



MEISER SPA RESORT

— NEUSTÄDTLEIN —

★★★★★

À LA CARTE

Mittagessen

Sonntag & Feiertag von 12 - 14 Uhr

Abendessen

Täglich von 18 – 21 Uhr

OPEN KITCHEN

Meiser Mittagsbuffet

Suppe, Salate, Vorspeisen und Hauptgerichte
mit Gemüse und Beilagen

**Täglich von 12 – 14 Uhr
für 32.8 pro Person**

Meiser Abend-Verwöhn Menü

Suppe, Salat- und Vorspeisenbuffet
Auswahl an Hauptgerichten
Gemüse und Beilagen
Dessert aus unserer hauseigenen Patisserie:
Eiscreme, Früchte
und elegant portionierte Süßigkeiten.

**Täglich von 18 – 21 Uhr
für 59 pro Person**

Gültig ab 07.04.2025. Speiseangebot wird regelmäßig aktualisiert.
Aktuelle Informationen auf Anfrage.

Meiser Abend- Verwöhn Menü: tageweise kann der Hauptgang ausschließlich serviert werden.



MEISER SPA RESORT
— NEUSTÄDTLEIN —
★★★★★

VORSPEISE

Carpaccio vom Weiderind

Grana Padano | geröstete Pinienkerne | Rucola | Zitrone | Olivenöl
23.8

SUPPE

Tomatenessenz

Ravioli / Olivenschrot / Basilikum
9.8

SALATE

Gemischter Blattsalat mit Hausdressing

Paprika | Tomate | Gurke | Pilze | Grissini | Croutons | Kerne

„Meiser Caesar Salad“

Croutons | Kirschtomaten | Grana Padano Späne | Sardellen

klein 8.5 | groß 14.8

BOWL

Green Bowl mit Sesam – Limone – Emulsion (vegan)

Glasnudeln | Babyspinat | Pak Choi | Brokkoli | Kiwi | Edamame | Cashew
19.8

zusätzlich mit

Pute & Sesam

8

Garnele & Zitronengras oder Rumpsteak-Streifen

11



MEISER SPA RESORT

— NEUSTÄDTLEIN —

★★★★★

FLAMMKUCHEN

Elsässer Art

Schmand | Speck | Zwiebeln

14.8

BURGER

Wagyu Burger

BBQ-Soße | Rucola | Tomate | Cheddar Cheese soße
Rotweinzwiebel | Trüffel Fries

29.8

Vegan

Alternativ veganer Süßkartoffel-Amaranth Patty

21.8

KLASSIKER

Wiener Schnitzel

Bratkartoffel | Zitrone | Sardelle | Kapern | Preiselbeeren

34.8

Zwiebelrostbraten

Schmelzzwiebeln | Röstzwiebeln | selbstgemachte Knöpfle | Portweinjus

34.8

Allgäuer Käsespätzle

Schmelzzwiebeln | Schnittlauch | Röstzwiebeln

18.8



MEISER SPA RESORT
— NEUSTÄDTLEIN —
★★★★S

VOM HEISSEN STEIN

Täglich von 18 - 21 Uhr und sonntags zusätzlich von 12 - 14 Uhr

Wir verwenden ausschließlich Fleisch von deutschen Färsen
- Jungen, weiblichen Rindern, die noch nicht gekalbt haben -
Durch die vierwöchige Reifung erhält es seine optimale Qualität. Schneiden Sie
es nach Belieben und garen Sie es auf dem 300°C heißen Granitstein

Rumpsteak 170g (Ladies Cut)	29.8
Rumpsteak 220g (Gentlemen Cut)	36.8
Rib Eye 220 g	36.8
Filet 200 g	43.8
Surf & Turf Filet 200 g & 3 Black-Tiger-Garnelen	49.8
Lachs ca. 200g	28.8

Zum heißen Stein servieren wir 3 verschiedene Dips

Beilagen zu Ihrer Wahl

Skin on Fries
Glasiertes Frühlingsgemüse
Kartoffelkrapfen

á 5.8

Trüffel Fries
á 8.3

Bratkartoffel
Safranrisotto
Blattspinat



MEISER SPA RESORT

— NEUSTÄDTLEIN —

★★★★★

DESSERT & KÄSE

Haselnuss-Himbeer

Praliné-Mousse | Haselnuss-Crumble | Himbeer Sorbet

10.8

Flying Dessert

à 2.6

Kleine Auswahl französischer Rohmilchkäse

Feigensenf | Trauben | Grissini | Baguette

16.8

UNSERE SELBSTGEMACHTEN EISSORTEN

Eis

Vanille | Schokolade | Walnuss

Pistazie | Kaffee-Aprikose | Holunderblüte-Buttermilch

Sorbet

Mandarine-Basilikum | Himbeere | Mango

2.1 pro Kugel

Alle Preise sind in EUR | Inkl. gesetzl. MwSt. und Bedienungsgeld

Eine Speisekarte mit Allergen-Kennzeichnung bekommen Sie jederzeit von unserem Servicepersonal.