

[MEYR'S]

BISTRO · ESTABLISHED 1998 · FINE DINING

	€
Hausgebeizter Graved Lachs mit Senf-Dillsauce, Rösti und Salatbouquet	15,50
Antipasta Teller	klein 9,50 groß 11,50
Ziegenkäse-Tarteletts mit Portulak, Feigen & Rosmarinhonig	9,50
Variationen von der Gänseleber Stopfleber auf Butterstoast, glaciert & Parfait auf Sellerie-Möhren Carpaccio	13,50
Hummerschaumsüppchen mit Skagenblinis	6,50
Rehshulter am Knochen gegart mit kaltgerührten Preiselbeeren, Apfelrotkohl und Spätzle	20,50
Wildschweinrücken mit Apfel-Mandelkruste gestovtem Wirsing & Rosmarinkartoffeln	24,50
Gebratene Wildentenbrust & geschmorte Keule an Champagnerkraut und Trauben, dazu eingeschnittene Knödel	22,50
Gänsemaultaschen mit Bouillon, Pastinaken & Möhren	14,50
Surf and Turf vom Rinderfilet & Gambas mit Madeirajus, Teltower Rübchen & Kartoffelstrudel	28,50
Seeteufel an Safransauce mit grünem Spargel & getrüffeltem Kartoffelstampf	26,50
Schokokuchen mit Apfelkompott	9,00
Rum-Rosineneis an Birnen Tarte	9,00
Dessertvariation à la Meyr's	9,00
Käseplatte mit frischen Früchten & Brot	9,50

Alle Preise in € inkl. MwSt.

Küchenöffnungszeiten: 12.00 – 14.00 & 18.00 – 22.00 Uhr

Gerne gehen wir auf Ihre Wünsche ein.

Unser Küchenmeister, Herr Stalka, steht Ihnen zur Verfügung.

27.11.2018

[MEYR'S]

BISTRO · ESTABLISHED 1998 · FINE DINING

Menue

Hummerschaumsüppchen mit Skagenblinis

**Wildschweinrücken mit Apfel-Mandelkruste
gestovtem Wirsing und Rosmarinkartoffeln**

Schokokuchen mit Apfelkompott

zusätzlich als Vorspeise:

**Variationen von der Gänseleber
Stopfleber auf Buttertoast
glaciert & Parfait auf Sellerie-Möhren Carpaccio**

3 Gänge: 36,50 €

4 Gänge: 41,50 €

Überraschungsmenue

4 Gänge: 36,50 €

Alle Preise in € inkl. MwSt.

Küchenöffnungszeiten: 12.00 – 14.00 & 18.00 – 22.00 Uhr

Gerne gehen wir auf Ihre Wünsche ein.

Unser Küchenmeister, Herr Stalka, steht Ihnen zur Verfügung.

27.11.2018

Empfehlungen & Klassiker

**Großer hausgebeizter Graved Lachs
mit
Senf-Dillsauce, Kartoffelrösti und Salatbouquet
17,50 €**

**Waldpilzsuppe mit Croutons
5,50 €**

**Gans in Aspik
– im Weckglas serviert -
mit Remouladensauce, kleinem Salat & Bratkartoffeln
10,50 €**

**Hausgemachtes Gänseschmalz
mit oder ohne Grieben
2,50 € / 100g**

Alle Preise in € inkl. MwSt.

Küchenöffnungszeiten: 12.00 – 14.00 & 18.00 – 22.00 Uhr

Gerne gehen wir auf Ihre Wünsche ein.

Unser Küchenmeister, Herr Stalka, steht Ihnen zur Verfügung.

27.11.2018

Traditioneller Gänsebraten

**mit Sauce, glacierten Äpfeln,
Rot- & Rosenkohl,
dazu Kartoffelklöße & Salzkartoffeln
34,50 € pro Person**

**Gerne nehmen wir Ihre Vorbestellung
für einen Termin Ihrer Wahl
entgegen.**

Ihr Meyr's Team

Alle Preise in € inkl. MwSt.

Küchenöffnungszeiten: 12.00 – 14.00 & 18.00 – 22.00 Uhr

Gerne gehen wir auf Ihre Wünsche ein.

Unser Küchenmeister, Herr Stalka, steht Ihnen zur Verfügung.

27.11.2018