

[MEYR'S]

BISTRO · ESTABLISHED 1998 · FINE DINING

Hausgebeizter Graved Lachs

mit Senf-Dillsauce, Rösti und Salatbouquet

klein 17,50 €

groß 19,50 €

Antipasta der Saison

klein 14,50 €

groß 16,50 €

Roastbeef Röllchen

gefüllt mit Meerrettich-Senfcreme & Rauke, dazu Tomaten Crostini

14,50 €

Bärlauch Süppchen mit Scampis

9,50 €

Gekrätertes Kotelett vom Duroc Schwein

dazu Spitzkohl und Kartoffel-Selleriestampf

25,50 €

Lammhüfte -rosa gebraten- mit Kirschtomaten-Relish

grünen Bohnen und Kartoffelgratin

28,50 €

Wildkönigsberger Klopse mit Kapernsauce,

Rote Betesalat & Petersilienkartoffeln

22,50 €

Kalbsleber an gerösteten Zwiebeln, Salbei-Buttersauce & Kartoffelpüree

28,50 €

Gebratener Pulpo mit confierten Tomaten

auf hausgemachten Bandnudeln

18,50 €

Kabeljaufilet mit Weißweinsauce

an frischem Blattspinat und Jasminreis

32,50 €

Macadamiacreme mit marinierten Erdbeeren

9,50 €

Cookie-Mandeleis & Blutorangenkompott

9,50 €

Dessertvariation à la Meyr's

9,50 €

Käseplatte mit frischen Früchten & Brot

10,50 €

Öffnungszeiten

Mittwoch 12:00 bis 14:00 Uhr

Dienstag, Mittwoch & Donnerstag 18:00 bis 22:00 Uhr

18.03.2025

[MEYR'S]

BISTRO · ESTABLISHED 1998 · FINE DINING

Menue

Bärlauchsüppchen mit Scampis

**Rosa gebratene Lammhüfte
dazu Tomatenrelish, grüne Bohnen & Kartoffelgratin**

Cookie-Mandeleiscreme und Blutorangenkompott

zusätzlich als Vorspeise:

**Roastbeef Röllchen gefüllt mit Meerrettich-Senfcreme & Rauke
dazu Tomaten Crostini**

3 Gänge: 43,50 €

4 Gänge: 49,50 €

Überraschungsmenue

4 Gänge: 46,50 €

Empfehlungen

**Wildschweinsülze oder Gans in Aspik
-im Glas serviert-
mit Remoulade, kleinem Salat und Bratkartoffeln
15,50 €**

Öffnungszeiten

Mittwoch 12:00 bis 14:00 Uhr

Dienstag, Mittwoch & Donnerstag 18:00 bis 22:00 Uhr

18.03.2025