

## 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, konfiert 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 <b>vegan</b> 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