



MEISER VITAL HOTEL
— NEUSTÄDTLEIN —
★★★★S

SUPPEN

Schaumsuppe von der Zuckererbse
Chili | Glasierte Apfelspalten | Blutwursttaler
9.8

Tomaten - Consommé | Basilikum
Concassée | Crostini | Ravioli
10.5

VORSPEISEN

Gebeiztes Lachsfilet | Rote Beete
Gurke | Wasabi | Sesam | Frisée
20.8

Ziegenkäse Crème Brûlée
Feigensorbet | Portweingelee | Waben - Honig | Walnuss
19.8

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

Babyspinat | Lauchzwiebel | Karotte | Gurke
Avocado | Tofu | Camargue Reis
Granatapfel | Sesam – Limone – Emulsion

Buddha Bowl

VEGETARISCH

19.8

Butternut und Hokaido Kürbis | Mango | Kichererbsen
Quinoa | Chiliflocken | Curry
Chili – Orangen – Emulsion

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 | Zwiebeln

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

Lammkarree | Schalotten Schaum

Artischockencreme | Glasierte Fingermöhren | Polenta

35.8

Kaninchenrücken | Foie gras

Steinpilze in Rahm

Tourniertes Gemüse | Kartoffelgratin

38.8

Ganze Forelle in Limonen Butter gebraten

Dillkartoffeln | Gemüsebukett | Velouté

34.8

KLASSIKER

Wiener Schnitzel

Petersilien Erdäpfel | Zitrone | Sardelle | Kapern | Preiselbeeren

33.8

Zwiebelrostbraten

Schmelzzwiebeln | Röstzwiebeln | selbstgemachte Knöpfe | Portweinjus

33.8

Allgäuer Käsespätzle

geschmälzte Zwiebeln | Schnittlauch | Röstzwiebeln

18.8

Hausgemachte Süßkartoffel-Pappardelle | Velouté

Zuckerschoten | Kresse | Modena – Balsamico | Kräuteröl

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 und Parmaschinken 200 g	30.8
--	------

Vegetarisch

Halloumi Käse mit Spitzpaprika und Aubergine	20.8
--	------

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	Kartoffelgratin
Rosmarinkartoffeln	Speck-Bohnen
Tagliolini Limonen Soße	Grillgemüse



MEISER VITAL HOTEL
— NEUSTÄDTLEIN —
★★★★S

DESSERT | KÄSE

In Mandelbutter karamellisierter Kaiserschmarrn
(Zubereitungszeit ca. 30min. Letzte Bestellung um 21 Uhr)
Zwetschgenröster | Apfelmus | Rumrosinen
16.8

American Cheesecake | Schokoladen-Crumble
Orangenragout | Pistazieneis
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	Karamell
Schokolade	Stracciatella
Kokos	Walnuss

Sorbet

Erdbeere	Zitrone
Himbeere	Maracuja

Alle angegebenen Preise sind in EUR
inkl. Steuern und Bedienungsgeld

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