

Aperitif

		€
Glas Sekt Hausmarke	0,1l	5,50
Belsazar Sprizz	0,1l	8,50
Aperol Sprizz (Aperol, Sekt, Mineralwasser, Orangenscheibe)	0,2l	8,50
Lillet Wild Berry (Lillet, Schweppes Russian Wild Berry, Beeren)	0,2l	8,50

Weitere Aperitifs finden Sie in unserer Barkarte!

Vorspeise

Bunt gemischter Beilagensalat mit Hausdressing	7,50
Beef Tatar vom Weiderind mit gebackenem Eigelb, getrüffelter Mayonnaise, Focaccia, mariniertem Kräutersalat und eingelegten roten Zwiebeln	22,00
Getrockneter Kohlrabi mit Olivenöl und Limette eingelegt, dazu Ponzu-Sauce, Petersilien-Öl, marinierte Sprossen und Radieserl	16,00
Geräuchertes Forellen-Tatar mit Frischkäse, geröstetem Pumpernickel, eingelegten Radieserl und Baby Leaf	18,00

Suppe

Kartoffel-Karottensuppe mit Wiener Würstchen und Wurzelgemüse	8,50
--	------

Bei Fragen zu Inhaltsstoffen und Allergien wenden Sie sich bitte an unsere Mitarbeiter.

Vegetarisch und Vegan

	€
Grüne Bergkäsespätzle mit Spinat, konfiierter Kirschtomate und hausgemachten Röstzwiebeln	15,50
Bergkäseknödel gebraten auf Waldpilzragout, konfierten Kirschtomaten und Petersilien-Weißweinsauce	17,50
Miasch-Burger Regionaler Bio-Bratling aus Rote Bete und Buchweizen im Laugen-Bun mit Gurken-Relish und veganem Cole Slaw mit Pommes Frites und Ketchup	18,50 +3,50
mit Süßkartoffel-Pommes Frites und Paprika-Marmelade	+6,50

Fisch

Im Ganzen gebratene Forelle, hohl ausgelöst, mit geschmolzener Zitronen-Petersilienbutter, konfiierter Kirschtomate und Salzkartoffeln	27,50
Gebratene Black Tiger-Garnelen auf Bandnudeln, mit getrockneten Tomaten, gehobeltem Parmesan und Rukola	26,00

Fleisch

	€
Bunt gemischter Salat mit gebratenen Putenstreifen und gerösteten Kerndl	16,00
Maispoularde gebraten mit hausgemachten Kartoffelgnocchi, cremigem Waldpilzragout und Thymian	27,00
Schnitzel Wiener Art vom Schweinerücken mit Pommes Frites, Preiselbeeren und Zitrone	19,00
Wiener Schnitzel aus der Kalbsoberschale mit Speck-Bratkartoffeln, Preiselbeeren und Zitrone	30,00
Zwiebelrostbraten vom Weiderind auf Kartoffel-Knoblauchpüree, mit geschmorten Rotweinschalotten und hausgemachten Röstzwiebeln	32,50
Schweinekrustenbraten mit Dunkelbierjus Kartoffel- und Semmelknödel und Krautsalat	19,00
„Miesbacher G´schichten“ Schweinefilet mit Speck, Zwiebeln, Pilzen und Knoblauch gebraten, mit gerösteten Brotsticks und buntem Salat	27,00

Dessert

Gebratenes Vanilleeis im Strudelteig auf Beerenragout	10,50
Dreierlei Sorbet mit exotischem Fruchtsalat	9,50
Hausgemachter offener Schokoladenkuchen mit flüssigem Kern, Beerenragout und Vanilleeis	11,50

Kinderkarte

	€
Pommes Frites mit Mayonnaise und Ketchup	4,50
Asterix und Obelix Kartoffel- und Semmelknödel mit Bratensauce	6,00
Micky Maus 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 Salat	10,50
Eine Kugel Eis mit Waffel (Vanille/ Schokolade/ Erdbeer)	1,30