

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 32 €, 3 Gang 38 €

Vorspeisen

Passierte Lauchsuppe

„Pulled“ Räucherforelle aus Bayern

oder

Gebacken & mariniert

Pakora vom Brokkoli, Soja-Beeten, Gurke & Minzdip

Hauptgang

Cimata-Vulkanspargel, Viola Aubergine, Navetten & Kartoffelgnocchi

Als **vegetarischer** Hauptgang mit **Ragout von Shiitake Pilzen & Kresse**

oder mit

Geschmortes & ausgelöstes Haxerl vom Poltinger Reh

Devici Birne

oder mit

Lachsforellenfilet aus Niederbayern auf der Haut gebraten

Meerrettich

Dessert klein & fein

Orangen-Griesflammerie

Vanillekaki

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

After X-mas Menü

„Käse & Wein“

Unser Menü im **Januar & Februar 2023** von Küchenchef Jürgen Weingarten verspricht leichte Küche. 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 54 €,
Weinbegleitung in Zusammenarbeit mit Geisels Weingalerie 4 Positionen 0,1 29 €*

Ameuse Bouche

Ziegenfrischkäse „Brûlée“ & glasierter Chicorée

Weisser Burgunder Sekt Brut Sekthaus Höfer

Kartoffelcarpaccio

Vacherin Mont d`Or & Rote Beete Karamell & Feldsalat

Grauburgunder trocken 2021 Bercher

Bouillabaisse

Cheddarkrusten

Côtes du Rhône Villages Visan Blanc 2021 A Fleur de Pampre Domaine La Florane

*

Französische Maispoulardenbrust Supreme mit Parmaschinken

ODER

Filet vom Loup de Mer mit kleinen Jakobsmuscheln

ODER

Ravioli von Auberginen mit Ingwer

... zu den Hauptgerichten servieren wir

Raclette, Fenchel, Spinat & Bayard Kartoffel

Zeitreise Cuvée 2019 Eichenwald Weine

*

Warmes Cheesecake Törtchen & Basilikumsorbet

ODER

Tete de Moine mit Wasabi & Trauben

Menügerichte einzeln, **veganes**, irgendwas nicht gefunden? sprechen Sie uns gerne an!

Unsere Aperitif- & Weinempfehlungen

Apéritif

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.

Weisser Burgunder Sekt Brut 8 **Sekthaus Höfer**, Würzburg

Glas 0,1 l 7.5 €

Flasche 49 €

DER TRAUM WIRD WAHR. JEDEN EINZELNEN TAG.

"Es gibt nur einen Grund, warum ich Sekt mache: Es bereitet mir Freude. Aus guten Weinen noch besseren Sekt zu kreieren bedeutet, eine Metamorphose wahr werden zu lassen. Unsere tiefen Keller sind wie geschaffen dafür. Ich stehe auf Handarbeit. Ich stehe auf Hightech. Das Resultat macht glücklich." [Carsten Höfer]

Weiss

2020 Pecorino, DOCG, De Angelis, Marken

Glas 0,1 l 4.9 €

Der Wein duftet nach saftiger, reifer Williamsbirne, dazu wehen Ihnen etwas Quitte und ein Hauch Florales um die Nase. Am Gaumen finden sich in dem frischen Antritt die Birne und gelbe Früchte wieder. Mundfüllend, komplex, mit einem feinen Hauch Cremigkeit rollt er über Gaumen. Die Rebsorte Pecorino aus dem Ort Offida, noch vor wenigen Jahren vom Aussterben bedroht, zählt zu den ganz großen Hoffnungsträgern im italienischen Weinbau.

Rot

Riff Rosso Cabernet & Merlot 2017 Alois Lageder -BIO- Trevenezie

Glas 0,1 l

5.5 €

Der Alois Lageder Riff Rosso Cabernet Merlot ist ein zeitgemäßes Rotwein-Cuvée und wird aus den Rebsorten Merlot und Cabernet Sauvignon gewonnen. Die Reben stammen aus ausgewählten Lagen aus dem unteren Südtirol.

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

Passierte Lauchsuppe 9 €
„Pulled“ Räucherforelle aus Bayern

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 €

Trüffel

Schwarze Trüffel aus Italien 21 €
mit cremigem Risotto, Cimata-Vulkanspargel & gebratenen Pilzen

Beef & Wiener Schnitzel

Wiener Schnitzel vom Kalb mit Zitronenbutter gebraten 26 €
Gemüsebunt, Preiselbeeren

Filetscheiben von der heimischen Färse / Jungrind 32 €
mit Kräutern gebraten, grüner Pfeffer, Gemüsebunt

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

... zusätzlich zu diesen Gerichten **ein Korb „frische Fritten“ oder Röstkartoffeln** 4.5 €

Dessert Deluxe

Warmes Cheesecake Törtchen 9 €
Basilikumsorbet

Dessert klein & fein

Orangen Griesflammerie 9 €
Vanillekaki

Dinzler Kaffeerösterei

Affogato Espresso mit Milcheis 4 €

**Sorbet
des Tages**

Kugel a 3 €

à la carte ab 17 Uhr

Conti Classics

Flammkuchen	11 €
Speck, Tomaten und Kresse – ODER – Feta & Pimentos de Padron	
Caesar Salad	klein 9 € / groß 14 €
Endivien, Sardellen, Oliven, Brotkrusten und Parmesan	
Gebacken & mariniert	14 €
Pakora vom Brokkoli, Soja-Beeten, Gurke & Minzdip	

Suppen

Kräftige Fleisch- & Knochen-Bouillon	7 €
Gemüse & Einlage	
Passierte Lauchsuppe	9 €
„Pulled“ Räucherforelle aus Bayern	
Unsere kräftige Fischsuppe à la Bouillabaisse	<i>als Vorspeise 9 €, als Hauptgang 19 €</i>
Einlage, Gemüse und Rouille-Käse-Krusten	
Schwarze Trüffel aus Italien	
mit cremigem Risotto, Cimata-Vulkanspargel & gebratenen Pilzen	21 €

Fisch, Fleisch & Vegetarisch/Vegan

Cimata-Vulkanspargel, Viola Auberginen, Navetten & Kartoffeliges servieren wir als Beilage...

Als vegetarischer Hauptgang mit Ragout von Shiitake Pilzen & Kresse	21 €
Ausgelöstes Haxerl vom Poltinger Reh	26 €
Devici Birne	
Lachsforellenfilet aus Niederbayern auf der Haut gebraten	26 €
Meerrettich	
Wiener Schnitzel vom Kalbsrücken	26 €
mit Zitronenbutter gebraten, Preiselbeeren	
Filetscheiben von der heimischen Färse / Jungrind	35 €
mit grünem Pfeffer	

Dessert

Orangen Griesflammerie	9 €
Vanillekaki	
Affogato	4 €
Espresso mit Milcheis	
Sorbet des Tages	

Tagesgerichte

Montag, 23.01. bis Freitag, 27.01.2023

inkl. Cretian feast Olivenöl, Brot & Meersalz

Gemüse/Beilagen immer zu beiden Gerichten wie passend inklusive

Gericht I	12 €
Gericht II	15 €
Beilagensalat	4 €

Montag

I Rote Beete Maultaschen mit Haselnüssen **vegetarisch**

II OXN Brustkern mit Meerrettichsoße

Wirsing & Kartoffeln

Dienstag

I Indisches Linsen Dal **vegan**

II Geschnetzeltes von der Putenbrust & Soße von geräucherter Paprika

Pak Choi & Basmatireis

Mittwoch

I Strozzapreti mit Austernpilzsoße **vegetarisch**

II Mariniertes Schweinerückensteak mit Kräuterbutter

Erbsen/Karotten/Schwarzwurzeln & Kartoffelpüree mit Brösel Schmelze

Donnerstag

I Gefüllte Paprika mit Weizenfüllung **vegan**

II Saltimbocca von der Hühnerbrust Schinken & Salbei

Zucchini Gemüse & Tomatenreis

Freitag

I Münchner Leberkäs mit Spiegelei

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 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

