



À LA CARTE

Mittagessen

Sonntag & Feiertag von 12 - 14 Uhr

Abendessen

täglich von 18 – 21 Uhr

OPEN KITCHEN

Meiser Mittagsbuffet

Suppe, Salate und Hauptgerichte
mit Gemüse & Beilagen

täglich von 12 – 14 Uhr für 32.80 € pro Person

Meiser Abend-Verwöhnmenü

Suppe, Salat- und Vorspeisenbuffet
Auswahl an Hauptgerichten
Gemüse und Beilagen

Dessert aus unserer hauseigenen Patisserie: Eiscreme, Früchte
und „Flying Dessert“ mit elegant portionierten Süßigkeiten.

täglich von 18 – 21 Uhr für 59 € pro Person

Angebot und Zeiten können sich ändern. Aktuelle Informationen auf Anfrage.
Meiser Abend- Verwöhnmenü: tageweise kann der Hauptgang ausschließlich serviert werden.

SOMMERKARTE

SALAT & VORSPEISE & SUPPE

Eierschwammerl-Cremesuppe

Pfifferlinge | Milchschaum

9.8

Burrata

Tomaten | Paprika | Oliven | Balsamico
geröstete Brotwürfel

16.8

Karamellisierter Ziegenkäse

Gegrillte Zucchini | Rucola-Salat | Pfifferlinge
Himbeerdressing

17.8

ZWISCHENGERICHT

Rotgarnelen Aglio e Olio

Tagliatelle | Oliven | Cherrytomaten

21.8

HAUPTGERICHTE

Zanderfilet

Trüffel-Risotto | Babyspinat | Austernpilze | Parmesanschaum

29.8

Rinderfilet 180g

gebratene Pfifferlinge | Kartoffelkrapfen | Zuckerschoten | Portweinsoße

43.8

Eierschwammerl-Ragout

Semmelknödel | frischer Rahm | Kräuter

22.8

DESSERT

Erdbeere-Basilikum

Mousse | Sorbet | Buchweizen | Crunch | Kompott

9.8

VORSPEISE

Carpaccio vom Weiderind

Grana Padano | geröstete Pinienkerne | Rucola | Zitrone | Olivenöl

23.8

SUPPE

Meiser´s Thai-Curry-Kokos Suppe

Satayspieß

9.8

SALATE

Gemischter Blattsalat mit Hausdressing

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

„Meiser Caesar Salad“

Croutons | Kirschtomaten | Grana Padano

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

gebratene Pfifferlinge

9.8

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 Knöpfe | Portweinjus
34.8

Allgäuer Käsespätzle

Schmelzzwiebeln | Schnittlauch | Röstzwiebeln
18.8

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

**Zu unserem heißen Stein servieren wir 3 verschiedene Dips
und Beilagen zu Ihrer Wahl**

Skin on fries
mediterranes Grillgemüse
Kartoffelkrapfen

á 5.8

Bratkartoffel
Trüffelrisotto
Blattspinat

Trüffel Fries
á 8.3

gebratene Pfifferlinge
á 9.8

DESSERT & KÄSE

Haselnuss-Himbeer

Praliné-Mousse | Haselnuss-Crumble | Himbeer Sorbet

10.8

Flying Dessert

á 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

Cassis | 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.