

À LA CARTE

Mittagessen

Samstag, Sonntag & Feiertag von 12 - 14 Uhr

Abendessen

täglich von 18 - 21 Uhr

AUS UNSERER OPEN KITCHEN

Meiser Mittagsbuffet

Suppe, Salate und Hauptgerichte
mit Gemüse & Beilagen

täglich von 12 - 14 Uhr für 32,80 € pro Person

Meiser Verwöhnmenü

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

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

täglich von 18 - 21 Uhr 59 € pro Person



MEISER VITAL HOTEL
— NEUSTÄDTLEIN —
★★★★S

ETWAS FÜR ZWISCHENDURCH

täglich von 14 - 21 Uhr

Gemischter Blattsalat Hausdressing

Paprika | Mais | Tomate | Gurke | Pilze
Radieschen

„Meiser Caesar Salad“

Croutons | Parmesan

Klein 8.5 Groß 14.8

Green Bowl - VEGAN

Babyspinat | Edamame | Flower sprouts
Brokkoli | Kiwi | Graupen | Walnüsse
Sesam – Limone – Emulsion

19.8

Thai Bowl - VEGETARISCH

Linsen | Süßkartoffeln | Mais | Avocado
Chinakohl | Chiliflocken | Curry
Kalamansi - Chili – Emulsion

19.8

Zusätzlich mit

Räucherlachs (nur bei Bowl) **6**

Pute | Sesam **8**

Gebackener Camembert **8**

Garnele | Zitronengras **11**

Rindfleischstreifen | Spicy **11**

Flammkuchen „Elsässer“

Schmand | Speck | Zwiebeln

13.8

Flammkuchen „Vegetarisch“

Schmand | Kürbis | Kernpesto | Feta | Rucola

12.8

Sandwich vom Wagyu- Pastrami

Avocado | Mais | Rucola | Basilikum Creme

14.8



MEISER VITAL HOTEL
— NEUSTÄDTLEIN —
★★★★S

MITTAGSKARTE

Samstag, Sonntag & Feiertag von 12 - 14 Uhr
(Aktuelle Informationen gerne auf Anfrage)

ABENDKARTE

täglich von 18 - 21 Uhr

SUPPEN

Kürbis - Kokoscreme

Chili | Jakobsmuschel | Tonkabohne

9.8

Consommé vom Weiderind

Gemüsestreifen | Pochiertes Ei

11.8

VORSPEISEN

Gegrillte Riesengarnelen

Brioche | Chicorée | Gorgonzola | Frisée

21.8

Hausgeräucherte Entenbrust

Rote Bete | Quitte | Feldsalat

23.8



MEISER VITAL HOTEL
— NEUSTÄDTLEIN —
★★★★S

HAUPTGÄNGE

Hirschrücken | Haselnusskruste

Zweierlei Pastinaken | Brezel - Knödel | Birnen - Chutney

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 | Rote Bete | Kresse | Modena – Balsamico | Kräuteröl

20.8



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 karamellierter Kaiserschmarrn

(Zubereitungszeit ca. 30min bis 40min. Letzte Bestellung um 20.30 Uhr)

Zwetschgenröster | Apfelmus | Rumrosinen

15.8

Parfait vom Lebkuchen

Kumquat – Ragout | Walnusseis

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