

## APERITIF

		€
Prosecco	0,1 l	5,50
Belsazar Sprizz (Vermouth, Sekt, Mineralwasser, Zitrone)	0,2 l	8,50
Aperol Sprizz (Aperol, Prosecco, Mineralwasser, Orangenscheibe)	0,2 l	8,50
Lillet Wild Berry (Lillet, Schweppes Russian Wild Berry, Waldbeeren)	0,2 l	8,50

Neben der oben stehenden Auswahl finden Sie weitere Aperitifs in unserer Barkarte.

## VORSPEISE

Bunt gemischter Beilagensalat	7,50
Ziegenkäse-Panna cotta auf Gewürzerde, mariniertem Baby Leaf Salat und Thymianhonig	15,50
Wan Tan mit Gemüsefüllung, <b>vegan</b> mit Karotten-Chilichutney und Paprikamarmelade	16,00
Hausgebeizter norwegischer Lachs auf Gurken-Chili-Avocadosalat mit Gazpacho vom grünen Apfel und Baby Leaf Salat	20,00
Rindercarpaccio mit Baby Leaf Salat, Balsamico-Champignons, Pesto, eingelegten Radieschen und gehobeltem Parmesan	20,50

## SUPPE

Zwiebelsuppe <b>vegan</b>	8,50
Zwiebelsuppe mit Kaspressknödel <b>vegetarisch</b>	11,00

## VEGETARISCH UND VEGAN

	€
Grüne Bergkäsespätzle mit konfierten Kirschtomaten und Röstzwiebeln	15,50
Kartoffel-Karottenrösti <i>vegan</i> mit Erbsenguacamole, Kirschtomaten und gebratenen Champignons	17,50
MiaschBurger <i>vegan</i> Regionaler Bio-Bratling aus Rote Beete und Buchweizen in Perkmann´s Burger Bun, mit Orangensenf-Gurkenrelish und Coleslaw aus Karotte, Radieschen und Weißkraut mit Pommes und Ketchup	18,50
mit Süßkartoffelpommes und Paprikamarmelade	+3,50 + 6,50

## FISCH

Im Ganzen gebratene Forelle, hohl ausgelöst, mit geschmolzener Zitronen-Petersilienbutter, konfierten Kirschtomaten und Salzkartoffeln	27,50
Garnelen mit Safransauce, Zuckerschoten, Karotten, Kirschtomaten, schwarzem Zitrusreis und Parmesanchip	28,50
Lachsforelle mit Weißweinsauce, glasierten Erbsen, konfiertes Kirschtomate und Karotten-Kartoffelcreme	30,00

## FLEISCH

	€
Bunt gemischter Salat mit gebratenen Putenstreifen und gerösteten Kerndl	16,00
Schnitzel Wiener Art vom Schwein mit Pommes und Preiselbeeren	19,00
Schweinekrustenbraten mit Dunkelbierjus, Kartoffel- und Semmelknödel sowie Krautsalat	20,50
„Miesbacher Geschichten“ Schweinefilet mit Speck, Zwiebeln, Pilzen und Knoblauch gebraten, mit gerösteten Brotscheiben und gemischtem Salat	26,00
Wiener Schnitzel vom Kalb mit Speck-Bratkartoffeln und Preiselbeeren	30,00
Zwiebelrostbraten vom Weiderind mit geschmorten Rotweinschalotten und Knoblauch-Kartoffelpüree	32,50
Rumpsteak vom Weiderind mit mediterranem Gemüse, Rosmarinkartoffeln und Rotweinjus	34,50

## DESSERT

Dreierlei Sorbet <i>vegan</i> mit exotischem Frucht-Minzsalat	9,50
Rostiger Ritter mit Zimt-Zucker und Schokoladensauce auf Beerenragout	9,50
Gebratenes Vanilleeis auf Beerenkompott	10,50
Hausgemachter offener Schokokuchen mit flüssigem Kern, Beerenragout und Vanilleeis	11,50

# KINDERKARTE

	€
Pommes frites mit Ketchup und Mayonnaise	4,50
Asterix und Obelix Kartoffel- und Semmelknödel mit Bratensauce	6,00
Mickey Mouse Penne mit Tomatensugo und Parmesan	7,00
Käpt'n Blaubär Fischstäbchen mit Kartoffel-Gurkensalat und Remouladensauce	8,50
Schniposa Schnitzel „Wiener Art“ vom Schwein mit Pommes frites und kleinem Salat	10,50
Eine Kugel Eis mit Waffel (Erdbeer   Schokolade   Vanille)	1,30

## ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

	l	€
Adelholzener Mineralwasser medium l still	0,25	2,90
	0,50	4,50
	0,75	5,80
Coca Cola <sup>126</sup>   Coke Zero <sup>1268</sup>   Fanta <sup>12</sup>   Zitronenlimo <sup>12</sup>   Cola Mix <sup>126</sup>	0,20	2,90
	0,40	4,30
Thomas Henry Bitter Lemon <sup>1</sup>   Tonic Water <sup>1</sup>   Ginger Ale <sup>1</sup>	0,20	3,10
Soft	0,20	2,90
Orange   Apfel   Johannisbeere   Maracuja   Rhabarber   Ananas   Banane   Cranberry   Kirsche   Pfirsich   Mango	0,40	4,90
Saftschorle	0,20	2,90
	0,40	4,30

## BIERE

Ayinger Hell vom Fass	0,30	3,70
	0,50	4,50
Hopf Weizen vom Fass	0,30	3,90
	0,50	4,80
Ayinger Altbayerisch Dunkel	0,50	4,50
Radler	0,30	3,70
	0,50	4,50
Russ   Cola-Weizen <sup>126</sup>	0,30	3,90
	0,50	4,80
Hopf Weizen dunkel   leicht   alkoholfrei	0,50	4,80
König Pilsener	0,33	3,70
König Pilsener alkoholfrei	0,33	3,70

## HEISSGETRÄNKE

Espresso	2,90
Doppelter Espresso	3,90
Tasse Kaffee	3,10
Haferl Kaffee	3,50
Cappuccino	3,70
Milchkaffee	3,90
Latte Macchiato	3,90
Glas Ronnefeldt Tee	2,80
Haferl heiße Schokolade	3,10

1 Farbstoff | 2 Konservierungsstoffe | 6 Koffein | 7 Chinin | 8 Süßungsmittel | 9 enthält eine Phenylalaninquelle

# DIGESTIF

€

## PRINZ Brände:

alter Willi | alte Marille | alte Zwetschge | alte Waldhimbeere | alte Haselnuss 2cl 4,90

## Lantenhammer Brände:

Schlehe | Vogelbeer | Haselnuss | Marille | Waldhimbeer | Williamsbrand 2 cl 5,50

Obstler aus dem Holzfass 2 cl 5,20

Enzian aus dem Holzfass 2 cl 5,20

## Lantenhammer Liqueure:

Walnuss | Heidelbeer | Waldhimbeer 2 cl 4,90

Williamsbirnen Fruchtbrandliqueur 2 cl 4,90

SILD Honey & Heather Liqueur 2 cl 7,50

SLYRS Whisky Liqueur 2 cl 7,50

Amaretto di Saronno 2 cl 4,20

Ramazotti 2 cl 4,20

Averna 2 cl 4,20

Jägermeister 2 cl 4,20

Lantenhammer Spezialkräuter 2 cl 5,50

Grappa di Chardonnay 2 cl 5,50

Grappa di Merlot 2 cl 5,50