

„Welcome Aperitiv“

„Robert de Niro“ Aperol, Campari, Orangensaft & Prosecco on the rocks	Gl.	9
„George Michael“ Kombucha-Vitaldrink & Prosecco on the rocks	Gl.	9
„Five Fruit Cocktail“ Feines aus 5 Säften (ohne Alkohol)	Gl.	7
„Prosecco Spumante“ Feiner Prosecco aus dem Valdobbiadene	0,1 l	7
„Champagner Paul Goerg“ Cuvée Meyer, Premier Cru	0,1 l	12
„Champagner Billecart-Salmon Brut Réserve“	0,1 l	14
„Champagner Canard-Duchene Brut Rosé“	0,1 l	14
„Champagner Ruinart „Blanc de Blanc“	FL.	120

„Lillet Sprizz“

Lillet | Prosecco | Soda | Gurke

Glas 9

„Meyers“ Gin-Atomic

Gin | Lillet | Kirsch | Cranberry Juice

Glas 13

DIE VORSPEISEN

Knackiger Rucolasalat in hellem Balsamico-Dressing		
... mit Thymian-Zucchini & Ofen-Aubergine	Vorspeise	11
... mit Black-Tiger-Prawns vom Grill	Vorspeise	19

Tatar vom Yellow-Fin-Thunfisch mit Wakame	Vorspeise	18
Avocado, Wasabi-Infusion & gegrillten Shitake-Pilzen	Hauptgang	24

_____ Carpaccio Carpaccio _____

Carpaccio vom Argentinischem Rinderfilet mit dem Kalamata-Oliven-Schaum, knackiger Salatkorb gehobelter Parmesan	Vorspeise	17
--	-----------	----

Feldsalat mit Steirischem Kürbiskern-Dressing hausgebeiztem Hirschrücken Gänse-Rillettes auf Pumpemickel	Vorspeise	17
--	-----------	----

_____ Austern-Zeit _____

‘Fines de claire’ Austern auf crushed Ice		
Schalotten-Vinaigrette Chester-Brot		
4 Stück frisch geknackt		17
6 Stück frisch geknackt		23

_____ CHAMPAGNE FOR TWO _____

«Champagner Paul Goerg, 1 ^{er} Cru», Cuvée Meyer	0,375 l	37
---	---------	----



DIE SUPPEN

Süppchen vom Hokkaido-Kürbis
mit Ingwer & Flusskrebs-Schwänzen 11

___ Unser Suppen-Duo ___

Tafelspitz-Essenz mit der Mini-Maultaschen & Marktgemüse
Rote-Beete-Suppe mit dem Heilbutt 12

___ Gruß aus dem Mittelmeer ___

Baby-Calamaretti vom Grill
auf dem Sepia-Risotto & jungem Spinat

Zwischengericht 17
Hauptgang 24

UNSERE SALATE

___ Meyer's Caesar Salad ___

Knackiger Romanasalat mit Parmesanblättern
Kräuter-Oliven Croutons
Rinder-Filet-Paillards vom Grill & dem Preiselbeere-Schmand 23

___ Fit-For-Fun-Salat ___

Endiviensalat & Baby-Mangold
Tomaten-Vinaigrette & steirischem Kürbiskernöl
gerösteten Kernen & dem „Catch of the day“ 25

BASTA PASTA

Hausgemachte Triangolo vom Muskatkürbis
gegrillten Wiesenpilzen & glacierten Petersilienwurzeln

Zwischengericht 18
Hauptgang 23

Spaghettini mit Kräutern, Frühlingszwiebeln
& gebratenen Kirschtomaten a la all' Arrabiata 13

Spaghettini mit Kräutern, Ofentomaten, Frühlingszwiebeln
gegrillten "Black-Tiger-Prawns" 25

DIE FISCHE

An der Gräte gebratene "Loup de mer" Café de Paris-Butter wilder Broccoli & Kürbis-Gnocchi	28
St.-Peterfisch auf der Haut gegrillt Junglauch-Erbsen-Risotto & Pfeffer-Portwein-Schalotten	28
Meyer's Miso-Lachs Wok-Gemüse mit Koriander & Wasabi-Kartoffelstampf	26



DAS FLEISCH

Meyer's Metzgerstuben-Klassiker

Oma's zart geschmorte Rinderroulade in Trauben-Sauce mit Schnittlauch-Kartoffel-Stampf & Wirsing in Rahm	18.5
--	------



Thüringer Duroc-Schweine-Rücken Hokkaido-Kürbisstrudel & gegrillte Egerlinge	25
--	----

Knusprige Bayrische Masthafer-Gans

In zwei Gängen serviert: Brust & Keule klassisch auf dem Apfel- Rotkohl mit Preiselbeeren kleinen Kartoffelklöße, Maronen & dem Mini-Bratapfel	28.5
---	------

Wiener Kalbsrahm-Gulasch Handgeschabte Kräuterspätzle Preiselbeer-Rübchengemüse	27
---	----

Duo vom Salzwiesen-Lamm

Rücken vom Grill & geschmorte Lamm-Nuss Kürbis-Kartoffel-Stampf & Nadelbohnen-Gemüse	29
---	----

Meyer's Steak-Klassiker

Nebraska-U.S.-Prime Beef Striploin-Steak (Rumpsteak mit dem typischen Fettrand) mit knackigem Pfannengemüse ausgebackene Kartoffelstangen & hausgemachter Sauce Béarnaise	38
---	----

Argentinien Bestes Angus-Rind Großes Filet vom Streifen-Grill	34
...ausgebackene Kartoffelstangen & hausgemachter Sauce Béarnaise oder ...Gemüse vom grünen Spargel	36

Surf & Turf

Filet Mignon (Argentinien) & Black-Tiger-Prawns ausgebackene Kartoffelstangen & hausgemachter Sauce Béarnaise	35
--	----



DAS DESSERT



Lebkuchen-Creme-Brûlée
mit dem Sauerkirsch-Röster 9.5

Meyer's Kaiser-Schmarrn aus der Eisenpfanne
Pflaumen-Röster & Bourbon-Vanille-Cremeeis 11

„Café Surprise“
Kaffee-Spezialität Ihrer Wahl
mit einer kleinen süßen Überraschung aus der Pâtisserie 6

Zimt-Mousse au Chocolat
lauwarmes Schokoladen-Törtchen & Mango-Sorbet 12

_____KLEINES KÄSE-HIGHLIGHT_____

Reifer französischer Brie de Meaux, Reblochon & Roquefort
mit hausgebackenem Brot & kernlosen Weintrauben 12.5

_____Meyer's Eis-Kaffee_____

Espresso mit Krokant-Eis, Kaffee, Kaffeeликör, Sahne

Gl

7,50

GRAPPA & EAU DE VIE

"Grappa Nonino Distribuzione" 2 cl 8.5
Barolo or Chardonnay

"Grappa Sassiscaia, Berta" 2 cl 11

"Ziegler Bime, Mirabelle" 2 cl 12

"Edelbrennerei "Wecklein"
Zwetschge, Himbeergeist 2 cl 9

COGNAC & BRANDY

"Hennessy" | Courvoisier | "Remy Martin XO" 2 cl 12

"Torres" 10 year-old Spanish Brandy 2 cl 7

"Carlos I, Cardenal Mendoza" 2 cl 8.5

Alle Preise verstehen sich inklusive 19% MwSt. Service-Tip nicht inklusiv

Zusatzstoffe: *1=enthält Farbstoffe, *2=koffeinhaltig, *3=chininhaltig, *4 Konservierungsstoffe, *5= enthält Cyclamat und Aspartam, *6 mit Natriumcyclamat, Aoesalfan, Aspartam, Phenylalaninquelle; *7 mit Antioxidationsmittel

