Speise & Getränkekarte

Tagesempfehlung

Eistee 4,90 €

- Pfirsich
- Zitrone

BIO - Limonaden 4,50 €

- Zitrone
- Orange
- Kirsch-Granatapfel
- Apfel
- Rhabarber

Glühsecco 4,50 €

Hausgemachter Glühwein 4,90 €

Unsere kleinen Gäste (bis 8 Jahre)

Erhalten von unserem Servicepersonal eine spezielle Kinderkarte.

Kleines Schmankerl vorweg

Rote Bete Tatar
mariniert mit karamellisierten Walnüssen
- mit Feta 8,90 €
- mit Räucherlachs & Feta 11,90 €

Tortellini *(warm)* 9,90 €
mit Shrimps, Krustentier-Limettensoße und frischem Rucola

Grün und g´sund



Beilagensalat 1,5 4,50 €
mit bunten Zupf- und Rohkostsalaten,
mariniert mit feinem Hausdressing

Salatvariation 10,90 €
mit bunten Zupf- und Rohkostsalaten,
Gemüsesalate der Saison,
mariniert mit feinem Hausdressing und Vollkorntoast

- mit Hähnchen im Knuspermantel + 6,50 €
- mit Mozzarellasticks + 5,50 €
- mit Schinken und Käse + 5,50 €

Aus dem Suppentopf

Asiatische Kürbissuppe
mild würzig mit Gemüsewürfel

- mit gebratenen Garnelen 6,50 €
- vegetarisch 5,50 €

Klassiker

Paniertes Schnitzel 13,90 €
vom Schweinerücken, goldbraun gebraten,
dazu Pommes Frites und Ketchup

Cordon Bleu 16,50 €
vom Schweinerücken, gefüllt mit Schinken und Käse
dazu Pommes Frites und Ketchup

„Miesberg-Pfännchen“ 16,50 €
gebratene Streifen vom Schwein und Hähnchen
mit Waldpilzragout, dazu Schwäbische Käsespätzle

Roastbeef vom Argentinischen Weiderind

Roastbeef Argentinisch 26,90 €
rosa gebraten, mit BBQ Rub mariniert, geröstetem Brokkoli,
Pommes Frites und Jus

Zwiebel Roastbeef 26,90 €
rosa gebraten, mit Schmorzwiebeln, gebackenen Zwiebelringen
Dunkelbiersoße und in Butter geschwenkte Spätzle

Gschmackiges

Augustiner Schweinesteak 16,90 €
Sous vide gegart und danach gegrillt mit Bierzwiebeln
und Speckbratkartoffeln

Pasta Kürbis
mit Kürbisragout, geschmortem Gemüse und Käse
- Vegetarisch 13,90 €
- Elsässer Art 16,50 €

Miesberg Curry
gebratenes Sesamgemüse in einem feinen Kokos - Currysud
und gebratenem Basmatireis
- vegetarisch 14,90 €
- mit Hähnchen im Knuspermantel 16,90 €
- mit gebratenen Garnelen 17,90 €

Bauern-Pfännchen 17,50 €
großer Pfannenrösti, 2 Panierte Schnitzel,
Champignon Speck Soße und Preiselbeeren

Ochsenbacken 18,90 €
12 Stunden geschmort, auf Kartoffel – Kürbispüree
und gerösteten Brokkoli

1/2 Bauernente 22,90 €
sanft geschmort auf Apfelrotkraut und Serviettenknödel

1/4 Bauernente 18,90 €
sanft geschmort auf Apfelrotkraut und Serviettenknödel



Für Fischliebhaber

Fish and Chips 19,90 €
mit Steakhouse Pommes, Paprikasalsa, Erbsenragout und Sour Creme

Lachsforelle 24,90 €
sanft gebraten auf Kartoffel- Kürbispüree,
gebackenen Süßkartoffeln und feinem Salat

Vegetarisch

zusätzlich sind alle mit (V) gekennzeichneten Speisen auch
als Vegetarische Gerichte erhältlich.

Linsen - Kürbisragout 16,90 € (V)
cremig geschmort mit Kartoffelwürfel, Schmand und Petersilie

Brotzeiten / Vesper (ab 17.00 Uhr)

Variationen an Wurstsalat

mit milden Zwiebelringen, Gewürzgurken und Landbrot
- **„Klassisch“** 11,50 €
- **„Schweizer Art“** mit Emmentaler 11,50 €

Verpackung & Umbestellung

Der Umwelt zu Liebe verlangen wir **pro Verpackung 1 €.**
Gerne verpacken wir ihnen die Speisen in selbst mitgebrachte Behälter.

Je nach Aufwand und Art der Umbestellung verlangen wir einen Aufpreis.

Burger

Alle gekennzeichneten Burger auch Vegetarisch möglich!



Miesberg Burger 11,90 €
200g Fleisch vom Simmentaler - Weiderind
mit gebratenem Bauchspeck,
geschmorten Zwiebeln, Speck-Mayo,
Blattsalat, Gurke und Tomate

Cheeseburger 11,90 €
200g Fleisch vom Simmentaler - Weiderind
gratiniert mit Alpenkäse und Frischkäse,
Speck-Mayo, Blattsalat, Gurke und Tomate

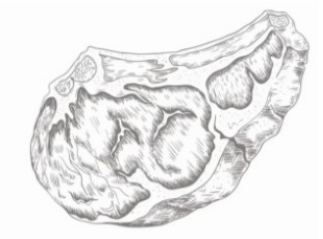
Wiesen Burger 11,90 €
200g Fleisch vom Simmentaler - Weiderind,
gebratene Steinchampignons, Bergkäsecreme,
Wildkräuter-Mayo,
Blattsalat, Gurke und Tomate

Jalapenos-Bacon Burger 15,90 €
200g Fleisch vom Simmentaler - Weiderind,
Speck, Onionrings, Jalapenos-Cheesecreme
Blattsalat, Tomate und Gurke

Chicken–Mango Burger 11,90 €
Hähnchen-Patty im Knuspermantel,
mit Mango-Currysoße
Blattsalat, Gurke und Tomate

Pulled Pork Burger 11,90 €
saftig geschmorte Schweineschulter,
gerupft, mit BBQ- Soße,
Blattsalat, Gurke, Tomate und Zwiebel

Maria Burger 15,90 €
200g Fleisch vom Simmentaler - Weiderind,
würzige Ananas, Käse, Speck
Blattsalat, Tomate und Gurke



Beilagen

Pommes Frites	4,00 €	hausgemachte Wedges	4,50 €
Süßkartoffelpommes	5,50 €	gebratenes Gemüse	5,00 €
Steakhouse Pommes	4,50 €	Hähnchensticks	6,50 €
Mozzarellasticks	5,50 €	Chicken Nuggets 5 Stück	5,00 €

Chilli – Cheese- Fries 6,50 €
Jalpenos-Käsecreme mit Röstzwiebel

Dreierlei Pommes 6,50 €
Pommes, Steakhousepommes und Süßkartoffelpommes

Dip´s & Sossen

BBQ-Soße,
geräucherte Speckmayonnaise,
Sour Creme,
Mango-Curry Dip,
Salsa,
Aioli

je 1,90 €

Ketchup
Majo

je 0,50 €

Süsses danach

Zweierlei Schokolade 10,90 €
Lauwarmer Schokoladenkuchen, Schokoladenmousse, Glühweinkirschen und Cremeeis mit Mandelcrumble



Glasdessert

Nutella / Heidelbeere 7,90 €
Nutella Creme, Biskuit, Heidelbeerragout und Cremeeis

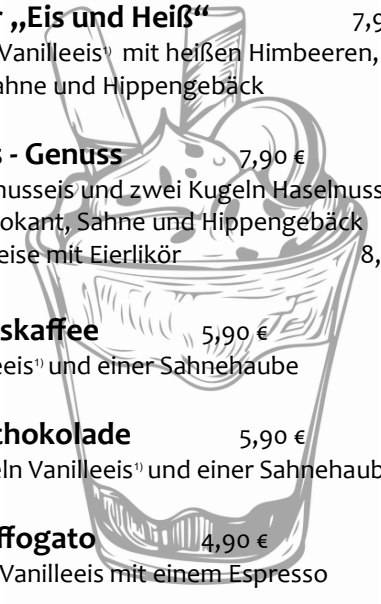
Eiskarte

Winterzauber 8,90 €
zwei Kugeln Zimt- und eine Kugel Nusseis,
mit Glühweinkirschen und Hippengebäck

Gemischtes Eis 7,50 €
je eine Kugel Vanille[1] - , Schokoladen- und Erdbeereis,
mit geschlagener Sahne, Fruchtsoße und Hippengebäck

Der Klassiker „Eis und Heiß“ 7,90 €
drei Kugeln Vanilleeis[1] mit heißen Himbeeren,
Sahne und Hippengebäck

Nuss - Genuss 7,90 €
eine Kugel Walnusseis und zwei Kugeln Haselnusseis
mit Nusskrokant, Sahne und Hippengebäck
- wahlweise mit Eierlikör 8,90 €



Eiskaffee 5,90 €
mit zwei Kugeln Vanilleeis[1] und einer Sahnehaube

Eisschokolade 5,90 €
mit zwei Kugeln Vanilleeis[1] und einer Sahnehaube

Affogato 4,90 €
1 Kugel Vanilleeis mit einem Espresso