



MEISER VITAL HOTEL
— NEUSTÄDTLEIN —
★★★★S

SUPPEN

Kürbis-Kokossuppe

Chili | Zitronengras | Reisbällchen

9.8

Ochsenschwanzessenz | Spätburgunder

Maultaschen | Austernpilze | Gemüse

10.5

VORSPEISEN

Jakobsmuschel

Artischocke | Trüffel | Kirschtomaten | Frisee

20.8

Wachtel

Ziegenkäse | Feige | Sellerie | Walnuss

22.8

Carpaccio & Tatar vom Rind

Parmesan | Pinienkerne

Rucola | Wachteleier | Balsamico

23.8

SALATE

Bunter gemischter Blattsalat Hausdressing

Paprika | Mais | Tomate | Gurke | Pilze | Radieschen

Klein 7.5

Groß 13.8

Zusätzlich mit

Pute Sesam	8
Gebackener Camembert Preiselbeeren	8
Garnele Zitronengras	11
Rindfleischstreifen Spicy	11

LAUWARME BOWLS

Poke Bowl

VEGAN

19.8

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

Buddha Bowl

VEGETARISCH

19.8

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

Zusätzlich mit

Räucherlachs	5.5	Putenbruststreifen	8
Schafskäse	5.5	Garnele Zitronengras	11



MEISER VITAL HOTEL
— NEUSTÄDTLEIN —
★★★★S

ETWAS FÜR ZWISCHENDURCH

„Meiser Caesar Salad“

Croutons | Parmesan

13.8

& Pute | Sesam 8

& Garnele | Zitronengras 11

Flammkuchen „Elsässer“

Schmand | Speck | Zwiebel

13.8

Flammkuchen „Vegetarisch“

Tomatensugo | Kirschtomaten | Rucola

12.8

6 Dinkelsbühler Rostbratwürste

Bratensauce | Weinsauerkraut |
Bauernbrot

13.8

Antipastiteller

Serranoschinken | Coppa di Parma | Salami
ingelegtes Gemüse | Oliven | Rucola |
Parmesan | Grissini

18.8

HAUPTGÄNGE

Hausgemachte Entenbratwurst

Bohnen | Speck | Kartoffeln | Majoran

31.8

Gefüllter Kaninchenrücken

Steinpilze in Rahm
Romanesco | Kräuterpolenta

35.8

Cordon Bleu von Seezunge und Lachs

Petersilienpüree | Babygemüse

38.8

KLASSIKER

Wiener Schnitzel

Bratkartoffel | Zitrone | Sardelle | Kapern | Preiselbeeren

33.8

Zwiebelrostbraten

Zwiebeln x 2 | selbstgemachte Knöpfe | Portweinjus

33.8

Allgäuer Käsespätzle

geschmälzte Zwiebeln | Schnittlauch | Röstzwiebeln

18.8

Pappardelle

Rucola | Steinpilzpesto | confierte Kirschtomaten

20.8

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

Kalb

Saltimbocca – Salbei Parmaschinken 200 g	30.8
Filet 200 g	40.8
Surf & Turf Kalbsfilet 200 g & 3 Black Tiger Garnelen	48.8

Geflügel

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

Fisch

Black Tiger Garnelen (6 Stück)	26.8
Lachs ca. 200 g	28.8

Zu unseren heißen Steinen servieren wir zwei verschiedene Dips

Beilagen zu Ihrer Wahl

á 5.5

Skin on fries	Selleriepüree
Bamberger Hörnchen	Rahmwirsing
Tagliolini Kürbispesto	Grillgemüse



MEISER VITAL HOTEL
— NEUSTÄDTLEIN —
★★★★S

DESSERT | KÄSE

Dreierlei Schokolade

Lava Kuchen | Zartbittermousse | Weißes Moccaparfait

14.8

American Cheesecake

Kumquatragout | Blutorangensorbet

14.8

Flying Dessert

á 3.2

Kleine Auswahl französischer Rohmilchkäse

Feigensenf | Trauben | Grissini | Baguette

16.8

UNSERE SELBSTGEMACHTEN EISSORTEN

2.1 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