

Suppen

Toskanische Tomatensuppe mit Crôutons	4,90
Kürbis-Ingwersuppe mit gerötetem Bacon	5,90
Waldpilzcremesuppe mit frischen Kräutern	6,50

Vorspeisen

Bruschetta mit frischen Tomaten, Basilikum, Zwiebeln und Parmesan	5,90
Marinierte Oliven, Feta und Peperoni mit frischem Baguette	6,30
Gebratener Hirtenkäse auf Rucolabett mit Tomaten, Balsamico-Glace und frischem Baguette	6,90
Gebratene Pilze mit Knoblauch und frischen Kräutern, dazu Baguette	9,90
Bersaola: Rinderschinken mit Grapefruit und Rucola	10,90
Vitello Tonnato; gekochtes Kalbsfleisch mit Thunfischsauce und Kapern	11,90

Antipasti-Vorspeisenplatte mit hausgemachtem marinierten Gemüse, Rohschinken, Chorizo, Käse, eingelegten Oliven und Peperoni, dazu Baguette

- für 1 Person 8,90
- für 2 Personen 15,90

Käsevariation von verschiedenen französischen, italienischen und spanischen Käsesorten, dazu Oliven, Trauben und Baguette

- für 1 Person 11,90
- für 2 Personen 21,90

Hausgemachter Flammkuchen mit Schmand, wahlweise belegt mit:

- Mozzarella, Tomate und Pesto 6,90
- Zwiebeln, Speck und Lauch 6,90
- Paprika, Pilzen und Zucchini 6,90
- Landrauchschinken und Rucola 8,90
- Räucherlachs und Lauch 8,90

Salate

zu allen Salaten reichen
wir frisches Baguette

Kleiner knackiger Salat mit
Sonnenblumenkernen 4,90

Toskanischer Gemüsesalat mit
geröstetem Brot, dazu Rucola und
Parmesan 7,90

Salatvariation mit gratiniertem
Ziegenkäse, karamellisierten Äpfeln
und Nüssen, dazu ein Dressing
von Aceto Balsamico 8,30

Variation von Blattsalaten mit
gebratenen Hähnchenstreifen
und Champignons, dazu
Sonnenblumenkerne und
Aceto Balsamico Dressing 8,90

Blattsalatvariation mit gebratener
Geflügelleber und Zwiebeln, dazu
Balsamico-Glace 9,90

Blattsalat mit Cranberries mariniertes
Fenchel und gratiniertem
Ziegenkäse 10,90

Blattsalatvariation mit Zander
und getrockneten Tomaten, dazu
ein hausgemachtes Aceto
Balsamico Dressing 12,90

Pasta

Hausgemachte Casarecce „Cacio & Pepe“
mit Parmesan und Pfeffer 8,90

Hausgemachte Tagliatelle mit
gebratenen Hähnchenstreifen in
Champignonrahm, dazu Rucola
und geriebener Parmesan 9,80

Hausgemachte Casarecce mit
buntem Gemüse in einer würzigen
Tomatensauce an gratiniertem
französischen Ziegenkäse 9,90

Hausgemachte Gnocchi
mit Rohschinken, Tomaten und Lauch
in Butter geschwenkt, dazu Rucola und
geriebener Parmesan 9,50

Hausgemachte grüne Tagliatelle
mit gebratenen Garnelen und
Kürbiswürfeln in Buttersauce 14,90

Hausgemachte Casarecce mit
gebratenen Rindfleischstreifen und Birne
in einer Gorgonzolarahmsauce,
dazu Rucola 14,90

alle Pasta mit glutenfreien
Nudeln möglich 1,50

Hauptspeisen

Geschmorte Schweinebäckchen mit Tomaten-Paprikagemüse auf hausgemachten Semmelknödeln	13,90
Hähnchenbrustmedaillons im Salbei-Rohschinkenmantel auf hausgemachten Gnocchi in Pestosauce	14,50
Medaillons vom Schweinefilet auf scharfer Tomatensalsa, mit französischem Ziegenkäse überbacken, dazu Lauch-Kartoffelrösti	14,90
Kabeljaufilet auf Risotto mit Zucchini und Tomaten, garniert mit Rucola und Parmesan	14,90
Zanderfilet, gebraten, auf hausgemachten grünen Tagliatelle mit Tomaten- Auberginengemüse und Weißweinrahmsauce	16,90
Kalbsschnitzel mit kleiner Salatgarnitur und hausgemachtem Kartoffelsalat	19,50
Gebrautes Rumpsteak auf Tomaten und grünem Spargel, dazu Rosmarin-Kartoffeln	22,90

Vegetarisch

Hausgemachte Tagliatelle, in Pesto geschwenkt, dazu Parmesan und Rucola	8,90
Gemüse-Risotto mit Zucchini, Tomaten, Lauch und Paprika, mit frischen Rucola und Parmesan	9,90
Hausgemachte Semmelknödel, überbacken mit Parmesan, an einer Tomaten-Blattspinat-Lauchrahmsauce mit frischem Rucola	10,50
Ratatouille mit hausgemachten Kartoffelrösti und gratiniertem Ziegenkäse	10,90
Casarecce mit Aubergiene, Tomatenwürfel und Feta	11,50
Waldpilz-Risotto mit Tomaten-Lauch-Ragout, dazu frischer Spinat und Parmesan	11,90
Kartoffel-Gemüsecurry in Kokosmilch und Blattspinat -vegan-	12,90

Desserts

Frisches Obst mit Zitronensorbet	4,50
Crème brûlée – einfach, klassisch und hausgemacht	5,50
Panna Cotta mit frischer roter Grütze	5,90
Dunkles warmes Schokoladentörtchen mit Crème Vanilla-Eis, Sahne und Fruchtgarnitur	6,50
Gebackener Apfel mit Crème Vanilla und Obstgarnitur	6,90
Spanischer Mandelkuchen	2,30
Saftiger Schokoladenkuchen	2,30
Vegane Apfel-Granola Ecke	2,60

Winterspezialitäten

Heiße Zitrone, frisch gepresst	2,70
Hausgemachter roter oder weißer Glühwein	3,90
Heiße, naturtrübe Säfte von Vaihinger	
Apfelsaft mit Zimt	0,2 2,90
Birnensaft mit Ingwer	0,2 2,90

Eisbecher

Eiszwerg	3,90
Köstliches Chocolate Chips und Crème Vanilla, garniert mit einer Süßigkeit und Sahne	
Überraschungseis	4,90
Drei Kugeln köstliches Mövenpick-Eis, garniert mit einer Waffel	
Fräulein Glücklich	5,90
Fruchtiges Strawberry Cream und Crème Vanilla, serviert auf Erdbeersauce, garniert mit Sahne	
Schwedisch gut	5,90
Zartschmelzendes Crème Vanilla, angerichtet auf Apfelmus, garniert mit Sahne und Eierlikör	
Schokihammer	5,90
Purer Schokogenuß – Chocolate Chips, garniert mit Schokosauce, Schokoraseln, gekrönt von einer Sahnehaube und Eiswaffeln	
Alles auf Rot	5,90
Dieser Genuss ist kein Glücksspiel: zwei Kugeln Guave Mango und eine Kugel Strawberry Cream auf Erdbeersauce	
Eiskugeln: Crème Vanilla, Chocolate Chips, Guave Mango, Strawberry Cream, Zitronen Sorbet	

Frühstück im MIO

Joghurt mit frischen Früchten 4,90

Rührei oder Spiegelei aus 6,50
drei Eiern, dazu Brötchen, Butter und Obst
zwei Zutaten wahlweise:

Tomaten, Pilze, Schinken,
Käse oder Kräuter

Süßes Frühstück mit zwei Croissants, Nutella,
Marmelade, Butter und Obst 7,90

Großes Mio-Frühstück mit Salami, Schinken,
Schnittkäse, gekochtem Ei, Marmelade,
Brötchen, Butter und Obst 8,50

Mediterranes Frühstück mit Rohschinken,
Chorizo, Rohmilchkäse, Oliven, Peperoni,
Baguette, Brötchen, Butter und Obst 8,50

Lachsfrühstück mit Räucherlachs, Frischkäse,
Brötchen, Butter und Obst 8,90

*Zusätzlich können Sie weitere Zutaten
dazu wählen:*

Salami, gekochter Schinken, Schnittkäse,
Frischkäse, Rohschinken, Marmelade,
Nutella, Honig, Butter je 1,00

Chorizo, gekochtes Ei, Räucherlachs,
französischer Weichkäse, gebratener
Bacon, gebratene Würstchen je 1,20

Jeden Sonntag laden wir Sie
recht herzlich zu unserem
Sonntagsbrunch ein
pro Person 17,90

incl.: Filterkaffee, Tee, Apfelsaft
und Orangensaft, Brötchenauswahl,
Croissants, verschiedene Platten
mit Wurstauswahl, Käsevariationen,
Räucherlachs, verschiedene
marinierte Salate, Antipasti,
Vorspeisen, Marmeladen, Nutella,
Joghurt, Cornflakes, Müsli,
Obst, süße Dessertvariationen
und Rührei, gebratene Würstchen
sowie Speck, mindestens zwei
wechselnde warme
Mittagsgerichte und eine Suppe

für alle enthalten Lebensmittelzusatzstoffe und Allergene
liegt die Liste an der Bar aus.