 20 Jahren und haben sich dem biologischen Weinbau verschrieben. So kommt die Frucht des Merlot wunderbar saftig zum Tragen während der Cabernet für die nötige Kraft und Fülle sorgt. Mit mehr Luft weckt man ihn regelrecht auf und kommt in den vollen Genuss.

## à la carte bis 17 Uhr

### Conti Classics

**Flammkuchen** 11 €  
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 9 € / groß 14 €  
Blattsalate, eingelegtes Gemüse, Obst, Hülsenfrüchte, Kerndl, Kräuter und Vinaigrette mit kretischem Olivenöl

#### Garnituren zum Salat

... gegrillter Fisch des Tages 7 €  
... gebratener **Ziegenkäse** 6 €  
... Scheiben vom **Roastbeef** & gebratene Pilze 7 €

### Suppen

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

**Kürbis Minestrone** 9 €  
gebackener Mozzarella

**Unsere kräftige Fischsuppe à la Bouillabaisse** als Vorspeise 9 €, als Hauptgang 19 €  
Einlage, Gemüse und Rouille-Käse-Krusten

### Pasta

**Garganelli Arrabbiata** mit frischem Chili, Tomatenkompott, Rucola & Parmesan

**& Salsiccia** 14 €  
oder  
**& vegetarisch mit gegrilltem Gemüse** 14 €  
oder  
**& mit gegrillten Riesengarnelen** 17 €  
... oder mit allen 3 als **DELUXE** 19 €

## Wiener Schnitzel

**vom Kalbsrücken mit Zitronenbutter gebraten** 26 €  
Gemüsebunt & Kartoffeln, Preiselbeeren

## Beef & Burger

**Steak vom irischen Weiderind** 35 €  
mit Kräutern gebraten, Gemüsebunt & Soße mit grünem Pfeffer

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

**220gr Beef Burger von der Färse / Jungrind** 14 €

Tomate, Essiggurke, Salat und BBQ-Zwiebeln,  
als **DELUXE** mit zusätzlich Bergkäse, Speck & Spiegelei 15 €

... zusätzlich zu diesen Gerichten **ein Korb „frische Fritten“ oder Röstkartoffeln** 4 €

## Dessert Deluxe

**Maronen-Schokoladenmousse** 9 €  
mit Calvados-Quitten

## Dessert klein & fein

**Pflaumentarte** mit Schokoerde & Basilikumsorbet 9 €

## Dinzler Kaffeerösterei

**Affogato** Espresso mit Milcheis 4 €

## Sorbet

**des Tages** Kugel a 3 €

à la carte ab 17 Uhr

## Conti Classics

<b>Flammkuchen</b>	11 €
Speck, Tomaten und Kresse – ODER – Feta & Pimentos de Padron	
<b>Caesar Salad</b>	klein 9 € / groß 14 €
Endivien, Sardellen, Oliven, Brotkrusten und Parmesan	
<b>Oktopussalat</b>	14 €
Selleriecarpaccio & Staudenstroh	
<b>Kräftige Fleisch- &amp; Knochen-Bouillon</b>	7 €
Gemüse & Einlage	
<b>Unsere kräftige Fischsuppe à la Bouillabaisse</b>	<i>als Vorspeise 9 €, als Hauptgang 19 €</i>
Einlage, Gemüse und Rouille-Käse-Krusten	

## Feine Pasta

<b>Schwarze Trüffel aus Italien</b>	gebratene Pilze, Rucola & gerösteter Parmesan	21 €
<b>Gegrillter Oktopus</b>	Ofengemüse & dunkle Fischsoße	21 €

## Fisch & Fleisch

<b>Filet von der Dorade Royal</b>	24 €
Eingelegte Zitrone, Gemüsebunt & Blaukrautrisotto	
<b>Sauerbraten vom Poltinger Wildhasen</b>	24 €
Heidelbeeren, Gemüsebunt & Blaukrautrisotto	
<b>Wiener Schnitzel vom Kalbsrücken mit Zitronenbutter gebraten</b>	26 €
Gemüsebunt & Kartoffeln, Preiselbeeren	
<b>Steak vom irischen Weiderind</b>	35 €
mit Kräutern gebraten, Gemüsebunt & Soße mit grünem Pfeffer	

## Dessert

<b>Pflaumentarte</b>	mit Schokoerde & Basilikumsorbet	9 €
<b>Affogato</b>	Espresso mit Milcheis	4 €
<b>Sorbet des Tages</b>		Kugel a 3 €

## Tagesgerichte

**Montag, 21.11. bis Freitag, 25.11.2022**

inkl. Cretian feast Olivenöl, Brot & Meersalz

Gemüse/Beilagen immer zu beiden Gerichten wie passend inklusive

Gericht I	11 €
Gericht II	14 €
Beilagensalat	4 €

### Montag

**I Käsespätzle** mit Röstzwiebeln **vegetarisch**

**II Zwiebelrostbraten** aus der Rinderschulter (geht auch ohne Zwiebeln)

Erbsen-Karottengemüse & Spätzle Natur

### Dienstag

**I Shakshuka **vegan**** (=gemischt) mit Tomaten-Chilisoße, Wurzelwerk &

Grünkern oder mit Ei vom glücklichen Perlbach Huhn

**II Ungarisches Gulasch** vom bayerischen Schwein

Wirsinggemüse & Kartoffeln

### Mittwoch

**I Gefüllte Weizentortilla** Mexico Style **vegan**

**II Gegrilltes Putensteak** mit Pfeffer-Mango Soße

Grüne Bohnen & Wedges Kartoffeln

### Donnerstag

**I Pad Thai Asia Nudeln **vegan**** mit Lauchzwiebeln (ohne Knoblauch)

oder mit Garnelen + 3 €

**II Kalbsgeschnetzeltes süß & sauer** mit Kokosmilch

Wok Gemüse von Brokkoli, Sojasprossen, Karotten & Sellerie, Basmatireis

### Freitag

**I Leberkäs & Spiegelei** ...vom glücklichen Perlbachhuhn

**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.

## **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/vegane Varianten? Oder irgendwas nicht gefunden?... sprechen Sie uns bitte an.**

Genießen Sie hierzu passende Weine ausgesuchter Winzer.

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. Eine genaue Allergenliste erfragen Sie beim Service.

Wir wünschen Ihnen guten Appetit!

**Ihr Conti Restaurant Team**



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