



MEISER DESIGN HOTEL  
— DINKELSBÜHL —  
★★★★★

## SNACKKARTE

EDAMAME	KNOBLAUCH   SALZFLOCKEN   CHILIÖL	5.8
KÜRBISCREMESUPPE	KERNÖL   KÜRBISKERNÖL   LAUCHSTROH	6.8
BUNTER BLATTSALAT	KAROTTEN   COCKTAILTOMATEN PAPRIKA   GURKE WAHLWEISE MIT HAUSDRESSING   ESSIG ÖL	9.8
	PARMASCHINKEN	11.8
	RÄUCHERLACHS	14.8
	RUMPSTEAK-STREIFEN	18.8
ANTIPASTITELLER	PARMASCHINKEN   COPPA PARMESAN   PICCANDOU   OLIVEN MEDITERRANES GEMÜSE	10.8
RINDERCARPACCIO	KÜRBISKERNE   GEBRATENE PILZE PARMESAN   RUCOLA	16.8
MEISER'S BAKED POTATO	MIT FRISCHEN KRÄUTERN UND SOUR CREAM	9.8
	RÄUCHERLACHS	14.8
	SAUTIERTE WALDPILZEN	17.8
	RUMPSTEAK-STREIFEN	18.8
	5 GEBRATENE GARNELEN	19.8
SKIN ON FRIES	GEHOBELTER PARMESAN   TRÜFFEL TRÜFFELMAYONNAISE	12.8
	SCHARFE RUMPSTEAK-STREIFEN   BBQ	12.8
DESSERTS	FLYING DESSERT - ELEGANT PORTIONIERT SÜSSIGKEITEN AUS UNSERER PATISSERIE	À 2.8
	KAFFEE CRÈME BRÛLÉE   VANILLEEIS FRÜCHTE DER SAISON	7.8



MEISER DESIGN HOTEL  
— DINKELSBÜHL —  
★★★★★

## MEISER'S HEISSER STEIN

RINDERKRAFTBRÜHE 6.8  
BRÄTKLÖSSCHEN | SCHNITTLAUCH

GESCHMORTE HIRSCHKEULE 20.8  
WACHOLDERSOSSE | APFELROTKOHL  
SPECKKNÖDEL | GLASIERTE KAROTTE

FILET VOM WILDLACHS 21.8  
TERRIYAKIGLACE | RATATOUILLE  
SPINATGNOCCHI | WILDKRÄUTER

LAMMKOTELETT ROSA GEBRATEN 24.8  
RUCOLAPESTO GRATINIERT | BRATKARTOFFEL |  
MANDELBROKKOLI | MARINIERTE PREISELBEEREN

TAGLIATELLE 16.8  
BABYSPINAT | AUBERGINE | ROTES ZWIEBELCONFIT

DIE OBEN GENANNTEN GERICHTE SIND EIN BEISPIEL FÜR EIN TÄGLICH WECHSELNDES SPEISENANGEBOT.

GAREN SIE AUF IHREM 300 GRAD HEISSEN STEIN  
SO WIE SIE ES MÖGEN

RUMPSTEAK (220 GR) 24.8

RINDERFILET (200 GR) 32.8

SURF & TURF (RINDERFILET & 3 GARNELEN) 40.8

GARNELEN (6 STÜCK Á CA. 60 GR) 28.8

ZWEI DIPS ZU IHRER WAHL INKLUSIVE

BBQ-SAUCE | KETCHUP | KRÄUTERBUTTER  
SÜSS-SAUERER CHILIDIP | TERIYAKISAUCE

BEILAGEN ZU IHRER WAHL

SKIN-ON FRIES | OFENKARTOFFEL | GEBRATENE WALDPILZE |  
SPECKBOHNEN | BRATKARTOFFEL | MANDELBROKKOLI JE 4.4

KLEINE SALATBOWL ALS BEILAGE 4.8