

# Miranda

Hotel & Restaurant

## Speisekarte

alle Gerichte auch außer Haus

# Vorspeisen

<b>Antipasti vegetarisch</b> <sup>1,3,7,9,12,a,b,c,d,j</sup>	1 Person 9,50
Vegetarisch gemischter Vorspeisenteller nach „Art des Hauses“	2 Personen 17,90
<b>Antipasti</b> <sup>1,3,7,9,12,a,b,c,d,j</sup>	1 Person 11,50
Vorspeisenauswahl mit Fleisch, Fisch und mariniertem Gemüse	2 Personen 21,90
<b>Beef -Tatar</b> <sup>9,11</sup>	13,80
120g frisch angemachtes Rindertatar, pikant gewürzt	
<b>Yellow fine Tunar Tatar</b> <sup>4</sup>	15,20
Yellow fine Thunfisch Tatar mit Limettencreme	
<b>Avocado Tatar</b> <sup>8</sup>	8,30
Avocado-Gurken Tatar mit Rote Beete Carpaccio	
<b>Chicken Wings</b> <sup>8,12,h</sup>	8,70
Knusprige Hähnchenflügel, wahlweise mild oder scharf, mit BBQ Sauce	
<b>Chicken Tender</b> <sup>8,12,h</sup>	7,50
Knuspriges Hähnchenfilet, wahlweise mild oder scharf, mit BBQ Sauce	
<b>Garnelen paniert</b> <sup>2,3</sup>	12,70
5 Garnelen in Eihülle gebraten	
<b>Frittierte Calamaretti</b> <sup>2,3,7</sup>	8,30
mit Cocktail Sauce	
<b>Frittierte Sardinen</b> <sup>4</sup>	7,60
mit Zitronen	
<b>Frische Muscheln 500g</b> <sup>7,8</sup>	11,50
in Weißweinsud mit Cherrytomaten	
<b>Tomate „Caprese“</b> <sup>7,8</sup>	8,90
frische Tomaten mit Mozzarella, Basilikum, Balsamico-Creme und feinstes Olivenöl	
<b>Gebackener Schafskäse</b> <sup>7,12</sup>	8,40
überbacken aus dem Ofen, mit Pomodorini und Paprika	
<b>Panierter Schafskäse</b> <sup>3,7</sup>	8,40
Vier Stücken panierter Schafskäse in Eihülle gebraten	
<b>Tzaziki</b> <sup>7</sup>	4,90
serviert mit selbstgebackenem Brot	
<b>Frische Muscheln 500g</b> <sup>2,12</sup>	
serviert mit selbstgebackenem Brot	

**Zu allen Vorspeisen servieren wir selbstgebackenes Brot.**

# Suppen

<b>Hühnersuppe</b> <sup>3,9</sup> Cremige Hühnersuppe mit Fleischeinlage	5,90
<b>Tomatensuppe</b> <sup>1,3,7</sup> Mit Croutons, frischem Basilikum und Sahnehäubchen	5,70

# Salate

<b>Ceasar Salad</b> <sup>1,3,7,10</sup> Romanasalat, Cocktailtomaten, Croutons, gebratenem Hähnchen, Parmesankäse und Ceasar Dressing	klein 5,90 groß 11,50
<b>Gemischter Salat</b> <sup>7,9</sup> Blattsalate, Cocktailtomaten, Gurken Karotten und Hausdressing	klein 4,50 groß 8,90
<b>Thunfisch Salat</b> <sup>3,4,7,9</sup> Blattsalate, Cocktailtomaten, grünr Bohnen, Ei, Thunfisch, Rosmarinkartoffeln und Hausdressing	12,80
<b>Miranda Salat</b> <sup>5,7,8,12</sup> Blattsalate, Ziegenkäse, Cocktailtomaten, karamellierte Walnüsse und Balsamico Dressing	10,30
<b>Salat „Special“</b> <sup>5,7,8</sup> Blattsalate, Cashewkerne, Ananas, gebackenen Paprika, Edamame, Quinoa und Hausdressing	13,50
<b>Salat „Frutti di Mare“</b> <sup>2,4</sup> Verschiedene Meeresfrüchte	11,90
<b>Extras:</b>	
<b>Yellow fin Tuna</b> <sup>1,2,7,10</sup> Jeden Salat servieren wir auch gern mit Yellow fin Tuna in Sesam	Extra 7,50
<b>Garnelen gebraten</b> <sup>???</sup> Jeden Salat servieren wir auch gern mit gebratenen Garnelen in Weiß wein Sauce	Extra 6,50

**Zu allen Vorspeisen servieren wir selbstgebackenes Brot.**

Die Erklärungen zu den Zusatzstoffen und den Allergenen finden Sie auf der Beilagen Seite.

# Pizza

<b>Pizza „Margherita“</b> <sup>1,7,h</sup> Pizza mit Tomaten, Käse und Oregano	7,90
<b>Pizza „Diavolo“</b> <sup>1,7,a,b,h</sup> Pizza mit Scheiben von pikanter italienischer Salami und Käse	9,50
<b>Pizza „Capricciosa“</b> <sup>1,3,6,7,9,10,a,b,h</sup> Pizza mit Vorderschinken, Salami, Champignons, Oliven und Käse	9,90
<b>Pizza „Quattro formaggi“</b> <sup>1,3,7,b,c,l</sup> Pizza mit Mozzarella, Gorgonzola, Edamer und Schafskäse	9,90
<b>Pizza „vegetarisch“</b> <sup>1,3,7,b,c,l</sup> Pizza mit frischem Gemüse und Käse	9,90
<b>Pizza „Crudo“</b> <sup>1,3,7,b,c,l</sup> Pizza mit Parmaschinken, Rucola und Parmesankäse	9,90
<b>Pizza „Hawaii“</b> <sup>1,3,7,b,c,l</sup> Pizza mit Ananas und Kochschinken	9,90
<b>Pizza „Parma“</b> <sup>1,3,7,b,c,l</sup> Pizza mit Parmaschinken und Kochschinken	11,90
<b>Pizza „Tonno“</b> <sup>1,3,7,b,c,l</sup> Pizza mit Thunfisch und Zwiebeln	9,90
<b>Pizza „Frutti di Mare“</b> <sup>1,3,7,b,c,l</sup> Pizza mit Meeresfrüchten	10,80
<b>Flammkuchen „Der Klassiker“</b> <sup>1,3,7,b,c,l</sup> mit Crème fraîche, Speck und roten Zwiebeln	8,90
<b>Flammkuchen „Extra“</b> <sup>1,3,7,b,c,l</sup> mit Ziegenkäse, Honig und getrockneten Cocktailtomaten	10,30

## Für unsere kleinen Gäste

<b>Nudeln</b> <sup>1,3,6,7</sup> mit Hackfleisch vom Rind in Tomaten-Sauce	8,30
<b>Paniertes Putenschnitzel</b> <sup>1,3,7,11</sup> mit Pommes frites	8,30
<b>Gegrilltes Hacksteak</b> <sup>1,3,6,7,9,10,a,b,h</sup> mit Pommes frites	8,30
<b>Pizza Magherita</b> <sup>1,3,7,b,c,l</sup> Ø 20 cm, Tomatensauce und Käse	6,90

Die Erklärungen zu den Zusatzstoffen und den Allergenen finden Sie auf der Beilagen Seite.

# Pasta

<b>Spaghetti Bolognese</b> <sup>1,6,b</sup> Spaghetti mit würziger Hackfleischsauce vom Rind	8,90
<b>Spaghetti „Frutti di Mare“</b> <sup>1,2,4,i</sup> Spaghetti mit Meeresfrüchten	12,90
<b>Penne Arabiata</b> <sup>1,h</sup> Maccheroni mit pikanter Tomatensauce und Knoblauch	9,50
<b>Tagliatelle</b> <sup>1,4,7,h</sup> Bandnudeln mit Lachswürfeln in Sahnesauce	12,90
<b>Ravioli de Mar</b> <sup>1,4,7,8</sup> Ravioli gefüllt mit verschiedenem Fisch an einer Walnuss-, Garnelen-, Orangen-Sahnesauce	13,90
<b>Ravioli Ricotta</b> <sup>1,3,7,9</sup> Ravioli gefüllt mit Ricotta und Spinat in Tomatensauce mit frischem Basilikum	11,90
<b>Penne al forno</b> <sup>1,3,7,9</sup> Maccheroni überbacken mit Tomaten, Mozzarella und frischem Basilikum	10,90

# Steaks & Filet

<b>„Villa Real“ Steak 250g</b> <sup>7,9,10,6,i</sup> Argentinisches Rumpsteak für den großen Hunger, mit Kräuterbutter - wahlweise mit grüner Pefferrahmsauce	24,80 plus 1,50
<b>Rib-Eye-Steak „Cadiz“ 300g</b> <sup>7,10,b</sup> Argentinisches Rib-Eye-Steak mit dem typisch kleinen Fetttauge, daher besonders saftig dazu Kräuterbutter	26,40
<b>Putensteak „Korsika“ 200g</b> <sup>7,10,b</sup> zart, saftig und kalorienarm, dazu Kräuterbutter	17,60
<b>Filetsteak „Monte Carlo“ 220g</b> <sup>7,10,b,c,h</sup> Argentinisches Filetsteak, das Beste vom Rind, saftig und zart zugleich, dazu Kräuterbutter - wahlweise mit grüner Pefferrahmsauce	28,70 plus 1,50
<b>Lammfilet „Marseille“ 220g</b> <sup>7,10,b</sup> Das zarte Stück vom Lamm, mit Kräuterbutter	24,90

Die Erklärungen zu den Zusatzstoffen und den Allergenen finden Sie auf der Beilagen Seite.

<b>Schweinefilet „Florenz“</b> <sup>7,6,h</sup> Zartes Schweinefilet nach Ihren Wünschen gegrillt, dazu Kräuterbutter	17,80
<b>Maispoularde 200g</b> <sup>1,3,6,7,9,10,a,b,h</sup> Zartes Hühnerbrustfilet gegrillt und danach im Ofen gebacken	18,30

Alle Gerichte servieren wir mit Rosmarinkartoffeln, Brokoli, Karotten und einem kleinen gemischten Salat.

Gerne können Sie Ihr Gericht durch weitere Raffinessen (siehe Beilagen) verfeinern.

## Grill-Spezialitäten

<b>Gefülltes Hacksteak</b> <sup>1,3,7,b,c</sup> Würziges Hacksteak mit Schafskäse gefüllt, dazu servieren wir Pommes frites.	16,80
<b>Grill-Teller</b> <sup>1,3,7,10,b,c</sup> Rumpsteak, Kotelett, Putensteak, Hacksteak, Rinderleber und Speck, dazu servieren wir Pommes frites.	20,30
<b>Leber-Teller „Rustica“</b> <sup>1,6,9</sup> Gegrillte Leber mit gebratenen Zwiebeln dazu servieren wir Pommes frites.	15,40
<b>Gefülltes Putensteak</b> <sup>1,3,7,b,c</sup> Putensteak mit Schafskäse gefüllt und mit Sauce Bernaise überzogen, dazu servieren wir Pommes frites Frites .	17,60

## Schnitzel Klassiker

<b>Putenschnitzel „Wiener Art“</b> <sup>1,3,7</sup> Paniertes Putenschnitzel serviert mit Pommes frites.	15,90
<b>Schnitzel „Cordon Bleu“</b> <sup>1,3,7,9</sup> Paniertes Putenschnitzel mit Schinken und Käse gefüllt, dazu servieren wir Pommes frites.	17,80

## Schlemmer Platte

<b>Schlemmer Platte „Nach Art des Hauses“ (ab 2 Personen)</b> <sup>1,3,7,10,h,j</sup> Eine Auswahl an Rumpsteak, Pute, paniertem Schnitzel, Kotelett, Hacksteak und Speck. Dazu servieren Rosmarinkartoffeln, Brokoli, Karotten und einen frischen gemischten Salat.	p.P. 24,70
---	------------

Die Erklärungen zu den Zusatzstoffen und den Allergenen finden Sie auf der Beilagen Seite.

# Pfannen mit Pfiff

<b>Miranda-Pfanne</b> <sup>1,7,10,b,c</sup>	17,90
Rumpsteak, Putensteak und Schweinesteak mit hausgemachten Bratkartoffeln, Sauce Bernaise und frischen gebratenen Champignons. Dazu servieren wir einen frischen gemischten Salat.	
<b>Chef-Pfanne</b> <sup>1,7,b,c</sup>	16,90
Hänchenbrustfilet mit frischen Champignons, Metaxasauce und Pommes frites. Dazu servieren wir einen frischen gemischten Salat.	
<b>Rinderleber Pfanne</b> <sup>1,7,b,c</sup>	15,90
Gebratene Rinderleber mit frischen Champignons in Metaxasauce mit Pommes frites. Dazu servieren wir einen frischen gemischten Salat.	
<b>Garnelen Pfanne</b> <sup>1,2,3,7,,c</sup>	24,80
Geschälte 8/12 Garnelen abgelöscht mit Rotwein, dazu Cocktailsauce und Pommes frites. Dazu servieren wir einen frischen gemischten Salat.	

# Fisch & Garnelen

<b>Lachssteak „Capri“ 220g</b> <sup>3,4,7,c</sup>	19,20
Sanft gegrilltes Lachssteak mit Rosmarinkartoffeln, Brokoli und Karotten	
<b>Scampis „Olympia“ vom Grill</b> <sup>2,6,7,b</sup>	24,60
Gegrillte Scampis (ohne Kopf) mit Cocktailsauce	
<b>Loup de Mer 400 g</b> <sup>4,7,10,c</sup>	21,80
Gegrillter Wolfsbarsch mit Rosmarinkartoffeln, Brokoli und Karotten	
<b>Kabeljaufilet „Nizza“ gegrillt 250 g</b> <sup>4,7,10,c</sup>	17,90
Sanft gegrilltes Kabeljaufilet mit Rosmarinkartoffeln, Brokoli und Karotten	

Alle Gerichte servieren wir mit einem kleinen gemischten Salat.

Gerne können Sie Ihr Gericht durch weitere Raffinessen (siehe Beilagen und Extra Sauce) verfeinern.

Die Erklärungen zu den Zusatzstoffen und den Allergenen finden Sie auf der Beilagen Seite.

# Beilagen

Große Grillkartoffel mit Sour Cream ???	4,20
Pommes frites ???	3,40
Süßkartoffel Pommes ???	4,60
Trüffel Pommes ???	4,80
Blattspinat ???	4,10
Grünen Bohnen mit Zwiebeln und Speck ???	4,20
Bratkartoffeln ???	3,60
Trüffel Püree ???	5,20
Rosmarinkartoffeln ???	3,80
Butterreis ???	3,50
Knoblauchbrot ???	2,60
Knuspriges Baguette mit Knoblauchbutter überbacken	

# Sauce Extra

Sauce Bernaise ???	2,40
Pfeffersauce mit grünem Pfeffer ???	2,40
Metaxsa Sauce mit frischen Champignons ???	2,40
Sweet Chilli Sauce ???	2,40
Guacamole ???	2,40
Dijon-Senf Sauce ???	2,40
Sour Cream ???	2,40
Champignon Sauce ???	2,40
Paprika Sauce ???	2,40

---

## Information zu eventuell vorhandenen allergenen Stoffen oder Zusatzstoffen:

1 glutenhaltige Getreide und Erzeugnisse 2 Krebstiere und Erzeugnisse 3 Eier und Erzeugnisse 4 Fisch und Erzeugnisse  
5 Erdnüsse und Erzeugnisse 6 Soja und Erzeugnisse 7 laktosehaltige Milch und Erzeugnisse 8 Schalenfrüchte und Erzeugnisse  
9 Sellerie und Erzeugnisse 10 Senf und Erzeugnisse 11 Sesamsamen und Erzeugnisse 12 Schwefeldioxid und Sulfite und  
Erzeugnisse 13 Lupine und Erzeugnisse 14 Weichtiere und Erzeugnisse

a Farbstoff b Konservierungsstoff c Antioxidationsmittel d geschwärzt e gewachst f mit Geschmacksverstärker g Hinter-  
schinken h mit Süßungsmittel i Säuerungsmittel j Nitritpökelsalz und Nitrit k koffeinhaltig l Phosphat m Chinin



## Heiße Getränke

Espresso <sup>13</sup>	2,80
Espresso <sup>13</sup> doppelt	4,50
Cappuccino <sup>13</sup>	3,20
Latte Macchiato	3,90
Milchkaffee <sup>13</sup>	3,90
Heiße Schokolade	3,80
Tasse Kaffee <sup>13</sup>	2,80
Tasse Tee	2,40
Darjeeling, Earl Grey, Assam, Grüner Tee, Pferminz- oder Früchtetee	

## Alkoholfreies

Gerolsteiner still	0,25   2,80
	0,75   6,50
Gerolsteiner classic	0,25   2,80
	0,75   6,50
Coca Cola <sup>1,2,13</sup>	0,2   2,80
Cola light <sup>1,2,9,13</sup>	0,4   4,50
Cola Zero <sup>1,2,9,13</sup>	
Fanta <sup>1,2</sup>	
Sprite <sup>9</sup>	
Spezi <sup>1,2,13</sup>	
Schweppes	0,2   3,60
Bitter Lemon	
Ginger Ale	
Tonic Water Russian Wild Berry	
Ginger Beer	
Apfelsaft-, Orangen-, Maracuja-,	0,2   3,50
Kirsch-, Rhabarber-, Bananen-,	0,4   5,50
Johannisbeersaft oder	
Tomatensaft	
Kiba <sup>1,2,3,4,C</sup>	0,2   3,50
	0,4   5,50
Saftschorle <sup>3</sup>	0,2   2,80
	0,4   4,80

## Bier

König Pilsner vom Fass	0,3   3,50
	0,4   4,50
Köstritzer schwarz	0,3   3,50
	0,4   4,90
Benediktiner hell	0,5   4,90
Weizenbier, Flasche	
Benediktiner alkoholfrei	0,5   4,90
Flasche	
König Pilsener alkoholfrei	0,33   3,50
Flasche	
Alsterwasser	0,3   3,30
Mischgetränk aus Bier und Limo	0,4   4,00
Vitamalz, Flasche <sup>a</sup>	0,33   3,50

## Aperitif

Sherry	5 cl 4,90
Sandemann, als dry, medium oder golden medium	
Martini <sup>a</sup>	5 cl 4,90
als bianco, rosato, rosso oder extra dry	
Portwein aus Portugal	5 cl 4,90
Obsborne, in rot oder weiß	
Campari aus Italien <sup>a</sup>	0,2   7,50
unser Bitter mit Organgensaft oder Soda	
Prosecco, Italien <sup>12</sup>	0,1   5,50
D.O.C aus dem Hause FILI Prosecco, in Venetien	
Kir „Royal“ <sup>12,a</sup>	0,1   5,90
Prosecco mit einem Schuss Chassis	
Passiona Brasiliana <sup>12,a</sup>	0,2   6,90
Pitú Cachaça, American Ginger Ale, Limette und Maracujasaft	
Ramazzotti Rosato Mio <sup>12,a</sup>	0,2   5,90
mit Prosecco, Basilikumblättern und Eiswürfeln	

Die Erklärungen zu den Zusatzstoffen und den Allergenen finden Sie auf der Beilagen Seite.

## Aperitif

Hugo <sup>12,a</sup> Holunderblüten-Sirup mit Minze und Prosecco oder alkoholfrei	0,2 l 5,90 0,2 l 4,90
Aperol Spritz <sup>12,a</sup> Aperol, Prosecco, Orangen- scheibe und ein Schuss Soda	0,2 l 6,90
Lillet Wild Berry <sup>i</sup> Lillet Blanc, Erdbeere und Schweppes Russian Wild Berry	0,2 l 5,90
Champagner Brut <sup>12,a</sup> ein Glas von unserer französi- schen Hausmarke	0,1 l 9,00
Ramazotti	2 cl 4,50
Sanbitter alkoholfrei <sup>a</sup> mit Orangenscheibe, Soda und Minze, fabriziert aus Zitrus- früchten und Kräutern.	0,2 l 4,90

## Korn

Aalborg Jubiläums Akvavit <sup>a</sup> Dänemark, 40 % Vol.	2 cl 3,80
Linie Aquavit <sup>a</sup> Norwegen, 41,5 % Vol.	2 cl 3,80
Korn Deutschland	2 cl 3,00
Helbing Kümmel „Köm“ Norddeutschland, 35 % Vol.	2 cl 3,70

## Weinbrand

Brandy „della casa“ <sup>a</sup> unser Hausbrandy	4 cl 4,50
Osborne Veterano <sup>a</sup> Solero aus Südspanien, 30 % Vol.	4 cl 5,80
Vecchia Romagna <sup>a</sup> Bologna Italien, 38 % Vol.	4 cl 5,50
Brandy 103 <sup>a</sup> Jerez Spanien, 30 % Vol.	4 cl 4,50
Asbach Uralt <sup>a</sup> Rüdesheim Deutschland, 40 % Vol.	4 cl 4,50
Calvados Papidoux VSOP <sup>a</sup> Normandie Frankreich, 40 % Vol.	4 cl 4,50

## Schorle

Weinschorle <sup>a</sup>	0,2 l 4,90
--------------------------	------------

## Vodka

Vodka <sup>a</sup>	2 cl 3,30
--------------------	-----------

## Kräuter & Bitter

Averna, Italien <sup>a</sup> aus 60 versch. Kräutern, 29 % Vol.	2 cl 4,50
Ramazotti, Italien <sup>a</sup> Halbbitter-Likör, 30 % Vol.	2 cl 4,50
Fernet Branca, Italien <sup>a</sup> Magenbitter aus Mailand, 39 % Vol	2 cl 4,00
Branca Menta, Italien <sup>a</sup> mit Minzaroma, ein Bitter, 32 % Vol.	2 cl 4,00
Jägermeister, Deutschland <sup>a</sup> ein Gemisch aus 56 Kräutern, 32 % Vol.	2 cl 4,00
Cynar, Italien <sup>a</sup> Likör aus Artischocken, 16,5 % Vol.	2 cl 4,50

## Likör

Amaretto, Italien <sup>a</sup> Mandellikör, 20-30 % Vol.	4 cl 4,90
Baileys, Irland <sup>a</sup> Creamlikör, Whisky & Sahne 30 % Vol.	4 cl 5,50
Sambuca, Italien <sup>a</sup> Anislikör mit Kaffeebohnen, 38 % Vol.	2 cl 4,50
43-er, Spanien <sup>a</sup> sehr alte Rezeptur, 31 % Vol.	4 cl 4,90
Marsala, Italien <sup>a</sup> sizilianischer Likörwein, 20 % Vol.	4 cl 4,90
Cointreau, Frankreich <sup>a</sup> aus Orangenschalen, 40 % Vol.	4 cl 4,50
Grand Marnier, Frankreich <sup>a</sup> aus Bitterorange, 40 % Vol.	4 cl 4,90

## Longdrinks 0,2l

Vodka Lemon o. Orange mit Absolut Vodka	4 cl	7,90
Bacardi Cola	4 cl	7,90
Whisky Cola <sup>a</sup> mit Jack Daniels, Red Label oder Ballantines	4 cl	8,50
Rum Cola <sup>a</sup> mit Bacardi oder Havanna Club	4 cl	8,50
Gin Tonic <sup>12,a</sup> mit Gordons oder Bombay	4 cl	8,50

## Whisky

Ballantines, Schottland <sup>a</sup> Scotch Whisky, seit 1823, 40% Vol.	4 cl	5,50
Jonny Walker Red Label <sup>a</sup> Schottland, Blended Malt 40 % Vol.	4 cl	5,50
Jonny Walker Black Label <sup>a</sup> Schottland, 12 Jahre alt, 40 % Vol.	4 cl	6,50
Jack Daniels, USA <sup>a</sup> Südstaaten, seit 1866, Tennessee Whisky mit Holzkohle veredelt 40 % Vol.	4 cl	6,00

## Rum

Bacardi, Kuba <sup>a</sup> seit 1862, verschiedene Sorten	4 cl	5,50
Havanna Club, Kuba <sup>a</sup> Cuba-Rum seit 1935, 40% Vol.	4 cl	5,50
Ron Pampero Aniversario, Venezuela, Rum aus Eichenfässern, karibisch, 12 Jahre, 40% Vol.	4 cl	6,90

## Obstbrand

Williams Christ Birne <sup>a</sup> von Pircher aus Tirol	4 cl	5,50
Obstbrand / Obstler <sup>a</sup> von Pircher aus Tirol	4 cl	5,50
Kirschwasser <sup>a</sup> von Pircher aus Tirol	4 cl	5,50
Himbeergeist <sup>a</sup> von Pircher aus Tirol	4 cl	5,50

## Grappa

Bitte fragen Sie nach unserer gesonderten  
Grappa-Karte.