

[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
Thunfischtatar mit Wakame Algensalat	13,50
Gänseleber Terrine & gebratene Leber mit geräucherter Ente, dazu Portweingelee	11,50
Sachsenwälder Pilzsuppe mit Knoblauch-Crostini	5,50
Rinderroularde an karamellisierten Möhren, Petersilienwurzeln und Kartoffelpüree	18,50
Rehkeule -rosa gebraten- mit Pfifferlingen, Kürbis-Cocos-Spalten und Mohn-Gnocchis	28,50
Geschmorter Hirschkalbbraten an Waldpilzsauce gestovtem Spitzkohl & Kartoffel-Apfelgratin	19,50
Poulardenbrust und Chorizo auf hausgemachten Spaghetti und getrockneten Tomaten	16,50
Scampis auf Artischockenboden mit Estragon Sauce, dazu Gemüse der Provence & Couscous	22,50
Loup der mer mit Mangold und Mango, dazu Zitronen-Risotto	22,50
Pflaumen-Zimtsorbet an Vanillemousseline	9,00
Apfeltarte mit Vanilleeis und Apfelschaum	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.

10.09.2019

[MEYR'S]

BISTRO · ESTABLISHED 1998 · FINE DINING

Menue

Sachsenwälder Pilzsuppe mit Knoblauch-Crostini

**Scampis auf Artischockenboden mit Estragon Sauce
dazu Gemüse der Provence und Couscous**

Apfeltarte mit Vanilleeis & Apfelschaum

zusätzlich als Vorspeise:

**Gänseleberterrine & gebratene Leber
mit geräucherter Entenbrust und Portweingelee**

3 Gänge: 35,50 €

4 Gänge: 39,50 €

Überraschungsmenue

4 Gänge: 39,00 €

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.

10.09.2019

Empfehlungen & Klassiker

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

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

**Hokkaidokürbissüppchen
mit
kaltgepresstem Kürbiskernöl & gerösteten Kürbiskernen
5,50 €**

**Ochschwanzragout auf hausgemachten Tagliatelle
dazu karamellierte Möhren & Petersilienwurzel
22,50 €**