

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

Blumenkohl 7,90 €
geröstet auf Gurken-Carpaccio, Räucherlachstatar und einem Salat Bouquet

Aus dem Suppenheferl

Tomatencremesuppe 4,30 €
mit knusprigen Brotcroutons, frischen Kräutern und Speck

Menü (nur abends bis 20:00 Uhr)

Das Menü wechselt wöchentlich, das aktuelle Angebot finden sie auf unserer
Tafel im Eingangsbereich bzw. informieren sie sich doch gerne bei unserem
Servicepersonal darüber.

Eine Änderung des Menü's ist nur gegen einen Aufpreis möglich!

3-Gang-Menü 28,90 €

5-Gang Menü 42,90€

Gschmackiges

Paniertes Schnitzel *		10,90 €
vom Schweinerücken, goldbraun in Butter gebraten, dazu Pommes Frites und einen bunten Salatteller	(kl)	8,90 €
Schwabenpfanderl		14,90 €
mit einem gebratenem Schweinemedailon auf Kraut Schupfnudeln, Fleischmaultasche, Bauchspeckscheibe und Röstzwiebel		
Zweierlei Lamm		16,90 €
rosa gebraten auf Bohnen Cassoulet und geschmortem Ragout, mit Wurzelgemüse und Kartoffel		
„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 €
gratiniert, mit Lauch, Parmaschinken und Mozzarella dazu einen bunten Salatteller	(kl)	10,90 €
Maishähnchenbrust		14,90 €
mit Kräuterbutter arrosiert, Tomaten-Bulgur und gebratenen Thymianzucchini		
Schweinefilet		15,90 €
saftig gebraten auf Mediterranem Gemüse und Hausgemachten Kartoffelgnocchi dazu Tomatenjus		

vom Grill

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

Miesberg-Grillspieß		15,90€
Medaillons vom Schweinfilet mit Gemüse		
Roastbeef (ab 200 g)		
vom Simmentaler Weiderind	je 100 g	6,50 €
Rinderfilet (ab 200 g)		
vom Simmentaler Weiderind	je 100 g	8,90 €

Burger

Miesberg Burger 2019	8,90 €
200g Fleisch vom Simmentaler - Weiderind mit gebratenem Bauchspeck, geschmorten Zwiebeln, Speck-Mayo und Tomate	
Klassischer Hamburger	9,90 €
200g Fleisch vom Simmentaler - Weiderind, mit Senfcreme, Tomaten Essiggurke, Blattsalat und Zwiebel	
Cheeseburger	9,90 €
200g Fleisch vom Simmentaler - Weiderind gratiniert mit Alpenkäse und Frischkäse, Tomaten und einer Speck-Mayo	
Pulled Pork Burger	9,90 €
saftig geschmorte Schweineschulter, gerupft, mit BBQ- Soße, Blattsalat, Tomaten und Zwiebel	

Pommes Frites	2,90 €	Grillgemüse	3,50 €
Hausgemachte Wedges	3,20 €	Rosmarinkartoffeln	3,20 €
Süßkartoffel Pommes	3,50 €	Steakhouse Pommes	3,50 €
Beilagensalat	2,90 €	Speckbohnen	3,20 €

DIP's - je 1,50 €

BBQ-Soße, Geräucherte Speckmayonnaise, Sour Creme, Kräuterbuttercreme

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

Für Fischliebhaber

Forellenfilet 17,90 €
sanft gebraten, auf glasiertem Frühlingsgemüse mit Limette und Sojasoße

Lachsfilet 18,90 €
auf Kartoffel-Erbsenpüree mit gebackenen Kartoffeltaschen und marinierten Kirschtomaten

Fleischlos

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

Feta 13,90 €
gebacken im Knuspermantel auf Mediterranem Gemüse und Rucola

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 €
- mit gebackenem Feta im Knuspermantel 12,90 €

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, Pilzrahms oße
und mit Käse überbacken dazu einen kleinen Salat

Brotzeitbrett

7,90 €

feine Kostbarkeiten aus Naabeck und der Heimat unseres Chef's

Süßes danach

Unsere Tellerdesserts:

Cheesecake

mit Schokoladenmousse, glacierten Kirschen,
Kirschsorbet und Nusscrumble

8,90 €

Himbeere / Schokolade

mit Himbeersorbet, Schokoladenmousse
glasierten Himbeeren und Hippenbeäck

6,90 €

Eiskarte

Duett von Himbeere Schokolade	6,90€
mit zwei Kugeln Schokoladeneis und einer Kugel Himbeer-Sorbet mit geschlagener Sahne, Mandel und Hippengebäck	
Flambierter Marshmallowbecher	6,90€
mit je einer Kugel Haselnuss, Schokoladen und Vanilleeis flambierten Marshmallows, Karamellcreme und Hippengebäck	
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 €
Eiskaffee	3,90 €
zwei Kugeln Vanilleeis im Kaffee mit einer Sahnehaube	
Eisschokolade	3,90 €
zwei Kugeln Vanilleeis im Kakao mit einer Sahnehaube	