



MEISER SPA RESORT
— NEUSTÄDTLEIN —
★★★★S

À LA CARTE

Mittagessen

Sonntag & Feiertag von 12 - 14 Uhr

Abendessen

täglich von 18 - 21 Uhr

OPEN KITCHEN

Meiser Mittagsbuffet

Suppe, Salate, Vorspeisen und Hauptgerichte
mit Gemüse und Beilagen

täglich von 12 - 14 Uhr für 32.80 € pro Person

Meiser Abend-Verwöhn Menü

Suppe, Salat- und Vorspeisenbuffet
Auswahl an Hauptgerichten
Gemüse und Beilagen

Dessert aus unserer hauseigenen Patisserie: Eiscreme, Früchte
und „Flying Dessert“ mit elegant portionierten Süßigkeiten.

täglich von 18 - 21 Uhr für 59 € pro Person

Angebot und Zeiten können sich ändern. Aktuelle Informationen auf Anfrage.
Meiser Abend- Verwöhnmenü: tageweise kann der Hauptgang ausschließlich serviert werden.



MEISER SPA RESORT
— NEUSTÄDTLEIN —
★★★★S

VORSPEISEN

Karamellierter Ziegenkäsetaler

Brioche | Chicorée | Portwein | Frisée

21.8

Pulpo Patate Sous Vide

Drillinge | Tomaten | Oliven | Sellerie | Kresse

22.8

Carpaccio vom Weiderind mit frischem Trüffel

Parmesan | Kirschtomaten | geröstete Pinienkerne | Rucola | Zitrone | Olivenöl

23.8

SUPPEN

Veganes Karottensüppchen

Quinoa | gebackener Blumenkohl | Chili

9.8

Consommé vom Weiderind

Gemüwestreifen | Pochiertes Ei

11.8

SALATE

Gemischter Blattsalat mit Himbeerdressing

Paprika | Mais | Tomate | Gurke | Pilze | Grissini | Croutons | Kerne

„Meiser Caesar Salad“

Croutons | Kirschtomaten | Grana Padano Späne | Sardellen

klein 8.5 | groß 14.8

zusätzlich mit

Pute & Sesam oder gebackenem Camembert

8

Garnele & Zitronengras oder spicy Rindfleischstreifen

11



MEISER SPA RESORT
— NEUSTÄDTLEIN —
★★★★S

BOWLS

Thai Bowl mit Kalamansi - Chili - Emulsion (vegetarisch)

Rote Linsen | Süßkartoffeln | Mais | Avocado | Chinakohl | Sesam - Chili Gurken | Curry

Green Bowl mit Sesam - Limone - Emulsion (vegan)

Glasnudeln | Babyspinat | Pak Choi | Brokkoli | Kiwi | Edamame | Cashew

á 19.8

zusätzlich mit

Räucherlachs

6

Pute & Sesam

8

Garnele & Zitronengras oder spicy Rindfleischstreifen

11

FLAMMKUCHEN

Vegetarisch

Schmand | Kürbis | Kernpesto | Feta | Rucola

12.8

Elsässer Art

Schmand | Speck | Zwiebeln

13.8

SANDWICH

Dry Age Smash - Beef Burger 200 Gramm mit Cheddar Käse

BBQ-Soße | Salat | Tomate | Gewürzgurke | Röstzwiebeln

18.8

Mit Trüffel - Fries

23.8



MEISER SPA RESORT
— NEUSTÄDTLEIN —
★★★★S

HAUPTGÄNGE

Hirschfilet „Baden-Baden“ | Haselnusskruste

Vanillemöhre | Brezelknödel | Wacholder – Schokoladen Soße
36.8

Kaninchenrücken | Foie gras

Steinpilze in Rahm | Tourniertes Gemüse | Kartoffelgratin
36.8

Ganze Forelle in Limonenbutter gebraten

Dillkartoffeln | Gemüsebukett | Velouté
34.8

KLASSIKER

Wiener Schnitzel

Petersilien Erdäpfel | Zitrone | Sardelle | Kapern | Preiselbeeren
33.8

Zwiebelrostbraten

Schmelzzwiebeln | Röstzwiebeln | selbstgemachte Knöpfle | Portweinjus
33.8

Allgäuer Käsespätzle

Schmelzzwiebeln | Schnittlauch | Röstzwiebeln
18.8

Veganes Avocado – Risotto mit Pinienkernen

Marinierter Babyspinat, Granatapfelkerne, Limone, Chili
23.8



MEISER SPA RESORT
— NEUSTÄDTLEIN —
★★★★S

VOM HEISSEN STEIN

täglich von 18.00 bis 21.00 Uhr und sonntags zusätzlich von 12.00 bis 14.00 Uhr

**Unser Fleisch erhält nach vierwöchiger Reifung die optimale Qualität.
Schneiden Sie das Fleisch in die gewünschte Größe
und garen Sie es nach Belieben auf dem 300°C heißen Stein.**

RIND

Rumpsteak 170g (Ladies Cut)	29.8
Rumpsteak 220g (Gentlemen Cut)	36.8
Rib Eye 220 g	36.8
Filet 200 g	43.8
Surf & Turf Filet 200g & 3 Black Tiger Garnelen	49.8

KALB

Saltimbocca – Salbei & Parmaschinken 200g	30.8
--	-------------

GEFLÜGEL

Maispoularde ca. 160g	25.8
------------------------------	-------------

FISCH

Black Tiger Garnelen (8 Stück)	26.8
Lachs ca. 200g	28.8

VEGETARISCH

Halloumi Käse mit Pimietos de Patron	20.8
---	-------------

**Zu unseren heißen Steinen servieren wir drei verschiedene Dips und
Beilagen zu Ihrer Wahl**

á 5.8

Skin on fries
Pfannengemüse
Speckbohnenbündchen

Tagliolini mit Grana Padano Soße
Kartoffel-Trüffelpüree
Rosmarinkartoffeln



MEISER SPA RESORT
— NEUSTÄDTLEIN —
★★★★S

DESSERT & KÄSE

In Mandelbutter karamellierter Kaiserschmarrn

(Zubereitungszeit ca. 30 – 40 Min. Letzte Bestellung um 20.30 Uhr)

Zwetschgenröster | Apfelmus | Rumrosinen

15.8

Dubai Cheesecake mit Kadayif

Pistaziencreme | Joghurteis

14.8

Flying Dessert

á 3.2

Kleine Auswahl französischer Rohmilchkäse

Feigensenf | Trauben | Grissini | Baguette

16.8

UNSERE SELBSTGEMACHTEN EISSORTEN

Eis

Vanille	Schokolade
Karamell	Stracciatella
Kokos	Walnuss

Sorbet

Erdbeere	Himbeere
Zitrone	Maracuja

2.1 pro Kugel

Alle angegebenen Preise sind in EUR
inkl. Steuern und Bedienungsgeld

Eine Speisekarte mit Allergen-Kennzeichnung
bekommen Sie jederzeit von unserem Servicepersonal