

## *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*

**Carpaccio** 6,90 €  
vom Bayrischen – Weiderind mit feinem Balsamico Dressing, Rucola und Parmesan

## *Aus dem Suppenheferl*

**Geröstete Paprikacremesuppe** 4,20 €  
mit geröstetem Speck und Knoblauchcroutons

## *Für den kleinen Hunger*

**Anti Pasti** 9,90 €  
mariniertes Gemüse mit Coppa di Parma, Kalamata - Oliven und Brotchips

**Tomaten-Brot Salat** 7,90 €  
mit mariniertem Mozzarella und dünn geschnittenem Parmaschinken und Rucola

**Miesberg - Strudel** 8,90 €  
mit Kräuter dip und marinierten Blattsalaten

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

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

## Gschmackiges

<b>Paniertes Schnitzel *</b>		10,90 €
vom Schweinerücken, goldbraun in Butter gebraten, dazu Pommes Frites und einen bunten Salatteller	(kl)	8,90 €
<b>Cordon bleu</b>		13,90 €
von der Pute, gefüllt mit Speck und Zwiebel auf Tomaten-Rahm Farfalle mit Rucola		
<b>„Miesberg-Pfännchen,“ *</b>		14,90 €
gebratene Spitzen vom Schwein, Rind und der Pute mit Waldpilzragout, dazu Schwäbische Käsespätzle und einen bunten Salatteller	(kl)	12,90 €
<b>Hausgemachte Fleischmaultaschen *</b>		12,90 €
mit gebratenem Speck, Zwiebel, Ei und einen bunten Salatteller	(kl)	10,90 €
<b>Schweinemedailon-Spieß</b>		15,90 €
zart gebraten auf in Rahm geschmorten Kohlrabi und gerösteten Kartoffelschupfnudeln , in Hanfsaat sautiert		
<b>BIO - Hähnchenbrust</b>		13,90 €
knusprig gebacken auf tomatisierten Getreidereis, Joghurt und Kräutersalat		
<b>Lamm</b>		17,90 €
rosa gebraten auf Kartoffelpüree, Speckbohnen und Thymianjus		

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

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

<b>Grillteller</b>		14,90 €
vom Schwein, Rind und einer hausgemachten Bratwurst		
<b>Roastbeef</b>	<b>220g</b>	13,90 €
vom Bayrischen Rind	<b>350g</b>	16,90 €
<b>Flanksteak</b>		16,90 €
vom Bayrischen Rind		

---

## Burger

<b>Miesberg Burger 2019</b>	8,90 €
200g Fleisch vom Simmentaler - Weiderind mit gebratenem Bauchspeck, geschmorten Zwiebeln, Speck-Mayo und frischer Tomate	
<b>Anti – Pasti Burger</b>	9,90 €
200g Fleisch vom Simmentaler - Weiderind, mit mariniertem Gebratenem Gemüse, frischer Tomate und Rucola	
<b>Cheeseburger</b>	9,90 €
200g Fleisch vom Simmentaler - Weiderind gratiniert mit Alpenkäse und Frischkäse, frischen Tomaten und einer Speck-Mayo	

---

Pommes Frites	2,90 €	Grillgemüse	3,50 €
Hausgemachte Wedges	3,20 €	Rosmarinkartoffeln	3,20 €
Süßkartoffel Pommes	3,50 €	Steakhouse Pommes	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 <sup>1)</sup> „mit Farbstoff“, <sup>2)</sup> „konserviert“, <sup>3)</sup> „mit Antioxidationsmittel“, <sup>4)</sup> „mit Geschmacksverstärker“, <sup>5)</sup> „geschwefelt“, <sup>6)</sup> „geschwärzt“, <sup>7)</sup> „gewachst“, <sup>8)</sup> „mit Phosphat“, <sup>9)</sup> „mit Süßungsmittel(n)“, <sup>10)</sup> „coffeinhaltig“, <sup>11)</sup> „chininhaltig“, <sup>12)</sup> „taurinhaltig“

## *Für Fischliebhaber*

**Edelfische** 17,90 €  
sanft gebraten mit Wildwassergarnelen auf ligurischem Gemüse und frischem Rucola

**Seehecht** 16,90 €  
knusprig auf der Haut gebraten mit glacierten Mie-nudeln und gebratenem asiatischen Gemüse

## *Fleischlos*

**Schwäbische Käsespätzle \*** 9,90 €  
handgemachte Käsespätzle, mit Bergkäse cremig gratiniert, (kl) 7,90 €  
gebackene Zwiebelringe und einem bunten Salatteller

**Aubergine** 12,90 €  
Sous vide gegart, gratiniert mit Bergkäse und Kartoffeln-Paprikaragout auf geröstetem Getreide-Reis

## *Grün und g´ sund*

**Beilagensalat \*** 2,90 €  
mit bunten Zupf- und Rohkostsalaten, (kl) 1,90 €  
mariniert mit feinem Hausdressing und Brotcroutons

**Salatvariationen**  
mit bunten Zupf- und Rohkostsalaten,  
mariniert mit feinem Hausdressing und Brotcroutons,  
- mit gebackenen Pulled Pork Pralinen 10,90 €  
- mit gegrillten Streifen von der Putenbrust 10,90 €

## *Überraschungsmenü (nur abends)*

**3-Gänge-Menü** 26,90€  
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.

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

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

### **Brotzeitbrett**

7,90 €

feine Kostbarkeiten aus Naabeck und der Heimat unseres Chef's

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

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

# *Süßes danach*

## **Unser Glasdessert:**

### **Zitronensorbet**

mit hausgemachten Eistee, Minze und Gin

4,90 €

## **Unsere Tellerdesserts:**

### **Schokoladen Brownie**

mit Creme Eis mit Honig-Schmandcreme und gepoppten Amarant

7,90 €

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

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

## Eiskarte

<b>Baileys – Amarettini - Becher</b>	6,90€
je eine Kugel Haselnuss- , Schokoladen- und weißes Nougateis mit geschlagener Sahne, feinem Amarettinigeback und Baileys	
<b>Gemischtes Eis</b>	5,50 €
je eine Kugel Vanille- , Schokoladen- und Erdbeereis, mit geschlagener Sahne, Fruchtsoße und Hippengebäck	
<b>Der Klassiker „Eis und Heiß“</b>	6,50 €
drei Kugeln Vanilleeis mit heißen Himbeeren, Sahne und Hippengebäck	
<b>Nuss - Genuss</b>	6,20 €
eine Kugel Walnusseis und zwei Kugeln Haselnusseis mit Nusskrokant, Sahne und Hippengebäck	
- wahlweise mit Eierlikör	6,90 €
<b>Pfirsich – Melba – Eisbecher</b>	6,90 €
zwei Kugeln Vanilleeis und eine Kugel Joghurteis mit Pfirsichstücken, Himbeersoße und geschlagener Sahne dazu Hippengebäck	
<b>Eiskaffee</b>	3,90 €
zwei Kugeln Vanilleeis im Kaffee mit einer Sahnehaube	
<b>Eisschokolade</b>	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 <sup>1)</sup> „mit Farbstoff“, <sup>2)</sup> „konserviert“, <sup>3)</sup> „mit Antioxidationsmittel“, <sup>4)</sup> „mit Geschmacksverstärker“, <sup>5)</sup> „geschwefelt“, <sup>6)</sup> „geschwärzt“, <sup>7)</sup> „gewachst“, <sup>8)</sup> „mit Phosphat“, <sup>9)</sup> „mit Süßungsmittel(n)“, <sup>10)</sup> „coffeinhaltig“, <sup>11)</sup> „chininhaltig“, <sup>12)</sup> „taurinhaltig“