

Für die Kinder (bis 8 Jahre)

Unsere kleinen Gäste liegen uns besonders am Herzen.

Daher erhalten sie ihre spezielle Kinderkarte.

Sollte diese noch nicht vorliegen sprechen sie bitte die Servicekräfte darauf an.

Senioren

Jede mit * gekennzeichnete Speise ist auch als kleine Portion (kl) erhältlich.

Kleine Schmankerl vorweg

Räucherlachstatar 6,90 €
auf Rote Bete Carpaccio, Fetakäse und gerösteten Kernen

Aus dem Suppenheferl

Spinatcremesuppe 4,20 €
mit geröstetem Speck und Knoblauchcroutons

Für den kleinen Hunger

½ Seehechtfilet 9,90 €
knusprig auf der Haut gebraten,
mit buntem Frühlingsgemüse und Kräutersalat

Miesberg - Ravioli 7,90 €
auf Tomaten – Lauchgemüse und mit Bergkäse gratiniert

Enten - Gemüsestrudel 8,90 €
auf Cashewkern - Spinat

Liebe Gäste! Informationen über Zutaten in unseren Speisen, die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen können erhalten Sie auf Nachfrage bei unserem Servicepersonal.

Zusatzstoffe ¹⁾ „mit Farbstoff“, ²⁾ „konserviert“, ³⁾ „mit Antioxidationsmittel“, ⁴⁾ „mit Geschmacksverstärker“, ⁵⁾ „geschwefelt“, ⁶⁾ „geschwärzt“, ⁷⁾ „gewachst“, ⁸⁾ „mit Phosphat“, ⁹⁾ „mit Süßungsmittel(n)“, ¹⁰⁾ „coffeinhaltig“, ¹¹⁾ „chininhaltig“, ¹²⁾ „taurinhaltig“

Gschmackiges

Paniertes Schnitzel *	10,90 €
vom Schweinerücken, goldbraun in Butter gebraten, dazu Pommes Frites und einen bunten Salatteller	(kl) 8,90 €
Cordon bleu	13,90 €
von der Pute, gefüllt mit Obatzten auf geschmortem Spitzkraut und kleinen Brezenknödeln	
„Miesberg-Pfännchen,, *	14,90 €
gebratene Spitzen vom Schwein, Rind und der Pute mit Waldpilzragout, dazu Schwäbische Käsespätzle und einen bunten Salatteller	(kl) 12,90 €
Hausgemachte Fleischmaultaschen *	12,90 €
gebraten auf lauwarmen Kartoffelsalat, geschmelzten Zwiebeln und einen bunten Salatteller	(kl) 10,90 €
Schweinemedallions	15,90 €
Sous vide gegart in gerösteter Paprikamarinade, mit gebratenem Brokkoli und cremigen Pastaperlen	
Schaufelstück	13,90 €
saftig geschmort auf Kartoffel-Kräuterpüree und geschmortem Wurzelgemüse	
Roastbeef	18,90 €
vom Simmentaler Weiderind rosa gebraten, mit Parmesan-Kartoffelgratin, einer Speck-Perlzwiebeljus und hausgemachtem Steakgewürz	

Liebe Gäste! Informationen über Zutaten in unseren Speisen, die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen können erhalten Sie auf Nachfrage bei unserem Servicepersonal.

Zusatzstoffe ¹⁾ „mit Farbstoff“, ²⁾ „konserviert“, ³⁾ „mit Antioxidationsmittel“, ⁴⁾ „mit Geschmacksverstärker“, ⁵⁾ „geschwefelt“, ⁶⁾ „geschwärzt“, ⁷⁾ „gewachst“, ⁸⁾ „mit Phosphat“, ⁹⁾ „mit Süßungsmittel(n)“, ¹⁰⁾ „coffeinhaltig“, ¹¹⁾ „chininhaltig“, ¹²⁾ „taurinhaltig“

vom Grill

Zu allen Steakgerichten servieren wir einen bunten Beilagensalat mit Coleslaw, Blattsalat und Balsamicodressing. Gewürzt wird mit **hausgemachter Steakpfeffermischung** und dazu reichen wir einer Thymianjus. Ihre Beilagen können sie zusätzlich wählen

Spare Ribs mit hausgemachter BBQ Marinade	500 g	9,90 €
Roastbeef vom Argentinischen Rind	220g 350g	13,90 € 16,90 €
Surf and Turf rosa gebratenes Roastbeef vom Argentinischen Rind mit gebratenen Wildwassergarnelen		18,90 €

Burger

Miesberg Burger 2019 200g Fleisch vom Simmentaler – Weiderind mit gebratenem Bauchspeck, geschmorten Zwiebeln, Speck-Mayo und frischer Tomate	8,90 €
Puten-Burger gebratene BIO-Putenbrust, getrocknete Tomaten-Schmandcreme, Mozzarella, frischer Tomate und Rucola	10,90 €
Surf and Turf Burger 200g Fleisch vom Simmentaler– Weiderind gratiniert mit Alpenkäse und Lauch, Argentinischen Wildwassergarnelen und Wildkräutersalat	11,90 €
Alpen-Burger 200g Fleisch vom Simmentaler– Weiderind, gratiniert mit Weichkäse, Apfel-Zwiebelkompott, Röstzwiebel und Blattsalat	10,90 €

Pommes Frites	2,90 €	Grillgemüse	3,50 €
Hausgemachte Wedges	3,20 €	Rosmarinkartoffeln	3,20 €
Süßkartoffelpommes	3,50 €	Steakhousepommes	3,50 €

Gegen einen Aufpreis von 1,00 € können sie zusätzlich zwischen einem Vollkorn-Bun oder einem Brioche-Bun wählen.

DIP's - je 1,50 €

BBQ-Soße, Geräucherte Speckmayonnaise, Sour Creme,

Liebe Gäste! Informationen über Zutaten in unseren Speisen, die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen können erhalten Sie auf Nachfrage bei unserem Servicepersonal.

Zusatzstoffe ¹⁾ „mit Farbstoff“, ²⁾ „konserviert“, ³⁾ „mit Antioxidationsmittel“, ⁴⁾ „mit Geschmacksverstärker“, ⁵⁾ „geschwefelt“, ⁶⁾ „geschwärzt“, ⁷⁾ „gewachst“, ⁸⁾ „mit Phosphat“, ⁹⁾ „mit Süßungsmittel(n)“, ¹⁰⁾ „caffeeinhaltig“, ¹¹⁾ „chininhaltig“, ¹²⁾ „taurinhaltig“

Für Fischliebhaber

Bouillabaisse	18,90 €
gebratene Edelfische und Garnelen mit geschmortem Gemüse in einem Hummer-Tomatenfond	
Zander	17,90 €
sanft gegart auf Sepianudeln, gebratenem Frühlingsgemüse und einem Weißweinschaum	

Fleischlos

Schwäbische Käsespätzle *	9,90 €
handgemachte Käsespätzle, mit Bergkäse cremig gratiniert, gebackene Zwiebelringe und einem bunten Salatteller	(kl) 7,90 €
Spitzpaprika	12,90 €
gegrillt und mit Fetakäse gefüllt auf cremigen Perlnudeln und Kräutersalat	

Grün und g´ sund

Beilagensalat *	2,90 €
mit bunten Zupf- und Rohkostsalaten, mariniert mit feinem Hausdressing und Brotroutons	(kl) 1,90 €
Salatvariationen	
mit bunten Zupf- und Rohkostsalaten, mariniert mit feinem Hausdressing und Brotroutons,	
- mit Krustenschinken und Bergkäse	10,90 €
- mit gegrillten Streifen von der Putenbrust	10,90 €

Überraschungsmenü (nur abends)

3-Gänge-Menü	
Die Königin der Kochrezepte ist die Phantasie. Nach diesem Motto und inspiriert durch Produktangebot und Kreativität bieten wir eine Menüfolge mit Aperitif, vertrauen Sie uns und lassen Sie sich überraschen.	26,90€

Liebe Gäste! Informationen über Zutaten in unseren Speisen, die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen können erhalten Sie auf Nachfrage bei unserem Servicepersonal.

Zusatzstoffe ¹⁾ „mit Farbstoff“, ²⁾ „konserviert“, ³⁾ „mit Antioxidationsmittel“, ⁴⁾ „mit Geschmacksverstärker“, ⁵⁾ „geschwefelt“, ⁶⁾ „geschwärzt“, ⁷⁾ „gewachst“, ⁸⁾ „mit Phosphat“, ⁹⁾ „mit Süßungsmittel(n)“, ¹⁰⁾ „coffeinhaltig“, ¹¹⁾ „chininhaltig“, ¹²⁾ „taurinhaltig“

Brotzeiten / Vesper (ab 17.30 Uhr)

Variationen an Wurstsalat

mit milden Zwiebelringen, Gewürzgurken und frischem Landbrot

- „Klassisch“

7,90 €

- „Schweizer Art“ mit Emmentaler

7,90 €

„ Miesbergtoast „

8,90 €

gebratenes Putensteak auf geröstetem Butters toast, Pilzsoße
und mit Käse überbacken dazu einen kleinen Salat

Bratwurst

7,90 €

aus der Heimat des Chef's auf Sauerkraut und frischem Landbrot

Brotzeitbrett

8,90 €

Bauerngeräuchertes aus Naabeck

und Emmentaler hauchdünn geschnitten mit frischem Landbrot

Liebe Gäste! Informationen über Zutaten in unseren Speisen, die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen können erhalten Sie auf Nachfrage bei unserem Servicepersonal.

Zusatzstoffe ¹⁾ „mit Farbstoff“, ²⁾ „konserviert“, ³⁾ „mit Antioxidationsmittel“, ⁴⁾ „mit Geschmacksverstärker“, ⁵⁾ „geschwefelt“, ⁶⁾ „geschwärzt“, ⁷⁾ „gewachst“, ⁸⁾ „mit Phosphat“, ⁹⁾ „mit Süßungsmittel(n)“, ¹⁰⁾ „coffeinhaltig“, ¹¹⁾ „chininhaltig“, ¹²⁾ „taurinhaltig“

Süßes danach

Unser Glasdessert:

Mokka-Mousse

5,20 €

mit Preiselbeergelee, Amerettinicumble und einer Kugel Nougateis

Unsere Tellerdesserts:

Schokoladen-Kirschtart

7,90 €

mit marinierten Kirschen, Vanillesand, Cremeeis und hausgemachten Hippen

Liebe Gäste! Informationen über Zutaten in unseren Speisen, die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen können erhalten Sie auf Nachfrage bei unserem Servicepersonal.

Zusatzstoffe ¹⁾ „mit Farbstoff“, ²⁾ „konserviert“, ³⁾ „mit Antioxidationsmittel“, ⁴⁾ „mit Geschmacksverstärker“, ⁵⁾ „geschwefelt“, ⁶⁾ „geschwärzt“, ⁷⁾ „gewachst“, ⁸⁾ „mit Phosphat“, ⁹⁾ „mit Süßungsmittel(n)“, ¹⁰⁾ „coffeinhaltig“, ¹¹⁾ „chininhaltig“, ¹²⁾ „taurinhaltig“

Eiskarte

Baileys – Amarettini - Becher	6,90€
je eine Kugel Haselnuss- , Schokoladen- und weißes Nougateis mit geschlagener Sahne, feinem Amarettinigeback und Baileys	
Gemischtes Eis	5,50 €
je eine Kugel Vanille- , Schokoladen- und Erdbeereis, mit geschlagener Sahne, Fruchtsoße und Hippengebäck	
Der Klassiker „Eis und Heiß“	6,50 €
drei Kugeln Vanilleeis mit heißen Himbeeren, Sahne und Hippengebäck	
Nuss - Genuss	6,20 €
eine Kugel Walnusseis und zwei Kugeln Haselnusseis mit Nusskrokant, Sahne und Hippengebäck	
- wahlweise mit Eierlikör	6,90 €
Pfirsich – Melba – Eisbecher	6,90 €
zwei Kugeln Vanilleeis und eine Kugel Joghurteis mit Pfirsichstücken, Himbeersoße und geschlagener Sahne dazu Hippengebäck	
Eiskaffee	3,90 €
zwei Kugeln Vanilleeis im Kaffee mit einer Sahnehaube	
Eisschokolade	3,90 €
zwei Kugeln Vanilleeis im Kakao mit einer Sahnehaube	

Liebe Gäste! Informationen über Zutaten in unseren Speisen, die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen können erhalten Sie auf Nachfrage bei unserem Servicepersonal.

Zusatzstoffe ¹⁾ „mit Farbstoff“, ²⁾ „konserviert“, ³⁾ „mit Antioxidationsmittel“, ⁴⁾ „mit Geschmacksverstärker“, ⁵⁾ „geschwefelt“, ⁶⁾ „geschwärzt“, ⁷⁾ „gewachst“, ⁸⁾ „mit Phosphat“, ⁹⁾ „mit Süßungsmittel(n)“, ¹⁰⁾ „coffeinhaltig“, ¹¹⁾ „chininhaltig“, ¹²⁾ „taurinhaltig“