

Für die Kinder (bis 8 Jahre)

Unsere kleinen Gäste liegen uns besonders am Herzen.
Daher erhalten sie ihre spezielle Kinderkarte.
Sollte diese noch nicht vorliegen sprechen sie bitte die Servicekräfte darauf an.

Senioren

Jede mit * gekennzeichnete Speise ist auch als kleine Portion (kl) erhältlich.

Kleine Schmankerl vorweg

Carpaccio

vom Sous vide gegarten Schwäbisch hällischen Landschwein mit körnigen Frischkäse, Radieschen, Blattsalat und Brotchip

Antipasti Platte

gebratenes Gemüse mit dünn geschnittenem Parmaschinken, Wildwassergarnele, hausgemachtem Pesto und Blattsalat

Grün und g´ sund

Beilagensalat *

mit bunten Zupf- und Rohkostsalaten,
mariniert mit feinem Hausdressing und Brotcroutons

Salatvariationen

mit bunten Zupf- und Rohkostsalaten,
mariniert mit feinem Hausdressing und Brotcroutons,

- mit gebratenen Garnelen, Roastbeef und Gemüse
- mit gegrillten Streifen von der Putenbrust

Tomaten-Brotsalat

mit mariniertem Mozzarella, Balsamicodressing und Blattsalat

- mit Parmaschinken
- mit gebratener Hähnchenbrust

Liebe Gäste! Informationen über Zutaten in unseren Speisen, die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen können erhalten Sie auf Nachfrage bei unserem Servicepersonal.

Zusatzstoffe ¹⁾ „mit Farbstoff“, ²⁾ „konserviert“, ³⁾ „mit Antioxidationsmittel“, ⁴⁾ „mit Geschmacksverstärker“, ⁵⁾ „geschwefelt“, ⁶⁾ „geschwärzt“, ⁷⁾ „gewachst“, ⁸⁾ „mit Phosphat“, ⁹⁾ „mit Süßungsmittel(n)“, ¹⁰⁾ „coffeinhaltig“, ¹¹⁾ „chininhaltig“, ¹²⁾ „taurinhaltig“

Aus dem Suppenheferl

Kräuter- Tomatenrahmsuppe

mit geröstetem Brotchip und Sauerrahm

Paprikaschaumsuppe

mit Pesto und Balsamico

Gschmackiges

Paniertes Schnitzel *

vom Schweinerücken, goldbraun in Butter gebraten,
dazu Pommes Frites und einen bunten Salatteller

Cordon bleu

von der Pute, gefüllt mit Käse und Schinken dazu Bratkartoffeln
und einen bunten Salatteller

„Miesberg-Pfännchen,, *

gebratene Spitzen vom Schwein, Rind und der Pute
mit Waldpilzragout, dazu Schwäbische Käsespätzle
und einen bunten Salatteller

Hausgemachte Fleischmaultaschen *

gebraten mit Ziegenkäse, Gemüsestreifen
und einem bunten Salatteller

Rindergulasch

saftig geschmort vom bayrischen Weiderind mit Karotte,
Zwiebel und Sellerie dazu hausgemachte Spätzle
und einem bunten Salatteller

Schweinemedallions

zart gebraten auf cremigen Pastaperlen,
dazu in Butter gebratener Broccoli und Thymianjus

Liebe Gäste! Informationen über Zutaten in unseren Speisen, die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen können erhalten Sie auf Nachfrage bei unserem Servicepersonal.

Zusatzstoffe ¹⁾ „mit Farbstoff“, ²⁾ „konserviert“, ³⁾ „mit Antioxidationsmittel“, ⁴⁾ „mit Geschmacksverstärker“, ⁵⁾ „geschwefelt“, ⁶⁾ „geschwärzt“, ⁷⁾ „gewachst“, ⁸⁾ „mit Phosphat“, ⁹⁾ „mit Süßungsmittel(n)“, ¹⁰⁾ „coffeinhaltig“, ¹¹⁾ „chininhaltig“, ¹²⁾ „taurinhaltig“

vom Grill

Zu allen Gerichten servieren wir einen bunten Beilagensalat mit Coleslaw, Blattsalat und Balsamicodressing. Gewürzt wird mit **hausgemachter Steakpfeffermischung** und dazu reichen wir einer Thymianjus. Ihre Beilagen können sie zusätzlich wählen

Bio- Hähnchenbrust

Sous vide gegart und gegrillt

Rib Eye

vom Tiroler – Weiderind

350 g

Roastbeef

vom Argentinischen Rind

220g

320g

Tournedos vom Tiroler-Rinderrücken

mit hausgemachter BBQ Gewürzmischung

220g

Surf and Turf

rosa gebratenes Roastbeef vom Argentinischen Rind
mit gebratenen Wildwassergarnelen

Zanderfilet

auf der Haut gebraten

Grillteller

Rinderroastbeef, Spare Rib und Schweinesteak

Schweinesteak

mit geschmorten Bierzwiebeln

Pommes Frites

Hausgemachte Wedges

Schwäbische Spätzle

Speck-Bratkartoffeln

Grillgemüse

Rosmarinkartoffeln

Süßkartoffelpommes

Speckbohnen

DIP's

BBQ-Soße, Geräucherte Speckmayonnaise, Sour Creme, Aioli, Basilikumpesto

Liebe Gäste! Informationen über Zutaten in unseren Speisen, die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen können erhalten Sie auf Nachfrage bei unserem Servicepersonal.

Zusatzstoffe ¹⁾ „mit Farbstoff“, ²⁾ „konserviert“, ³⁾ „mit Antioxidationsmittel“, ⁴⁾ „mit Geschmacksverstärker“, ⁵⁾ „geschwefelt“, ⁶⁾ „geschwärzt“, ⁷⁾ „gewachst“, ⁸⁾ „mit Phosphat“, ⁹⁾ „mit Süßungsmittel(n)“, ¹⁰⁾ „coffeinhaltig“, ¹¹⁾ „chininhaltig“, ¹²⁾ „taurinhaltig“

Für Fischliebhaber

Himmelsguckerfisch (eine Barsch - Art)

knusprig gebacken auf Mie - Nudeln, mariniertem Kohlrabi, Radieschen und Liebstöckel

Edelfische

auf der Haut gebraten, geschmorten Tomaten – Kartoffelgemüse und Hummerfond

Fleischlos

Schwäbische Käsespätzle *

handgemachte Käsespätzle, mit Bergkäse cremig gratiniert, gebackene Zwiebelringe und einem bunten Salatteller

Oliven-Kartoffelschupfnudeln

mit gebratener Zucchini, schwarzem Sesam und Fetakäse

Brotzeiten / Vesper

Variationen an Wurstsalat

mit milden Zwiebelringen, Gewürzgurken und frischem Landbrot

- „Klassisch“

- „Schweizer Art“ mit Emmentaler

„ Miesbergtoast „

gebratenes Putensteak auf geröstetem Butters toast, Pilzsoße und mit Käse überbacken dazu einen kleinen Salat

Pressack weiß

aus der Heimat des Chef's mit milden Zwiebeln sauer angemacht und frischem Landbrot

Liebe Gäste! Informationen über Zutaten in unseren Speisen, die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen können erhalten Sie auf Nachfrage bei unserem Servicepersonal.

Zusatzstoffe ¹⁾ „mit Farbstoff“, ²⁾ „konserviert“, ³⁾ „mit Antioxidationsmittel“, ⁴⁾ „mit Geschmacksverstärker“, ⁵⁾ „geschwefelt“, ⁶⁾ „geschwärzt“, ⁷⁾ „gewachst“, ⁸⁾ „mit Phosphat“, ⁹⁾ „mit Süßungsmittel(n)“, ¹⁰⁾ „coffeinhaltig“, ¹¹⁾ „chininhaltig“, ¹²⁾ „taurinhaltig“

Süßes danach

Unser Glasdessert:

Kokossüppchen

mit Tapiokaperlen und Ananas

Unsere Tellerdesserts:

Heidelbeercheesecake

mit zweierlei Schokolade, frischer Sahne und marinierten Heidelbeeren

Felderdbeeren

mit Schmand-Vanillecreme, Vanilleeis und Hippengebäck

Liebe Gäste! Informationen über Zutaten in unseren Speisen, die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen können erhalten Sie auf Nachfrage bei unserem Servicepersonal.

Zusatzstoffe ¹⁾ „mit Farbstoff“, ²⁾ „konserviert“, ³⁾ „mit Antioxidationsmittel“, ⁴⁾ „mit Geschmacksverstärker“, ⁵⁾ „geschwefelt“, ⁶⁾ „geschwärzt“, ⁷⁾ „gewachst“, ⁸⁾ „mit Phosphat“, ⁹⁾ „mit Süßungsmittel(n)“, ¹⁰⁾ „coffeinhaltig“, ¹¹⁾ „chininhaltig“, ¹²⁾ „taurinhaltig“

Eiskarte

Schokoladen-Crossie-Becher

Je eine Kugel Schokolade, Vanille und Walnusseis,
Hausgemachte Schoko-Crossis, frische Sahne und Schokoladensoße

Erdbeer-Traum (nur wenn wir leckere Erdbeeren bekommen)

zwei Kugeln Vanilleeis und eine Kugel Erdbeereis,
mit frischen marinierten Erdbeeren, Sahne

Gemischtes Eis

je eine Kugel Vanille- , Schokoladen- und Erdbeereis, mit Sahne

Der Klassiker „Eis und Heiß“

drei Kugeln Vanilleeis mit heißen Himbeeren,
Sahne und Hippengebäck

Nuss - Genuss

eine Kugel Walnusseis und zwei Kugeln Haselnusseis
mit Nusskrokant, Sahne und Hippengebäck
- wahlweise mit Eierlikör

Eiskaffee

zwei Kugeln Vanilleeis im Kaffee mit einer Sahnehaube

Eisschokolade

zwei Kugeln Vanilleeis im Kakao mit einer Sahnehaube

Liebe Gäste! Informationen über Zutaten in unseren Speisen, die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen können erhalten Sie auf Nachfrage bei unserem Servicepersonal.

Zusatzstoffe ¹⁾ „mit Farbstoff“, ²⁾ „konserviert“, ³⁾ „mit Antioxidationsmittel“, ⁴⁾ „mit Geschmacksverstärker“, ⁵⁾ „geschwefelt“, ⁶⁾ „geschwärzt“, ⁷⁾ „gewachst“, ⁸⁾ „mit Phosphat“, ⁹⁾ „mit Süßungsmittel(n)“, ¹⁰⁾ „coffeinhaltig“, ¹¹⁾ „chininhaltig“, ¹²⁾ „taurinhaltig“