


# SPEISEN

## CUISINE VITALE

Um unseren Grundsätzen und Ansprüchen für eine gesunde, regionale und saisonale Küche gerecht zu werden, bieten wir für Ihren Genuss sorgfältig ausgewählte sowie hausgemachte Produkte.


Alle Preise sind in Euro | Inkl. gesetzl. MwSt.

## SUPPEN

- |  |     |
|--|-----|
| <b>Rinderkraftbrühe</b>  | 8.8 |
| Flädle   Gemüsejulienne   frischer Schnittlauch  |     |
| <b>Pikante Thai-Curry-Kokossuppe</b>  VEGAN MÖGLICH | 9.8 |
| Satayspieß   Gemüsestroh   Brotauswahl   |     |

## VORSPEISEN

Serviert mit einer Brotauswahl

- |   |      |
|---|------|
| <b>Carpaccio vom Rind</b>   | 19.8 |
| Rucola   Olivenöl   Meersalz   Kapern   Zitrone   Parmesan  |      |
| <b>Karamellierter Ziegenfrischkäse</b>  VEGGIE | 18.8 |
| gebratene Zucchini-scheiben   Himbeer-Walnuss-Dressing<br>Feigen in Rotweinglace  |      |
| <b>Anti Pasti</b>   | 18.8 |
| Coppa   Serrano   Ziegenfrischkäse   Parmesan<br>mediterranes Gemüse   Rucola   |      |

## SALATE

Mariniert mit würzigem Joghurt-Kräuter-Hausdressing  
Serviert mit einer Brotauswahl

- |  |      |
|--|------|
| <b>Großer bunter Salatteller</b>   | 18.8 |
| Steinchampignons   Nüsse   |      |
| <b>Großer bunter Salatteller</b>   | 19.8 |
| gebratene Putenbruststreifen   |      |
| <b>Caesar Salad</b>  | 19.8 |
| gebratene Hähnchenbruststreifen<br>oder mit Garnelen oder Rinderfiletstreifen für einen Aufpreis von 5.9 |      |

---

# HEALTHY

---

## Mediterrane Gnocchi VEGAN

17.8

Vegane Gnocchi | Ratatouille | Brokkoli

## Gemüsecurry VEGAN

18.9

Kokosmilch | Erdnüsse | Süßkartoffelwürfel | Reis

---

# BOWLS

---

Unsere **Bowls** servieren wir mit warmem Sushi Reis und Ponzu Marinade

## Asia Bowl VEGAN

19.8

Zuckerschoten | Mango | Austernpilze | Radieschen  
Sprossen | Teriyaki-Marinade | Wasabi-Nüsse

## Salsa Bowl VEGAN

19.8

Süßkartoffel | Avocado | Granatapfel | Paprika | Gurke | Zucchini  
Avocado-Tomate-Chili-Dressing | Erdnüsse

## Zu unseren Healthy & Bowls Gerichten:

à 4.9

- Putenbruststreifen
- Lachs gebeizt
- Tofu gebraten
- Schafskäse
- Garnelen

à 5.9

---

# BURGER

---

## Meiser DinkelsBURGER

servieren wir Ihnen mit 180 g Premium-Beef im Brioche-Brötchen

### Italian

18.8

Cocktailsauce | Tomate | Mozzarella | Rucola

### Cheese

20.8

Salat | Cheddar Cheese | blaue Zwiebel  
Ketchup | Mayonnaise | Onion Rings  
wahlweise mit Jalapeños für einen Aufpreis von **1.8**

### Rustica

19.8

Salat | Rösti | Zwiebel | Speck | Ketchup | Mayonnaise

---

### Vegetarisch

18.8

Brioche-Brötchen mit Amaranth-Süßkartoffel-Taler  
Ratatouille-Gemüse | Kräutersauce | Rucola | blaue Zwiebel

Alle Burger servieren wir wahlweise mit Skin-on Fries oder Potato Wedges.


Für Süßkartoffelpommes berechnen wir einen Aufpreis von **2.9**


Für Cheddar Cheese Fries oder Truffle Fries berechnen wir einen Aufpreis von **3.9**

---

# SKIN-ON FRIES

---


**Cheddar Cheese Fries**  VEGGIE 9.8

**Truffle Fries**  VEGGIE 10.8  
Trüffelmayonnaise | Trüffelsalz | Parmesan


---

## CROSSOVER-GERICHTE

---

**Panzerotti**  VEGGIE 18.8  
italienische Nudeln gefüllt mit Spinat und Ricotta  
Nussbutter | Strauchtomate | geriebener Bergkäse

**Maultaschen mit Kartoffelsalat** 16.8  
3 gebratene Maultaschen | zweierlei Zwiebel | Schnittlauch

**Meiser Käsespätzle**  VEGGIE MÖGLICH 16.8  
Spätzle | Speck | frischer Rahm | Bergkäse | Limburger  
junger Frühlingslauch | Röstzwiebeln

**Putensteak auf Tagliatelle** 21.8  
Kräuter-Tomatensauce | Parmesan

**Grillteller** 30.8  
kleines Rinderfilet | Medaillons vom Landschwein | Grilltomate  
Speck | Röstzwiebel | Rosmarinkartoffeln


**Tranchen vom norwegischen Lachs** 26.8  
Blattspinat | Rosmarinkartoffeln | Kräuterschaum

**Meiser Currywurst** 16.8  
Original Oberländer-Wurst | hausgemachte Spezialsauce | Mayonnaise  
hauseigene Currymischung | Skin-on Fries oder Potato Wedges

**Schweineschnitzel nach Wiener Art** 19.8  
Skin-on Fries | Ketchup | Zitrone

**Cordon Bleu vom Schwein** 21.8  
Skin-on Fries | Ketchup | Zitrone

**Zwiebelrostbraten** 28.8  
Bratensauce | zweierlei Zwiebel | Spätzle

**Gebackener Schafskäse**  VEGGIE 16.8  
Paprika | Zwiebel | Oliven | Knoblauch | Brotauswahl

Gerne servieren wir zu jedem unserer Hauptgerichte einen Beilagensalat  5.9

---

# STEAK IT EASY

---

<b>Rumpsteak „American Style“</b> 220 g	<b>34.9</b>
Kräuterbutter   Meersalz   Wedges   Kräuterdip	
<b>Rinderfilet</b> 200 g	<b>39.9</b>
Pfefferrahmsauce   rote Zwiebel   Kräuter   Kartoffelrösti   Ofengemüse	

---

## PREMIUM DRY AGED STEAKS

---

Aus unserem Reifeschrank, perfekt zubereitet auf dem 800-°C-Oberhitze-Grill

- Wahre Genießer schwören auf DRY AGED -

Das älteste Verfahren der Fleischreifung macht aus einem hochwertigen Stück Rindfleisch eine Gaumenfreude.

Echter Fleischgenuss offenbart sich bei diesen feinen Steaks.

Das extrem aromatische und zarte Fleisch verdient zu Recht die Auszeichnung

- PREMIUMKLASSE-

<b>Rib Eye Steak</b> ca. 350 g	<b>72</b>
das Steak mit dem Fettauge	
<b>New York Club Steak</b> ca. 600 g	<b>82</b>
aus dem Mittelrücken am Knochen   saftiges Muskelfleisch mit Fettrand	
<b>T-Bone Steak</b> ca. 800 g	<b>92</b>
kleiner Filetanteil   großer Roastbeef-Anteil mit dem T-Knochen	

- Alle Gewichtsangaben beziehen sich auf das Rohgewicht vor dem Grillen -

Zu unseren DRY AGED STEAKS reichen wir Kräuterbutter und BBQ-Sauce

<b>Beilagen zu Ihrer Wahl</b>	<b>à 5.9</b>
Brokkoli   Ofengemüse	
Süßkartoffelpommes   Potato Wedges   Ofenkartoffel	

Gerne servieren wir zu jedem unserer Hauptgerichte einen Beilagensalat  **5.9**

---

# BAYERISCHE SCHMANKERL

---

**1 Paar Weißwürste** (bis 15 Uhr) **9.8**  
Händlmaier-Weißwurstsenf | Brezel

**Große bayerische Brezensuppe** **9.8**  
Zwiebelschmelze | Wurzelgemüse | Schnittlauch

**6 Dinkelsbühler Rostbratwürste** **14.8**  
Bratensauce | Weinsauerkraut | Bauernbrot

**Fränkisches Schäufele** **22.8**  
Dunkelbiersauce | Kartoffelknödel

**Rindergulasch geschmort in Hauf Dunkelbier** **21.8**  
Serviettenknödel

**Pikanter Wurstsalat** **14.8**  
Leberkäs | Paprika | Zwiebel | Emmentaler | Essiggurke | Bauernbrot

**Ratsherrn Brettl** (auch für mehrere Personen) **p.P. 19.8**  
Schinken- und Bauernspeck | Kaminwurz  
Käse | Gewürzgurke | Radieschen | Zwiebel | Bauernbrot

Gerne servieren wir zu jedem unserer Hauptgerichte einen Beilagensalat **5.9**


---

## SÜSSES & FEINES

---

**Warmer Wiener Apfelstrudel** **10.8**  
Vanilleeis | Sahne

**Warmer Kaiserschmarrn** **11.8**  
Apfelmus | Vanilleeis | Sahne

**Käseteller** 160 g  **VEGGIE** **17.8**  
ausgewählte deutsche und französische  
Käse- und Rohmilchkäsespezialitäten  
Tessiner Feigensenf | Brotauswahl

**Beachten Sie auch unser Angebot an frisch gebackenen Kuchen  
und Torten aus unserer hauseigenen Konditorei**

- Gerne verpacken wir Ihren Kuchen auch zum Mitnehmen -



# EISSPEZIALITÄTEN

Selbstgemachte Eisspezialitäten aus unserer hauseigenen Patisserie.  
Frische Zutaten und viel Liebe zum Detail | Auswahl der Früchte saisonal bedingt

**Unsere selbstgemachten Eissorten erhalten Sie in folgenden  
Geschmacksrichtungen:**

Vanille | Schokolade | Stracciatella | Walnuss  
Erdbeere | Himbeere | Waldfrucht | Mango

Weitere wechselnde  
Eissorten auf Nachfrage

**3 Kugeln gemischtes Eis | 6.9**  
mit Sahne | 7.5



**Vanilla Dream Erdbeere | 11.8**  
Zartschmelzendes Vanilleeis  
garniert mit Erdbeeren  
Erdbeersauce | Sahne



**Waldfruchtbecher | 11.8**  
Hausgemachtes Vanilleeis mit Waldfrucht  
und Himbeer-Sorbet | garniert mit einer  
Auswahl an Waldfrüchten  
Fruchtsauce | Sahne



**Walnussbecher | 11.8**  
Hausgemachtes Walnuss und  
Schokoladeneis | garniert  
mit Walnusskrokant | Sahne



**Himbeer-Joghurt-Queen | 11.8**  
Traumhafte Komposition  
aus Himbeersorbet und Joghurteis  
garniert mit Himbeeren | Sahne

**Bananen Boot | 11.8**

Hausgemachtes Vanille und Schokoladeneis | garniert mit Bananenscheiben  
Schokosauce | Sahne



**Eiskaffee & Eisschokolade | 7.9**

Eisgewordener Kaffeegenuss mit leckerem Vanilleeis  
oder  
flüssiger Schokoladentraum trifft Vanille und  
Schokoladeneis | Sahne



**Spaghettieis | 9.8**

**Spaghettieis mit Erdbeeren | 11.8**

Hausgemachtes Vanilleeis mit gefrorener Sahne  
garniert mit Erdbeersauce | weiße Schokoraseln



**Schokokuss | 11.8**

Hausgemachtes Schokoladen und Stracciatellaeis  
garniert mit Schokosauce | Schokostreusel | Sahne

**Anton | 6.9**

Leckeres Schokoladen und Vanilleeis  
garniert mit Smarties | Sahne



**Affeneis | 8.8**  
Hausgemachtes  
Vanilleeis  
garniert mit einer  
halben Banane  
Schokosauce | Sahne



**Fantasy | 4.2**  
Eine Kugel Eis  
Deiner Wahl  
garniert mit Fruchtsauce  
Smarties | Sahne

---

# FRÜHSTÜCKSBUFFET

---

Montag - Samstag von 08.00 bis 11.00 Uhr  
Sonn- und Feiertag von 08.30 bis 11.00 Uhr

## Vital-Deluxe-Frühstück

20.8

### Darbo Konfitüren

Erdbeer | Kirsch | Orange | Himbeer | Waldbeer

Akazien- und Sonnenblumenhonig

Nuss-Nougat-Creme | Butter | Margarine

Streichwurst | veganer Aufstrich

### Müslis & Cerealien

Schoko-Banane | Knusper-Müsli | Früchte-Beeren-Müsli | Schoko-Crunchy

Cornflakes | getrocknete Bananenscheiben und Pflaumen | Leinsamen

Kokosraspel

Milch | Naturjoghurt | Speisequark

Bauernbrot | verschiedene Brötchen | Brezeln | Knäckebrot

Auswahl von Räucherfischen | Schinken | Wurst und Käse | gegrillter Speck

Eier | Rührei

Obstsalat | frisches Obst

Multivitamin- und Orangensaft | Grapefruitsaft | Mineralwasser | Secco

Espresso | Latte Macchiato | Cappuccino | Milchkaffee | Dunkle Schokolade

Haferl Kaffee | Tee-Auswahl

## Wochenend-Schlemmer-Frühstück

27.8

An Samstagen, Sonn- und Feiertagen bieten wir Ihnen ein spezielles Wochenend-Schlemmer-Frühstücksbuffet bestehend aus allen Komponenten des Vital-Deluxe-Frühstücks sowie:

Grillwürstel | Leberkäs | Weißwürstel | Croissants | Nusszopf

Kräuterquark | griechischer Joghurt mit Honig | Bircher Müsli

**An Wochenenden (Samstage und Sonntage) sowie an Feiertagen bieten wir ausschließlich unser Wochenend-Schlemmer-Frühstück an.**

Auf Nachfrage reicht Ihnen unser Service gerne eine Speisekarte mit Allergen- und Zusatzstoffkennzeichnung

# GETRÄNKE

## KAFFEESPEZIALITÄTEN

- Aus dem Hause Darboven -

<b>Haferl Kaffee</b>	<b>4.7</b>	<b>Cappuccino</b>	<b>4.7</b>
<b>Haferl Kaffee</b> entkoffeiniert	<b>4.7</b>	Milchschaum	
<b>Kännchen Kaffee</b>	<b>5.7</b>	<b>Cappuccino</b>	<b>4.7</b>
<b>Milchkaffee</b> große Tasse	<b>4.7</b>	Sahne	
<b>Café Crème</b>	<b>4.0</b>	<b>Chococino</b>	<b>5.9</b>
<b>Espresso</b>	<b>3.9</b>	heiße Schokolade von Xocao   Espresso	
<b>Espresso Doppio</b>	<b>5.4</b>	<b>Latte Macchiato</b>	<b>5.2</b>
<b>Espresso Macchiato</b>	<b>4.0</b>	<b>Latte Macchiato</b>	<b>6.8</b>
<b>Espresso Coretto</b> wahlweise mit einem Schuss Grappa oder Sambuca	<b>5.5</b>	Ramazzotti Crema	
<b>Espresso Affogato</b>	<b>6.2</b>	<b>Mexican Coffee</b>	<b>8.9</b>
		Kaffee mit Kahlúa   Tequila Sahne	
		<b>Irish Coffee</b>	<b>8.9</b>
		Kaffee   Whiskey brauner Zucker   Sahne	

Sämtliche Kaffeespezialitäten erhalten Sie auch koffeinfrei.  
Sojamilch, Mandelmilch, Hafermilch und laktosefrei für einen Aufpreis von **0.5**

## HEISSE GETRÄNKE

<b>Heiße Zitrone</b>	<b>4.3</b>	<b>Tee mit braunem Rum</b>	<b>7.9</b>
<b>Grog</b> 4 cl Myers's Rum   heißes Wasser	<b>7.5</b>	2 cl Myers's Rum   Darjeeling Tee	
<b>Heiße Schokolade</b> von Xocao	<b>4.9</b>	<b>Glas heiße Milch</b>	<b>2.9</b>
<b>Heiße Schokolade</b> von Xocao   Sahne	<b>5.3</b>	<b>Weißer Heiße Schokolade</b>	<b>5.9</b>
		von Xocao   Milchschaum	
		<b>Russische Schokolade</b>	<b>7.9</b>
		mit Vodka   Sahne	

---

# TEATIME

---

Unsere Eilles Teespezialitäten im Tea Diamond | Großes Glas Tee 0,3 l

**Darjeeling Royal** 5.2  
**Second Flush**

Diese Spitzenqualität aus den Gärten am Fuße des Himalaya hat ein zart blumiges Aroma und gilt als der Champagner unter den Teesorten. Mit goldgelber Tassenfarbe. Ein Hauch Zucker nimmt ihm die feine Herbheit.

**Apfel Früchte** 5.2

Köstliche Apfelteemischung mit dem Geschmack prachtvoller, saftiger Äpfel und Früchte.

**Grüntee Asia Superior** 5.2

Unfermentierter Tee aus dem fruchtbareren Mittelasien mit sympathisch weichem Aroma, zartsüßer, angenehm herber Note und leuchtend hellgelber Tassenfarbe.

**Pfefferminze** 5.2

Ausgesuchte Pfefferminz-Blätter fein geschnitten, sind sehr wohlschmeckend und erfrischen den ganzen Körper. Ein Hochgenuss.

**Sommerbeeren** 5.2

Gehaltvolle Fruchtekombi aus sommergereiften Hibiskusblüten, Hagebuttenschalen, Apfelstücken, Orangenschalen und lieblichem Erdbeer-Himbeer-Aroma.

**Kamille** 5.2

Getrocknete Kamillenblüten, fein geschnitten, schmecken mild, und sind angenehm beruhigend und ausgleichend. Ein traditionelles Hausmittel.

**Earl Grey Premium** 5.2

Eine edle Ceylon-Darjeeling-China-Blattmischung wird versetzt mit dem pikanten Aromaöl feinsten Bergamottfrüchte. Ein Klassiker auch zu Gebäck und Kuchen.

**Spicy Black Chai** 5.2

Eine Original ayurvedische Gewürzteesmischung mit Schwarztee und exotischen Gewürzen.

**Kräutergarten** 5.2

Reine, erfrischend belebende Kräutermischung aus Zitronengras, Nanaminze, Rotbusch und Süßholz, mit süßwürzigem Geschmack. Besonders wohltuend.

**Rooibos Vanilla** 5.2

Südafrikanischer Rotbusch, versetzt mit Vanillearoma, hat eine süße Geschmacksnote, kupferrote Tassenfarbe, kaum Gerbstoffe und kein Koffein.

**Vita Orange** 5.2

Spritzige Fruchtemischung aus Hibiskusblüten, Apfelscheiben, Orangen- und Zitronenschalen, Zimt und erfrischem Orangenaroma sowie zehn vitalisierenden Vitaminen. Ein Fitnessgetränk besonders für durstige Sportler.

**Rooibos Winterpunsch** 5.2

Südafrikanischer Rotbusch mit feinem Winteraroma aus Rotbusch, Ingwer, Apfel, Zimtrinde, Kardamom, gezuckerten Kokosnusscheiben, Aroma, schwarzem Pfeffer und Mandelstücken.

---

# SOFTGETRÄNKE

---

## Aqua Spritzig

0,2 | 0,4 l

3.4 | 4.9

## Gerolsteiner Mineralwasser

Medium | Naturell

0,25 | 0,5 | 0,75 l

3.9 | 6.0 | 7.0

## Thomas Henry

Tonic Water | Vivid Watermelon

Bitter Lemon | Pink Grapefruit

Spicy Ginger Beer | Ginger Ale

Mystic Mango | Citrus Lemonade

0,2 | 0,4 l

3.8 | 5.5

## Red Bull | Red Bull sugar free

0,25 l

4.9

## Coca Cola

Classic | Light | Zero

0,2 | 0,4 l

3.5 | 5.0

Spezi | Fanta | Sprite

0,2 | 0,4 l

3.5 | 5.0

## Bionade

Holunder | Naturtrübe Zitrone

Ingwer-Orange | Limette

0,33 l

4.9

## Waldmeister-Schorle

0,4 l

5.0

## Holunder-Schorle

0,4 l

5.0

## Meiser Eistee 0,4 l

5.9

Blaubeere | Maracuja | Cherry | Pfirsich | Zitrone

## Meiser Limonade 0,4 l

5.9

Erdbeer-Hibiskus | Mango | Pink Grapefruit

---

# SÄFTE & NEKTARE

---

- aus den Häusern Granini & Burkhardt -

Apfelsaft naturtrüb | Cranberrysaft | Grapefruitsaft

Multivitaminsaft | Orangensaft | Traubensaft

Bananennektar | Johannisbeernektar | Kirschnektar

Maracujanektar | Rhabarbernektar

## Saft | Nektar

0,2 | 0,4 l

4.0 | 5.6

## Karottensaft

0,5 l

4.8

## Saftschorle

0,2 | 0,4 l

3.5 | 5.0

## KiBa

Kirsch- und Bananennektar

0,4 l

5.6

---

# MILKSHAKES

---

- mit selbstgemachtem Eis -

Erdbeer | Schoko | Kokos | Vanille | Banane | Himbeer 0,4 l

6.9

---

# BIERE

---

## Vom Fass

**Hauf Hefeweißbier**

0,3 | 0,5 l

**3.9 | 4.9****König Ludwig Weißbier** alkoholfrei

0,5 l

**4.9****Hauf Helles**

0,3 | 0,5 l

**3.9 | 4.9****Radler**

0,3 | 0,5 l

**3.9 | 4.9****Friedrich Hauf Dunkel**

0,3 | 0,5 l

**3.9 | 4.9****Colaweizen**

0,5 l

**4.9****Hauf Pils**

0,3 l

**4.4****Bananenweizen**

0,5 l

**4.9****Engel Kellerbier**ausgezeichnet zum besten  
Kellerbier Europas (EBS)

0,3 l

**4.5****Russ**

0,5 l

**4.9**

## Aus der Flasche

**Hauf Weißbier** dunkel

0,5 l

**4.9****Stefansbräu**

Zwickel

0,5 l

**4.9****Hauf Spezial**

Märzen

0,5 l

**4.9****König Ludwig Weißbier**

leicht | kristall

0,5 l

**4.9****Hauf Alkoholfrei**

0,5 l

**4.9****Engel Kellerbier** alkoholfrei

0,3 l

**4.4**

---

# SPECIALS

---

# OFFENE WEINE

## - Weißweine 0,2 l -

Hans Wirsching | Franken **7.9**  
**Silvaner**, trocken  
mineralisch | nachhaltig

Hans Wirsching | Franken **7.9**  
**Riesling**, trocken  
spritzig | fruchtig | feines Säurespiel

Weingut Hofmann | Franken **7.9**  
**Bacchus** | halbtrocken  
belebender Apfelduft  
dezente Fruchtsüße

Nardelli Diamant **8.9**  
Apulien, Italien  
**Chardonnay, Vermentino, Malvasia**  
feiner Duft | dezent aromatische Noten

Casello Bondoni **9.9**  
Lombardei, Italien  
**Lugana** - DOC, trocken  
elegant trockenes Geschmacksbild

**Meiser M Edition No.1** **8.2**  
Weingut Cavazza | Venetien, Italien  
**Garganega**  
trocken | **Exklusivabfüllung**  
frisch | elegant | ausgewogen  
nachhaltig

Azienda Agricola Cavazza **7.9**  
Venetien, Italien  
**Pinot Grigio** - IGT, trocken  
Strohgelb | kräftiges Bukett  
feinfruchtig | grüne Äpfel

Azienda Agricola Cavazza **7.9**  
Venetien, Italien  
**Chardonnay** - IGT  
trocken | helles Gelb | saftiges Bukett  
angenehm fruchtig | frisches Obst

**Weinschorle** weiß 0,2 l **5.7**

## - Roséweine 0,2 l -

Winzer vom Weinsberger Tal **7.9**  
Löwenstein | Württemberg  
**Spätburgunder**, trocken  
weicher, runder Wein

Jakoby-Mathy **7.9**  
Mosel  
**Rosé**, halbtrocken  
aromatisch | reife Fruchtaromen

Cantina di Custoza **8.2**  
Val dei Molini | Garda, Italien  
**Bardolino Chiaretto** - Classico  
DOC, trocken  
blumiger Duft | erfrischende  
Fruchtnoten im Mund

**Weinschorle** rosé 0,2 l **5.7**

## - Rotweine 0,2 l -

Weingut Langenbach **7.9**  
Baden  
**Spätburgunder**, trocken  
reife Kirscharomen  
feine Kräuternote

Winzer vom Weinberger Tal **7.9**  
Württemberg  
**Trollinger**, halbtrocken  
herzhaft | kernig  
zart duftendes Bukett

Genossenschaftskellerei **7.9**  
Heilbronn | Württemberg  
**Dornfelder**, lieblich  
ausdrucksstark | Brombeer  
schwarze Johannisbeernoten

**Weinschorle** rot 0,2 l **5.7**

Azienda Agricola Cavazza **7.9**  
Venetien, Italien  
**Merlot** - IGT, trocken  
harmonisch | lachsfarben

Villa Albergotti | Toskana, Italien **7.9**  
**Chianti** - DOCG, trocken  
weich | fruchtig

Nardelli | Puglia, Italien **8.9**  
**Primitivo** - IGP, trocken  
üppiger Stil wie ein Korb  
reifer Früchte

**Meiser M Edition No.2** **9.2**  
Weingut Cavazza | Venetien, Italien  
**Cuvée aus Cabernet und Merlot**  
trocken | **Exklusivabfüllung**  
feine Beerenfrucht  
ausgewogene, weiche Tannine

---

# WEINE WEISS

---

- Flaschenweine 0,75 l -

Weingut Schmitges | Mosel **35**  
Grauschiefer **Riesling**, trocken  
toller Schmelz | vibrierende  
Mineralität

Weingut A. Diehl | Pfalz **32**  
**Blanc de Noir**, trocken  
Eins zu Eins  
von der Merlot-Traube

Hans Wirsching | Franken **32**  
**Silvaner** - Kabinett, trocken  
Iphöfer Kalb - Bocksbeutel  
sehr feine und elegante Art

Casello Bondoni **36**  
Lombardei, Italien  
**Lugana** - DOC, trocken  
elegant trockenes Geschmacksbild

**Meiser M Edition No.1** **29**  
Weingut Cavazza | Venetien, Italien  
**Garganega**  
trocken | **Exklusivabfüllung**  
frisch | elegant | ausgewogen  
nachhaltig

Kellerei Cantina **68**  
Terlan-Classico Terlaner | Italien  
**Pinot Blanc, Chardonnay**  
**Sauvignon Blanc** | DOC, trocken  
blumig fruchtiger Duft | tropische  
Früchte und Äpfel

---

# WEINE ROSÉ

---

- Flaschenweine 0,75 l -

Cantina di Custoza | Val dei Molini **32**  
Garda, Italien  
**Bardolino Chiaretto** - Classico,  
DOC, trocken  
blumiger Duft | erfrischende  
Fruchtnoten im Mund

Nardelli Diamant Rosato **32**  
Apulien, Italien  
**Negroamavo, Primitivo, Merlot**  
reife, rote Früchte | mineralischer  
Abgang

Miraval Côtes de Provence  
Côtes de Provence, AOP  
fruchtig | feine Mineralität  
0,75 | 1,5 l **65 | 135**

---

# WEINE ROT

---

- Flaschenweine 0,75 l -

Mare Magnum **38**  
The Chocolate Tube  
**Primitivo**  
vollmundiger Geschmack  
feine Noten von Kaffee & Schokolade

Nardelli 1961 | Puglia, Italien **59**  
**Primitivo** - IGP, trocken  
samtiges Konzentrat mit intensiven  
Fruchtaromen dunkler Beeren

Heuchelberger Weingärtner **32**  
**Lemberger** - trocken  
feine Brombeernoten  
weiße Pfefferwürze

Château Fontesteu  
Cru Bourgeois | Frankreich  
**Cabernet Sauvignon, Merlot**  
**Cabernet Franc**  
trocken, Haut Médoc  
rote Früchte | lakritz | Röstnoten  
0,75 | 1,5 l **56 | 110**

**Meiser M Edition No.2** **32**  
Weingut Cavazza | Venetien, Italien  
**Cuvée aus Cabernet und Merlot**  
trocken | **Exklusivabfüllung**  
feine Beerenfrucht  
ausgewogene, weiche Tannine

Passorone Appassimento **42**  
Apulien, Italien  
**Primitivo, Montepulciano**  
**Sangiovese** | halbtrocken  
reife Früchte | Vanille | dkl. Schokolade

# COCKTAILS MIT ALKOHOL

- Turn On, Tune In, Drop Out „geschüttelt, nicht gerührt“  
Cocktails, Drinks und Bettgeflüster -

**Amaretto Sour** 10.9

Amaretto  
Zucker | Zitrone | Orange

**Midori Sour** 10.9

Melonenlikör  
Zitrone | Zucker | Orange

**Whiskey Sour** 10.9

Gentleman Jack  
Zucker | Zitrone

**Cuba Libre** 10.9

Bacardi 4 Anos Rum  
Limette | Cola

**Gin Fizz** 10.9

Bombay Sapphire Gin  
Zitrone | Zucker | Soda

**Moscow Mule** 10.9

Absolut Vodka | Ginger Beer  
Gurken | Limettenschnitze

**Pink Paloma** 12.9

Patron Tequila Silver  
Grapefruit Limonade  
Lime Juice | Meersalz

**Caipirinha** 10.8

Cachaca  
Limette | brauner Rohrzucker

**Meiser Strawberry Daiquiri** 10.9

Bacardi White  
Lime Juice | Erdbeer

**My Mango** 10.8

Botucal Rum | Maracujasaft  
Kokos | Thomas Henry Mango

**Bloody Mary** 10.9

Vodka | Salz | Pfeffer | Tabasco  
Worcestershiresauce | Lime Juice  
Tomatensaft

**Ladys Dream** 11.8

Vodka | Vanille | Cointreau  
Limettensaft | Maracujasaft  
Eiweiß

**Exotic Touch** 10.9

Bacardi White | Mango  
Grenadine | Kokos | Sahne  
Lime Juice | Maracuja | Ananas

**Long Island Iced Tea** 13.9

El Jimador Tequila | Absolut Vodka  
Bombay Gin | Bacardi | Triple Sec  
Limette | Orange | Cola

**Meiser Mai Tai** 11.9

Bacardi White & Dark  
Apricot Brandy | Mandel | Limette  
Zitrone | Lime Juice | Puderzucker  
Orange

**Mojito** 10.9

Havana Club Rum | Zuckersirup  
Limette | Minze | Soda

**Negroni** 10.9

Bombay Sapphire Gin  
Martini Rosso | Campari

**Old Fashioned** 10.9

Woodford Whiskey  
Angostura | Soda

**Pina Colada** 10.9

Bacardi White & Dark  
Kokos | Sahne | Ananas

**Sex on the Beach** 10.9

Absolut Vodka | Pfirsichlikör  
Zitrone | Lime Juice | Cranberry  
Ananas

**Swimming Pool** 10.9

Bacardi | Absolut Vodka  
Blue Curaçao | Kokos | Sahne  
Ananas

**Touch Down** 10.9

Absolut Vodka | Apricot Brandy  
Grenadine | Lime Juice  
Maracuja | Orange

**Cosmopolitan** 10.9

Absolut Vodka  
Cranberry Juice | Zitrone

**Margarita** 10.9

El Jimador Tequila Silver  
Zitrone | Cointreau

**Espresso Martini** 10.9

Absolut Vodka | Zucker  
Kahlua | Espresso

# COCKTAILS OHNE ALKOHOL

- Frisch und Fruchtig -

<b>Affenkuss (Monkey's Kiss)</b> 8.2 Ananas   Orange   Banane Kokos   Sahne	<b>Fruit Punch</b> 8.2 Orange   Maracuja   Mango Grenadine   Zitrone
<b>Coconut Kiss</b> 8.2 Ananas   Kirsch   Kokos   Sahne	<b>Ipanema</b> 8.2 Ginger Ale Limette   brauner Rohrzucker
<b>Drachenblut</b> 8.2 Maracuja   Kirsch Grenadine   Zitrone	<b>Tropical Breeze</b> 8.2 Kirsch   Mango   Mandel

## SPRITZ & CO

<b>Meiser Spritz</b> 8.2 Martini Fiero   Secco   Soda	<b>Meiser Spritz alkoholfrei</b> 7.4 Martini Vibrante   Grapefruit   Tonic
<b>Hugo</b> 8.2 Secco   Soda Holundersirup   Minze	<b>Rhabarber Spritz</b> 8.2 Martini Bianco   Rhabarber
<b>Lillet Wildberry</b> 8.2 Wildberry   Beeren	<b>Aperol Spritz</b> 8.4 Secco   Soda
<b>Limoncello Spritz</b> 8.2 Secco   Soda	<b>Italicus Spritz</b> 8.9 Limette   Secco   Grapefruit   Soda
<b>Sarti Spritz</b> 8.2 Secco   Soda	<b>Flowerol</b> 8.8 Aperol   Hibiskus Zitrone   Wildberry
<b>Aperol Spritz Tower</b> 3,0 l 88 Auch in anderen Variationen möglich	

## PROSECCO. SEKT. CHAMPAGNER

<b>Bernard Massard Sekt</b> 0,1 l 5.8	<b>Perrier-Jouët Grand Brut</b> Champagner 0,375   0,75 l 55   95
<b>Cavazza Prosecco Frizzante</b> 0,1   0,75 l 5.8   34	<b>Perrier-Jouët Blason Rosé</b> Champagner 0,75 l 120
<b>Cavazza Prosecco Spumante</b> 0,75 l 37	<b>Moët Ice Imperial</b> 0,75 l 135
<b>Moët &amp; Chandon</b> 0,2 l 30 <b>Mini Champagner</b> Brut Imperial	<b>Perrier-Jouët</b> 0,75 l 195 Belle Epoque
	<b>Dom Pérignon</b> 0,75 l 265 Vintage Brut

---

# APERITIFS

---

<b>Martini</b> 5 cl		<b>Pernod</b> 4 cl	<b>7.2</b>
Bianco   Rosso   Rosato		mit Karaffe Eiswasser	
Extra Dry	<b>6.2</b>	<b>Sandeman Sherry</b> 5 cl	
Riserva Rubino		Fino   Medium Dry	<b>6.2</b>
Riserva Ambrato	<b>7.2</b>		
<b>Presidential Ruby Port</b> 5 cl	<b>7.2</b>		

---

# LONGDRINKS

---

Spirituose 4 cl + Sidedrink 0,2 l

**Thomas Henry:** Bitter Lemon | Botanical Tonic | Dry Tonic | Tonic Water

Pink Grapefruit | Soda Water | Spicy Ginger Beer | Ginger Ale

**Säfte:** Apfel | Kirsch | Maracuja | Orange

**Coca Cola:** Cola | Fanta | Sprite

**Red Bull** + 1.8

<b>Amuerte</b> Belgien	<b>13.9</b>	<b>Absolut Vodka</b>	<b>9.9</b>
<b>Beefeater 24 Dry Gin</b> England	<b>10.9</b>	<b>Belvedere Vodka</b>	<b>12.9</b>
<b>Bombay</b> England		<b>Grey Goose Vodka</b>	<b>12.9</b>
Bramble		<b>Gentleman Jack</b>	<b>9.9</b>
Premier Cru		<b>Hennessy VS</b>	<b>9.9</b>
Sapphire	<b>9.9</b>	<b>Bacardi Blanca</b>	<b>9.9</b>
<b>Fords</b> England	<b>12.9</b>	<b>Captain Morgan</b>	<b>9.9</b>
<b>Gin Mare</b> Spanien	<b>10.9</b>	<b>Havana Club</b>	
<b>Ginstr</b> Deutschland	<b>12.9</b>	3 Jahre	<b>9.9</b>
<b>Gin Sul</b> Deutschland	<b>11.9</b>	7 Jahre	<b>11.9</b>
<b>Ki No Bi</b> Japan		<b>Asbach</b>	<b>9.9</b>
Tea	<b>13.9</b>	<b>Campari</b>	<b>9.9</b>
<b>LAW Ibiza Gin</b> Spanien	<b>12.9</b>		
<b>Monkey 47</b> Deutschland			
Dry Gin			
Sloe Gin	<b>12.9</b>		
<b>The Illusionist</b> Deutschland	<b>13.9</b>		

Wir kreieren gerne Ihre persönliche  
Longdrink und Getränke-Variation

---

# SHOTS

---

<b>Fireball</b> 2 cl	<b>3.9</b>	<b>Orgasmus</b> 2 cl	<b>3.9</b>
<b>Jack Apple</b> 2 cl	<b>3.9</b>	Sambuca   Bailey's	
<b>Jack Honey</b> 2 cl	<b>3.9</b>	<b>B 52</b> 4 cl	<b>5.5</b>
<b>Jack Fire</b> 2 cl	<b>3.9</b>	Kahlua   Bailey's   Rum	
<b>Sourz Apple</b> 2 cl	<b>3.9</b>	<b>Meiser Gin Kick</b> 4 cl	<b>5.5</b>
<b>Sourz Blackcurrant</b> 2 cl	<b>3.9</b>	<b>Mini Beer</b> 4 cl	<b>5.5</b>
<b>Sourz Mango</b> 2 cl	<b>3.9</b>	Licor 43   Sahne	

---

# SPIRITUOSEN

---

## Weinbrand/Cognac 4 cl

<b>Asbach Uralt</b>	<b>7.2</b>
<b>Remy Martin</b> V.S.O.P	<b>12.2</b>
<b>Hennessy</b> V.S	<b>9.2</b>
<b>Hennessy</b> V.S.O.P	<b>13.2</b>
<b>Hennessy</b> X.O. 2 cl   4 cl	<b>15.2   29.2</b>

## Edelbrände 2 cl

<b>M Edition Haselnussschnaps</b>	<b>4.9</b>
<b>Williamsbirne</b>	<b>3.9</b>
<b>Obstler</b>	<b>3.9</b>
<b>Waldhimbeergeist</b>	<b>3.9</b>
<b>Marille</b>	<b>3.9</b>
<b>Kirschwasser</b>	<b>3.9</b>
<b>Ziegler No.1 Wildkirsch</b>	<b>13.2</b>

## Obstbrände Prinz 2 cl

<b>Alte Marille</b>	<b>5.9</b>
<b>Alte Williams-Christ-Birne</b>	<b>5.9</b>
<b>Alte Hauszwetschke</b>	<b>5.9</b>
<b>Alte Waldhimbeere</b>	<b>5.9</b>

## Aquavits 2 cl

<b>Aquavit</b> „Malteser“	<b>4.9</b>
<b>Aquavit</b> „Linie“	<b>5.5</b>

## Grappa/Trester 2 cl

<b>Grappa Prosecco</b>	<b>6.5</b>
Andrea da Ponte	
<b>Grappa Delicata</b>	<b>5.5</b>
Roner	

<b>Fränkischer Tresterbrand</b> im Eichenholzfass gereift	<b>5.5</b>
--	------------

<b>Traubenbrand UE</b>	<b>7.5</b>
Nonino	

<b>Chardonnay</b>	<b>7.5</b>
Nonino	

## Vodka 2 cl

<b>Absolut</b>	<b>4.5</b>
<b>Belvedere</b>	<b>5.5</b>
<b>Grey Goose</b>	<b>5.5</b>

## Tequila 2 cl

<b>El Jimador</b>	
Silver   Reposado	<b>3.9</b>
<b>Patron</b>	
Silver   Reposado	<b>5.9</b>

## Rum 4 cl

<b>Bacardi</b> Bermudas	
Blanca	7.5
Negra	7.5
Anejo 4 Jahre	7.7
Ocho	10.5
Diez	11.5
<b>Botucal Reserva</b> Venezuela	9.4
<b>Bumbu XO</b> Panama	12.7
<b>Don Papa</b> Philippinen	9.5
<b>Havanna Club</b> Cuba	
3 Jahre	7.5
7 Jahre	9.5
15 Jahre	19.7
<b>Pyrat X.O.</b> Anguilla	9.5
<b>Ron Zacapa X.O.</b> Guatemala	17.4
<b>Santa Teresa 1796</b> Venezuela	11.4

## Bitters

<b>Averna</b> 4 cl	5.5
<b>Fernet Branca</b> 4 cl	5.5
<b>Jägermeister</b> 2 cl	
Manifest	5.9
Original	4.1
Scharf	4.1
<b>Ramazotti</b> 4 cl	5.5
<b>Underberg</b> 2 cl	3.9

## Liköre 2 cl

<b>Amaretto</b>	3.9
<b>Bailey's Irish Cream</b>	3.9
<b>Chambord Royal</b>	3.9
<b>Cointreau</b>	3.9
<b>Eierlikör</b>	3.9
<b>Grand Marnier</b>	3.9
<b>Limoncello</b>	3.9
<b>Ouzo Plomari</b>	3.9
<b>Ramazotti Crema</b>	3.9
<b>Sambuca Romana</b>	3.9

## Deutscher Whisky 4 cl

<b>Slyrs Bavarian Single Malt</b>	12.5
-----------------------------------	------

## Scotch Single Malts 4 cl

<b>Benriach</b>	
10 Jahre	8.5
<b>Glendronach</b>	
12 Jahre	10.5
<b>Highland Park</b>	
12 Jahre	10.5
<b>The Glenlivet</b>	
12 Jahre	11.5
15 Jahre	13.5
18 Jahre	19.5
21 Jahre	25.5

## Scotch Single Islay Malts 4 cl

<b>Ardbeg</b>	
10 Jahre	12.5
<b>Bowmore</b>	
15 Jahre	15.5
<b>Laphroaig</b>	
10 Jahre	11.5

## Scotch Blended Whisky 4 cl

<b>Chivas Regal</b>	
12 Jahre	9.5
15 Jahre	13.5
18 Jahre	16.5

## Irish Whisky 4 cl

<b>Jameson</b>	
Black Barrel	9.5
Blended	7.5
<b>Paddy</b> Blended	7.5
<b>Slane</b> Triple Casked	7.5

## Bourbon 4 cl

<b>Gentleman Jack</b>	7.5
<b>Jack Daniel's Rye</b>	7.5
<b>Jack Daniel's Single Barrel</b>	10.5
<b>Old Forester</b>	7.5
<b>Woodford Reserve</b>	8.5

## Internationale Whisky 4 cl

<b>Yamasaki</b> Japan	
12 Jahre	23.5
<b>Yushan</b> Taiwan	12.5



## MEISER SPA RESORT ★★★★★

Wellness und Kulinarik der Extraklasse  
 2.000 m<sup>2</sup> SPA-Bereich | 78 Hotelzimmer und Suiten im alpinen Lifestyle  
 Nur 8 Autominuten von Dinkelsbühl entfernt



## MEISER DESIGN HOTEL ★★★★★

Internationales Interieur trifft Meiser-Wohlfühlambiente  
 150 Hotelzimmer und Suiten | 22 Tagungsräume | Open Kitchen Konzept  
 Größte Bar der Region | Vor den Toren der Dinkelsbühler Altstadt



## EVENT METROPOLE & CONGRESS PLAZA

Unvergessliche Wow-Momente erleben  
 Hochzeit | Geburtstag | Familienfest | Tagung | Kongress | Boutique-Messe  
 Für alle Größen und Budgets von 2 - 800 Personen | Professionelle Eventplaner



## MEISER LIEBLINGSSTÜCKE

Besondere Geschenkideen | Dekorationsartikel | Möbel | Souvenirs  
 Direkt neben der Meiser Altstadt Brasserie hier am Weinmarkt  
 Täglich geöffnet, auch an Sonn- und Feiertagen

[meiser-hotels.de](http://meiser-hotels.de)

