

Suppen

Kürbis-Kokossuppe

Chili | Zitronengras | Reisbällchen

8.8

Ochsenschwanzessenz | Spätburgunder

Maultaschen | Austernpilze | Gemüse

9.8

Vorspeisen

Jakobsmuschel

Artischocke | Trüffel | Kirschtomaten | Frisee

18.8

Wachtel

Ziegenkäse | Feige | Sellerie | Walnuss

20.8

Carpaccio & Tatar vom Rind

Parmesan | Pinienkerne

Rucola | Wachteleier | Balsamico

21.8

Salate

Bunter gemischter Blattsalat Hausdressing

Paprika | Mais | Tomate | Gurke | Pilze | Radieschen

Klein 6.8

Groß 12.8

Zusätzlich mit

Pute Sesam	7
Gebackener Camembert Preiselbeeren	7
Garnele Zitronengras	10
Rindfleischstreifen Spicy	10

Lauwarme Bowls

Poke Bowl

VEGAN

17.8

Edamame | Lauchzwiebel | Karotte | Gurke
Rotkohl | Avocado | Tofu | Basmatireis | Amaranth
Erdnuss-Soja Dressing | Orangen Dip

Buddha Bowl

VEGETARISCH

17.8

Butternut Kürbis | Romanesco | Kichererbsen
Quinoa | Chiliflocken | Ingwer
Sesam Dressing | Miso Dip

Zusätzlich mit

Räucherlachs	5	Putenbruststreifen	7
Schafskäse	5	Garnele Zitronengras	10

Etwas für Zwischendurch

„Meiser Caesar Salad“

Croutons | Parmesan

12.8

& Pute | Sesam 7

& Garnele | Zitronengras 10

Flammkuchen „Elsässer“

Schmand | Speck | Zwiebel

12.8

Flammkuchen „Vegetarisch“

Tomatensugo | Kirschtomaten | Rucola

11.8

6 Dinkelsbühler Rostbratwürste

Bratensauce | Weinsauerkraut |

Bauernbrot

12.8

Antipastiteller

Serranoschinken | Coppa di Parma | Salami

ingelegtes Gemüse | Oliven | Rucola |

Parmesan | Grissini

16.8

Hauptgänge

Hausgemachte Entenbratwurst

Bohnen | Speck | Kartoffeln | Majoran

29

Gefüllter Kaninchenrücken

Steinpilze in Rahm

Romanesco | Kräuterpolenta

32

Cordon Bleu von Seezunge und Lachs

Petersilienpüree | Babygemüse

35

Klassiker

Wiener Schnitzel

Bratkartoffel | Zitrone | Sardelle | Kapern | Preiselbeeren

31.8

Zwiebelrostbraten

Zwiebeln x 2 | selbstgemachte Knöpfe | Portweinjus

31.8

Allgäuer Käsespätzle

geschmälzte Zwiebeln | Schnittlauch | Röstzwiebeln

17.8

Pappardelle

Rucola | Steinpilzpesto | confierte Kirschtomaten

18.8

Unsere Empfehlung für heute Abend

Täglich ab 18 Uhr empfehlen wir je nach Saison wechselnde
Fleisch-, Fisch- und vegetarische/vegane Gerichte



MEISER VITAL HOTEL
— NEUSTÄDTLEIN —
★★★★S

Steaks vom heißen Stein

täglich von 18.00 bis 21.00 Uhr
Sonntags zusätzlich von 12.00 bis 14.00 Uhr

Unser Fleisch erhält nach vier wöchiger Reifung die optimale Qualität
Schneiden Sie das Fleisch in die gewünschte Größe
und garen es nach Ihren Wünschen auf Ihrem 300 Grad heißen Stein

Rind

Rumpsteak 170 g (Ladies Cut)	26.8
Rumpsteak 220 g (Gentlemen Cut)	32.8
Rib Eye 220 g	32.8
Filet 200 g	39.8
Surf & Turf Rinderfilet 200 g & 3 Black Tiger Garnelen	46.8

Kalb

Saltimbocca – Salbei Parmaschinken 200 g	28.8
Filet 200 g	37.8
Surf & Turf Kalbsfilet 200 g & 3 Black Tiger Garnelen	45.8

Geflügel

Maispoularde ca. 160 g	23.8
------------------------	------

Fisch

Black Tiger Garnelen (6 Stück)	24.8
Lachs ca. 200 g	25.8

Zu unseren heißen Steinen servieren wir zwei verschiedene Dips

Beilagen zu Ihrer Wahl

á 4.9

Skin on fries	Selleriepüree
Bamberger Hörnchen	Rahmwirsing
Tagliolini Kürbispesto	Grillgemüse

Dessert | Käse

Dreierlei Schokolade

Lava Kuchen | Zartbittermousse | Weißes Moccaparfait

13.8

American Cheesecake

Kumquatragout | Blutorangensorbet

13.8

Flying Dessert

á 2.9

Kleine Auswahl französischer Rohmilchkäse

Feigensenf | Trauben | Grissini | Baguette

15.8

Unsere selbstgemachten Eissorten

1.9 pro Kugel

Eis

Vanille

Schokolade

Kokos

Karamell

Stracciatella

Walnuss

Sorbet

Erdbeere

Himbeere

Zitrone

Maracuja

Alle angegebenen Preise sind in EUR
inkl. Steuern und Bedienungsgeld

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