

---

*Grüß Gott lieber Gast!*

---

*H*erzlich Willkommen im Hotel-Restaurant Neu-Meran.

*F*ür Ihr leibliches Wohl sorgt der Küchenchef Slava Ziegler  
mit Ihrem Gastgeber Franz Weber  
und dem kompetentem Neu Meraner Service-Team.

*B*eben Sie sich auf eine Geschmacksreise, begleitet von täglich neuen,  
kulinarischen Entdeckungen und Weinempfehlungen.

*W*ir freuen uns, Sie im nunmehr 60 Jahre bestehenden Kleinod der  
Behaglichkeit, begrüßen zu dürfen.

*E*inen schönen Aufenthalt  
in familiärer Atmosphäre wünscht

*F*amilie Franz Weber & das Neu Meraner-Team.



---

# Menü

---

ab 2 Personen *p. P. 49.50 €*

## Vorspeise

Erlesene Fischvariation,  
feines Hummerschaumsüppchen  
verfeinert mit Cognac  
dazu lauwarms Baguette

## Hauptgang

Ochsenfilet „Rossini“  
mit gebratener Gänseleber  
an Portweinglace,  
Kartoffel-Apfel-Gratin und Marktgemüse

## Dessert

Crème Brûlée von der Tahiti Vanille,  
hausgemachtes Cremeeis

---

***Weinempfehlung aus dem Weingut Bürgerspital zum Hl. Geist Würzburg  
im Bocksbeutel zum Vorzugspreis***

---

2015er Würzburger Pfaffenberg, Weißer Burgunder, trocken 0,75 l 33.80 €

2014er Veitshöchheimer Spätburgunder, trocken 0,75 l 33.80 €

## APERITIF

---

Prosecco mit Aperol und frischen Orangenfilets	4.20 €
Bürgerspital - Silvaner Sekt Brut, Flaschengärung	4.20 €

**Dunkles Spezialbier**  
0,5l-Krüge! 3.95 €

## COUVERT AUF WUNSCH

---

Stangenbaguette, Salzbutter & hausgemachtes Griebenschmalz	2.40 €
--	--------

## VORSPEISEN

---

Kleine französische Salatschüssel mit Honigmelone	6.50 €
Griechischer Salat mit Oliven, Schafskäse, Knoblauchbaguette	6.50 €
Vitello Tonnato – Kalbstafelspitz an feiner Thunfischsauce, Kapern	14.95 €
Hausgemachtes Entenleberparfait mit Apfel-Nussalat	14.95 €
Flusskrebsschwänze mit Orangen-Carpaccio, Cocktailsauce, Baguette	14.95 €

## SUPPEN

---

Gebackene Leberknödelsuppe mit Schnittlauch	4.95 €
Andalusische Tomatencremesuppe mit Croutons	4.95 €
Erlesene Fischsuppe mit Safran und Noilly Prat verfeinert, Knoblauchbaguette	8.80 €

## AUS SEEN & GEWÄSSERN

---

Frisches Matjesfilet „Nelson“ mit Preiselbeersahne, Dampfkartoffeln	12.80 €
Frisches Kabeljaufilet gebacken mit Sauce Remoulade, bunte Salatplatte	13.80 €
Feine Hummerrahmnudeln mit Seezungen- & Lachsstreifen, Blattsalat	17.95 €
Hausgemachte Zandernockerl auf Lauchbeet mit Käsesauce überbacken	18.95 €
Steinbeisser – Piccata mit Tomatennudeln, bunte Blattsalate	19.95 €
Erlesene Fischpfanne aus dem Wok, Basmatireis	23.80 €

## BETRIEBSTRUHE

---

**Ab 07.11.2016 bis einschließlich 02.12.2016**

## VEGETARISCH

---

Gefüllte Zucchini mit pikantem Ratatouillegemüse, Kartoffelschnee	14.95 €
---	---------

## AUS UNSERER FEINSCHMECKER KÜCHE

---

Gehacktes Kalbssteak mit Rahmpilzen, hausgemachte Spätzle	12.80 €
Penne-Nudeln „Carbonara“ mit bunten Blattsalaten	13.95 €
Vitalsalat mit Lachs- oder Putenstreifen	15.50 €
Kalbstafelspitz mit Rahmsteinpilze, breite Nudeln und Preiselbeeren	18.50 €
Geschnetzeltes Putenfilet „Indische Art“, pikante Currysauce und Reis	18.50 €
Geschmorte Ochsenbackerl mit Laugenknödel und Marktgemüse	18.95 €
Wiener Schnitzel, Bratkartoffeln, bunter Salatteller	19.95 €
Neu Meraner Schnitzel mit glacierten Möhrchen, Kartoffelpüree	21.80 €
Nonner Rostbraterl – Spezialität des Hauses	23.80 €

## WEIN-EMPFEHLUNG

---

2015er Bürgerspital, Gutswein Silvaner, trocken Bocksbeutel	0,75 l	15.95 €
2015er Bürgerspital Rosé-Cuveé	0,75 l	17.95 €



## BITTE BEACHTEN SIE UNSERE SERVICEZEITEN


---

**Warme Küche von 11:45 Uhr – 14:00 Uhr  
und von 17:30 Uhr – 21:00 Uhr Sperrstunde 22:15 Uhr!**

---

## Dessert

---



Hausgemachte Beerengrütze mit flüssiger Sahne	4.95 €
Zwei Kugeln Nougat-Krokant Eis	4.95 €
Wiener Eiskaffee mit Schlagsahne	5.50 €
Mousse au Chocolat aus Schweizer Schokolade	5.95 €
Palatschinken gefüllt mit Marillenmarmelade	5.95 €
Neu Meraner Cassis- oder Mango-Sorbet mit Prosecco	5.95 €
Buttermilcheis mit Naturjoghurt und frischen Früchten	6.50 €
Crème Caramel mit frischen Früchten	6.80 €
Knuspereisbecher, Krokant, Rum, Schokoladensauce	6.95 €
Frischer Obstsalat mit Himbeer-Joghurt-Eis und Sahne	7.80 €
Panna Cotta mit frischen Grand Manier Früchten	7.50 €
Biskuit-Eisroulade mit warmen Waldbeeren	7.95 €
Cappuccinoeis-Parfait „Neu Meran“ mit frischen Früchten	8.50 €
Crème brûlée mit Tahiti-Vanille, Nougat-Krokant-Eis	8.95 €

---

***... oder wie wäre es mit einer kleinen, erlesenen Käsevariation? 7.50 €***

---



---

## Ausgewählte Weine - zum Vorzugspreis

---

### AUS DEM BÜRGERSPITAL ZUM HL. GEIST IN WÜRZBURG / FRANKEN

---

	Gutswein Silvaner, aromatisch und saftig	0,75 l	15.95 €
	Gutswein Müller-Thurgau, trocken	0,75 l	15.95 €
	<b><u>Johannes von Steren</u></b>		
	Weißwein-Cuvée von Weiß- und Grauburgunder	0,75 l	17.95 €
	Rosé wunderbar frischen Himbeerengeschmack	0,75 l	17.95 €
2014er	Würzburger Abtsleiste Riesling, trocken Harmonisch nach reifem Obst, anhaltender Abgang	0,75 l	23.95 €
2015er	Würzburger Stein Riesling, Kabinett, feinherb Motivbocksbeutel zum 700-jährigen Jubiläum – Franken-Gold Ausgewogen im Geschmack – feine, delikate und angenehme Säure	0,75 l	29.50 €

### AUS DEM WEINGUT FRITZ ALLENDORF IM RHEINGAU

---

2013er	Winkeler Hasensprung Riesling, Kabinett, trocken	0,375 l	11.80 €
2013er	Rüdesheimer Berg Roseneck Riesling, trocken Großes Gewächs	0,375 l	22.80 €
2014er	Riesling, Kabinett, trocken Prädikatswein	0,75 l	17.80 €

**½ Flaschen**

### AUS DER WINZER KREMS IN NIEDERÖSTERREICH

---

	Grüner Veltliner, Qualitätswein, trocken	0,75 l	15.50 €
	Chardonnay, Qualitätswein, trocken	0,75 l	23.80 €
	Blauer Zweigelt, Qualitätswein Samtig, mild und fruchtig	0,75 l	16.30 €