

Miranda

Hotel & Restaurant

Speisekarte

alle Gerichte auch außer Haus

Vorspeisen

Antipasti vegetarisch ^{1,3,7,9,12,a,b,c,d,j} Vegetarisch gemischter Vorspeiseteller nach „Art des Hauses“	1 Person 11,50 2 Personen 21,90
Antipasti mit Fisch und Fleisch ^{1,3,7,9,12,a,b,c,d,j} Vorspeisenauswahl mit Fleisch, Fisch und mariniertem Gemüse	1 Person 14,50 2 Personen 27,90
Beefsteak -Tatar ^{9,11} 140g frisch angemachtes Rindertatar, pikant gewürzt	15,80
Yellow fine Tunar Tatar ⁴ Yellow fine Thunfisch Tatar mit Limettencreme	15,20
Avocado Tatar ⁸ Avocado-Gurken Tatar mit Rote Beete Carpaccio	9,90
Chicken Wings ^{8,12,h} Knusprige Hähnchenflügel, wahlweise mild oder scharf, mit BBQ Sauce	9,60
Chicken Tender ^{8,12,h} Knuspriges Hähnchenfilet, wahlweise mild oder scharf, mit BBQ Sauce	9,80
Garnelen paniert ^{2,3} 5 Garnelen in Eihülle gebraten	14,70
Frittierte Calamaretti ^{2,3,7} mit Cocktail Sauce	9,60
Frittierte Sardinen ⁴ mit Zitronen	8,80
Frische Muscheln 500g ^{7,8} in Weißweinsud mit Cherrytomaten	16,80
Tomate „Caprese“ ^{7,8} frische Tomaten mit Mozzarella, Basilikum, Balsamico-Creme und feinstes Olivenöl	9,40
Gebackener Schafskäse ^{7,12} überbacken aus dem Ofen, mit Pomodorini und Paprika	9,40
Panierter Schafskäse ^{3,7} Vier Stücken panierter Schafskäse in Eihülle gebraten	9,40
Tzaziki ⁷ serviert mit selbstgebackenem Brot	4,60

Zu allen Vorspeisen servieren wir selbstgebackenes Knoblauchbrot.

Suppen

Hühnersuppe ^{3,9} Cremige Hühnersuppe mit Fleischeinlage	6,90
Tomatensuppe ^{1,3,7} Mit Croutons, frischem Basilikum und Sahnehäubchen	6,70
Französische Zwiebel Suppe ^{1,3} Mit Croutons und Käse überbacken	6,90

Salate

Ceasar Salad ^{1,3,7,10} Romanasalat, Cocktailtomaten, Croutons, gebratenem Hähnchen, Parmesankäse und Ceasar Dressing	klein 7,10 groß 13,40
Gemischter Salat ^{7,9} Blattsalate, Cocktailtomaten, Gurken Karotten und Hausdressing	5,70
Thunfisch Salat ^{3,4,7,9} Blattsalate, Cocktailtomaten, grünr Bohnen, Ei, Thunfisch, Rosmarinkartoffeln und Hausdressing	14,30
Miranda Salat ^{5,7,8,12} Blattsalate, Ziegenkäse, Cocktailtomaten, karamellierte Walnüsse und Balsamico Dressing	13,20
Salat „Special“ ^{5,7,8} Blattsalate, Cashewkerne, Ananas, gebackenen Paprika, Edamame, Quinoa und Hausdressing	14,50
Tomaten Salat ^{3,7} Tomaten Salat mit Zwiebeln, Oliveöl, Origano und geribrinen Schafskäse	7,90

Zu allen Vorspeisen servieren wir selbstgebackenes Knoblauchbrot.

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

Schweinefilet „Florenz“ ^{7,6,h}	20,80
Zartes Schweinefilet nach Ihren Wünschen gegrillt, dazu Kräuterbutter	
Maispoularde 200g ^{1,3,6,7,9,10,a,b,h}	22,30
Zartes Hühnerbrustfilet gegrillt und danach im Ofen gebacken	

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

Gefülltes Hacksteak ^{1,3,7,b,c}	19,50
Würziges Hacksteak mit Schafskäse gefüllt, dazu servieren wir Pommes frites.	
Grill-Teller ^{1,3,7,10,b,c}	23,30
Rumpsteak, Kotelett, Putensteak, Hacksteak, Rinderleber und Speck, dazu servieren wir Pommes frites.	
Leber-Teller „Rustica“ ^{1,6,9}	17,90
Gegrillte Leber mit gebratenen Zwiebeln dazu servieren wir Pommes frites.	
Gefülltes Putensteak ^{1,3,7,b,c}	19,90
Putensteak mit Schafskäse gefüllt und mit Sauce Bernaise überzogen, dazu servieren wir Pommes frites Frites .	

Schnitzel Klassiker

Putenschnitzel „Wiener Art“ ^{1,3,7}	15,90
Paniertes Putenschnitzel serviert mit Pommes frites.	
Schnitzel „Cordon Bleu“ ^{1,3,7,9}	17,80
Paniertes Putenschnitzel mit Schinken und Käse gefüllt, dazu servieren wir Pommes frites.	

Schlemmer Platte

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

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

Pfannen mit Pfiff

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

Fisch & Garnelen

Lachssteak „Capri“ 220g ^{3,4,7,c}	19,20
Sanft gegrilltes Lachssteak mit Rosmarinkartoffeln, Brokoli und Karotten	
Scampis „Olympia“ vom Grill ^{2,6,7,b}	24,60
Gegrillte Scampis (ohne Kopf) mit Cocktailsauce	
Loup de Mer 400 g ^{4,7,10,c}	21,80
Gegrillter Wolfsbarsch mit Rosmarinkartoffeln, Brokoli und Karotten	
Kabeljaufilet „Nizza“ gegrillt 250 g ^{4,7,10,c}	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 ¹³	2,80
Espresso ¹³ doppelt	4,50
Cappuccino ¹³	3,20
Latte Macchiato	3,90
Milchkaffee ¹³	3,90
Heiße Schokolade	3,80
Tasse Kaffee ¹³	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 ^{1,2,13}	0,2 2,80
Cola light ^{1,2,9,13}	0,4 4,50
Cola Zero ^{1,2,9,13}	
Fanta ^{1,2}	
Sprite ⁹	
Spezi ^{1,2,13}	
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 ^{1,2,3,4,C}	0,2 3,50
	0,4 5,50
Saftschorle ³	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 ^a	0,33 3,50

Aperitif

Sherry	5 cl 4,90
Sandemann, als dry, medium oder golden medium	
Martini ^a	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 ^a	0,2 7,50
unser Bitter mit Organgensaft oder Soda	
Prosecco, Italien ¹²	0,1 5,50
D.O.C aus dem Hause FILI Prosecco, in Venetien	
Kir „Royal“ ^{12,a}	0,1 5,90
Prosecco mit einem Schuss Chassis	
Passiona Brasiliana ^{12,a}	0,2 6,90
Pitú Cachaça, American Ginger Ale, Limette und Maracujasaft	
Ramazzotti Rosato Mio ^{12,a}	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 ^{12,a} Holunderblüten-Sirup mit Minze und Prosecco oder alkoholfrei	0,2 l 5,90 0,2 l 4,90
Aperol Spritz ^{12,a} Aperol, Prosecco, Orangen- scheibe und ein Schuss Soda	0,2 l 6,90
Lillet Wild Berry ⁱ Lillet Blanc, Erdbeere und Schweppes Russian Wild Berry	0,2 l 5,90
Champagner Brut ^{12,a} ein Glas von unserer französi- schen Hausmarke	0,1 l 9,00
Ramazotti	2 cl 4,50
Sanbitter alkoholfrei ^a mit Orangenscheibe, Soda und Minze, fabriziert aus Zitrus- früchten und Kräutern.	0,2 l 4,90

Korn

Aalborg Jubiläums Akvavit ^a Dänemark, 40 % Vol.	2 cl 3,80
Linie Aquavit ^a 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“ ^a unser Hausbrandy	4 cl 4,50
Osborne Veterano ^a Solero aus Südspanien, 30 % Vol.	4 cl 5,80
Vecchia Romagna ^a Bologna Italien, 38 % Vol.	4 cl 5,50
Brandy 103 ^a Jerez Spanien, 30 % Vol.	4 cl 4,50
Asbach Uralt ^a Rüdesheim Deutschland, 40 % Vol.	4 cl 4,50
Calvados Papidoux VSOP ^a Normandie Frankreich, 40 % Vol.	4 cl 4,50

Schorle

Weinschorle ^a	0,2 l 4,90
--------------------------	------------

Vodka

Vodka ^a	2 cl 3,30
--------------------	-----------

Kräuter & Bitter

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

Likör

Amaretto, Italien ^a Mandellikör, 20-30 % Vol.	4 cl 4,90
Baileys, Irland ^a Creamlikör, Whisky & Sahne 30 % Vol.	4 cl 5,50
Sambuca, Italien ^a Anislikör mit Kaffeebohnen, 38 % Vol.	2 cl 4,50
43-er, Spanien ^a sehr alte Rezeptur, 31 % Vol.	4 cl 4,90
Marsala, Italien ^a sizilianischer Likörwein, 20 % Vol.	4 cl 4,90
Cointreau, Frankreich ^a aus Orangenschalen, 40 % Vol.	4 cl 4,50
Grand Marnier, Frankreich ^a 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 ^a mit Jack Daniels, Red Label oder Ballantines	4 cl	8,50
Rum Cola ^a mit Bacardi oder Havanna Club	4 cl	8,50
Gin Tonic ^{12,a} mit Gordons oder Bombay	4 cl	8,50

Whisky

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

Rum

Bacardi, Kuba ^a seit 1862, verschiedene Sorten	4 cl	5,50
Havanna Club, Kuba ^a 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 ^a von Pircher aus Tirol	4 cl	5,50
Obstbrand / Obstler ^a von Pircher aus Tirol	4 cl	5,50
Kirschwasser ^a von Pircher aus Tirol	4 cl	5,50
Himbeergeist ^a von Pircher aus Tirol	4 cl	5,50

Grappa

Bitte fragen Sie nach unserer gesonderten
Grappa-Karte.