

# Speisekarte

März

## Gefüllte Focaccia frisch aus dem Kontaktgrill

**JETZT  
NEU**

### Tomate & Mozzarella <sup>D) F) H)</sup>

Selbstgemachte Dinkel-Focaccia mit Thymian und Rosmarin gefüllt mit Tomate, Mozzarella und frischem Rucola ..... € 5,90

### Prosciutto di Parma <sup>D) F) H)</sup>

Selbstgemachte Dinkel-Focaccia mit Thymian und Rosmarin gefüllt mit Tomate, Mozzarella, Prosciutto di Parma und Rucola ..... € 7,90

### Roastbeef & Trüffelmayo <sup>D) F) H) I)</sup>

Selbstgemachte Dinkel-Focaccia mit Thymian und Rosmarin gefüllt mit Tomate, rosa gebratenem Roastbeef, Trüffelmayonnaise und frischem Rucola ..... € 9,90

## Suppe

### Lauch-Cremesuppe <sup>F) J)</sup>

mit gebeiztem IKARIMI Lachs aus Norwegen, Crème fraîche und gemischte Kresse ..... € 5,80

### Probiererl Suppe

(nicht zum Mitnehmen) ..... € 3,50

## Fleisch

### Bœuf Bourguignon <sup>F) K)</sup>

Französischer Klassiker aus dem Burgund! mit Kartoffelpüree, Speck, Champignons, Perlwiebeln und frischer Petersilie ..... € 16,80

### Unsere Weinempfehlung

#### Pinot Noir Steinwiege 2016

Rainer Schnaitmann, Württemberg  
..... 0,1l..... € 4,60

\*\*\*

### Roastbeef Carpaccio <sup>F) I)</sup>

Kaltes, dünn aufgeschnittenes, rosa gebratenes Roastbeef mit Chicorée, Parmesanhobel und Trüffelmayonnaise ..... € 14,80

## Pasta

### Penne al Radicchio <sup>D) F)</sup>

Hartweizengrieß-Penne, in Olivenöl gebratener Radicchio, Kichererbsen, frische Petersilie, Chili und fein-gehobeltem Grana Padano ..... € 8,50

## Brotzeit & Co.

### Strammer Max a la Milians <sup>D) F) I)</sup>

Laumer Roggen-Dinkel-Brot, Butter, Salat, Prosciutto di San Daniele, zwei Bauern-Spiegeleier, Tomate, Salatgurke und Schnittlauch ..... € 9,80



# Speisekarte

März

## Salat

### Milians Spezial <sup>A) F)</sup>

Blattsalat der Saison, Tomate, Salatgurke mit gerösteten Kürbiskernen, eingelegtem Schafskäse und Balsamicodressing ..... € 7,50

als **Beilagensalat** ..... € 4,50

### Chefsalat deluxe <sup>2) 3) F) I)</sup>

Blattsalat der Saison, Tomate, Salatgurke, ital. Rosmarin-Grillschinken, gekochtem Bauernei, Emmentaler und Joghurtdressing ..... € 10,80

### Salat mit Thunfisch und Oliven <sup>F) J)</sup>

Blattsalat der Saison, Tomate, Salatgurke, Oliven, rote Zwiebel, eingelegter Schafskäse, Thunfisch und Balsamicodressing ..... € 10,80

### Wildschweinschinken auf Rucolasalat <sup>F)</sup>

Hauchdünn-geschnittener italienischer Wildschweinschinken, Rucola, Taggiasca Oliven, Cocktailtomaten, und Parmesanhobel ..... € 13,80

### Chicorée-Radicchio Salat <sup>F) G)</sup> mit Hähnchenbrustfilet im Lardomantel

Chicoree, Radicchio, im Lardomantel gebratenes Hähnchenbrustfilet und Honig Senf-Dressing ..... € 12,80

### Unsere Weinempfehlung

#### Gelber Muskateller Tradition 2018

Riegelnegg, Südsteiermark  
..... 0,1l..... € 4,20

\*\*\*



## Käse & Schinken

### aus unserer Frischetheke

### Schinkenplatte <sup>F)</sup>

Auswahl aus unserem Gourmet Schinkensortiment ca. 100g, Kalamata Oliven, Tomaten und Butter ..... € 12,50

### Käseauswahl <sup>F)</sup>

Chutney, Honignüsse, Butter  
3 verschiedene Käsesorten ..... € 12,50  
5 verschiedene Käsesorten ..... € 15,00

### Brotkorb extra <sup>A) D)</sup>

je 1 Scheibe *selbstgemachtes* Weißbrot & Laumers Roggen-Dinkel-Brot ..... € 1,50

## Süßes

### Selbstgemachtes Tiramisu <sup>D) F) I)</sup>

mit Amaretto, Greco Caffe und viel Liebe  
.....€ 7,00

Zu allen Suppen, Salaten und kalten Speisen reichen wir unser selbstgebackenes Milians Dinkel-Weißbrot <sup>D)</sup> und Roggen-Dinkel-Vollkornbrot <sup>D)</sup> von der Bio-Bäckerei Laumer aus Straubing.

### Zum Genießen für Daheim

### Milians Dinkel-Weißbrot <sup>D)</sup>

..... kg.... € 6,40

### Milians Dinkel-Focaccia <sup>D)</sup>

mit Tomaten, Oliven und Kräutern.. kg.... € 9,50

# Getränkekarte

---

## Kaffee

**Espresso** <sup>5)</sup>  
..... € 1,80

**Espresso Macchiato** <sup>5) F)</sup>  
..... € 2,20

**Espresso doppio** <sup>5)</sup>  
..... € 2,80

**Cappuccino** <sup>5) F)</sup>  
..... € 3,00

**Kaffee** <sup>5)</sup>  
..... € 3,00

**Milchkaffee** <sup>5) F)</sup>  
in der Tasse ..... € 3,40

**Latte Macchiato** <sup>5) F)</sup>  
im Glas ..... € 3,40

## Chai

**Spiced Chai Latte** <sup>5) F)</sup>  
aromatisches Gewürzaroma gepaart mit  
Schwarztee, im Glas ..... € 3,00

**Vanilla Chai Latte** <sup>F)</sup>  
süße Vanillenote mit einem Hauch von Anis  
und Zimt, im Glas ..... € 3,00

**Green Chai Latte** <sup>F)</sup>  
erfrischend-herbes Aroma mit feiner  
Matcha-Note, im Glas ..... € 3,00

**Dirty Chai Latte** <sup>5) F)</sup>  
Chai Latte nach Wahl (Spiced, Vanilla, Green)  
mit Espresso, im Glas ..... € 3,50

## Tee

Teahouse Exclusive Premium serviert in der  
Tasse mit Heimathonig.

**English Breakfast** <sup>5)</sup>  
Köstlicher Frühstückstee aus herb-würzigen  
Ceylonerten und lieblich-aromatischen  
Sumatra-Gartentees ..... € 3,50

**Darjeeling First Flush** <sup>5)</sup>  
Edler Darjeeling aus der ersten  
Jahrespflückung von den kleinen Teegärten  
am Südhang des Himalaya mit fein-  
blumigem Geschmack ..... € 3,50

**Green Tea**  
Grüntee-Ernte mit leicht kugeliger Blattstruktur  
aus dem chinesischen Distrikt Anhui  
mit frisch-herbem Geschmack ..... € 3,50

**Peppermint**  
Feine Mischung aus dem frischen Geschmack  
der Pfefferminze und dem weichen Aroma  
der milden Süßholzwurzel ..... € 3,50

**Fruity Rhubarb**  
Nicht zu süß. Nicht zu sauer. Ein perfekter  
Früchtetee, der die Geschmackssinne weckt.  
Intensiv fruchtige Früchteteemischung mit einer  
angenehmen Rhabarbernote. .... € 3,50

**Herbs & Honey**  
Hervorragende Komposition aus Kamille,  
Früchten, Honig, Kräutern- und Blütenblättern  
mit feiner Süße und mild-fruchtigem  
Aroma ..... € 3,50

# Getränkekarte

---

## Wasser

### Adelholzener Classic

0,25l .....	€ 2,40
0,75l .....	€ 5,50

### Adelholzener Naturell

0,25l .....	€ 2,40
0,75l .....	€ 5,50

## Selbstgemachte Limo

### Zitronen-Limonade

aus sizilianischen unbehandelten Zitronen

0,2l .....	€ 3,50
0,4l .....	€ 4,80

## Fruchtsäfte

### Apfelsaft

aus eigener Herstellung, selbstgepresst

0,2l .....	€ 2,50
0,4l .....	€ 3,50

### Fruchtsaft

Altenriederer; Zwetschke,  
Marille, Johannisbeere, Kirsche

Pur / Schorle 0,2l .....	€ 3,00
Pur / Schorle 0,4l .....	€ 4,00

## Milch

### FrISChe Alpenmilch <sup>F)</sup>

Berchtesgadener; min. 3,5% Fettanteil, kalt

0,2l .....	€ 2,40
------------	--------

## Sonstige Getränke

### Coca Cola / Coca Cola light <sup>1) 5) 6)</sup>

0,33l .....	€ 2,50
-------------	--------

### Cola Mix <sup>1) 3) 5)</sup>

Isar Perle;

0,5l .....	€ 3,00
------------	--------

## Biere

### Mooser Liesl <sup>D)</sup>

Arcobräu, Moos

0,5l .....	€ 3,20
------------	--------

### Radler naturtrüb <sup>3) D)</sup>

Karmeliten Brauerei, Straubing

0,33l .....	€ 2,80
-------------	--------

### Biobier <sup>D)</sup>

Karmeliten Brauerei, Straubing

0,33l .....	€ 2,80
-------------	--------

### Weißbier hell <sup>D)</sup>

Arcobräu, Moos

0,3l .....	€ 3,00
------------	--------

0,5l .....	€ 3,40
------------	--------

### Weißbier alkoholfrei <sup>D)</sup>

Arcobräu, Moos

0,5l .....	€ 3,40
------------	--------



# Aperitif & Offene Weine

---

## Aperitif

### Holler Spritz <sup>K)</sup>

Prosecco, selbstgemachter Hollerlikör,  
Eiswürfel, Wasser und frische Minze  
..... € 6,50

### Aperol Spritz <sup>1) K)</sup>

Prosecco, Aperol, Eiswürfel, Wasser  
und frische Orange  
..... € 6,00

### Hugo <sup>K)</sup>

Prosecco, Holunderblütensirup, Eiswürfel,  
Wasser und frische Minze  
..... € 6,00

### Gin Tonic <sup>7)</sup>

Wählen Sie aus unserem Ginsortiment!  
Tonic Monaco | Eiswürfel | Zitrone / Limette (nach  
Saison), Rosmarin oder Gurke  
..... € 8,50

### Orange & Tonic <sup>7)</sup>

Orange-Edelbrand von Wilhelm Marx,  
Tonic Water, Eiswürfel und frische Zitrone  
..... € 8,50

## Prickelndes

### Fritz Müller

[Müller-Thurgau]  
Fritz Müller, Rheinhessen  
0,1l ..... € 3,00

### Brut Zweigelt Rosé

*biodynamisch*  
Matthias Hager, Kamptal  
0,1l ..... € 4,80

### Prosecco D.O.C.

[Glera]  
*ökologisch*  
Antiche Terre dei Conti, Venetien  
0,1l ..... € 4,20

### Champagner Brut Réserve

[Chardonnay, Pinot Noir, Pinot Meunier]  
Pol Roger, Champagne  
0,1l ..... € 9,50

Wenn nicht anders angegeben,  
handelt es sich immer um  
Qualitätswein.  
Alle unsere Weine enthalten  
Sulfite.

## Wärmendes

### Heiße Bio-Alpenmilch <sup>F)</sup>

mit Luise Scheuerer Heimathonig ..... € 3,00

### Heiße Schokolade <sup>F)</sup>

Vollmilch oder Zartbitter ..... € 3,50  
mit 2cl Inländerrum ..... € 6,00

# Offene Weine

---

## Weiß

### Riesling Schiefersteil W 2016

Markus Molitor, Mosel

0,1l ..... € 4,60

0,2l ..... € 6,20

### Riesling EIN LITER 2017

Markus Schneider, Pfalz

0,1l ..... € 3,20

0,2l ..... € 4,00

### Auxerrois 2017

Nicolas Olinger, Franken

0,1l ..... € 4,20

0,2l ..... € 5,60

### Lugana 2018

Cá Maiol, Lombardei

0,1l ..... € 4,00

0,2l ..... € 5,40

### Pecorino Aries 2017

Ciavolich, Abruzzen

0,1l ..... € 4,80

0,2l ..... € 6,40

### Tocat de l'Ala Blanc 2018

Coca I Fitó, Empordà

0,1l ..... € 4,00

0,2l ..... € 5,40

Wenn nicht anders angegeben,  
handelt es sich immer um  
Qualitätswein.  
Alle unsere Weine enthalten  
Sulfite.

## Rosé

### Rosé Saigner 2018

[Syrah, Merlot, Cabernet Franc, Blaufränkisch]

Markus Schneider, Pfalz

0,1l ..... € 4,00

0,2l ..... € 5,40

### Red Lady 2018

[Zweigelt]

Jakob Buchinger, Wachau

0,1l ..... € 3,80

0,2l ..... € 5,20

### Chiaretto 2018

[Barbera, Gropello, Marzemino, Sangiovese]

Cá Maiol, Lombardei

0,1l ..... € 3,80

0,2l ..... € 5,20

## Rot

### Spätburgunder Heerkretz 2013

*ökologisch*

Andreas Seyberth, Rheinhessen

0,1l ..... € 5,80

0,2l ..... € 7,40

### Primitivo Quota 29 2018

Cantine Menhir, Apulien

0,1l ..... € 3,80

0,2l ..... € 5,20

### Dry Aged 2012

[Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon, Merlot]

Uli Metzger, Pfalz

0,1l ..... € 8,60

0,2l ..... € 10,80

# Digestif

---

## Edelbrandmanufaktur Wilhelm Marx

Wilhelm Marx Edelbrandmanufaktur  
aus Mitterkogel im Bay. Wald / Niederbayern.

### Ginger LIQ

Edelliqueur, 23% Vol.  
Ingwerliqueur aus frischer Ingwerwurzel  
mit angenehmer Schärfe  
2cl ..... € 6,80

### Birnenquitte

Edelliqueur, 25% Vol.  
Quittenliqueur aus hofeigenen,  
vollreifen Birnenquitten  
2cl ..... € 6,80

### Schlehe

Edelliqueur, 23% Vol.  
Schlehenliqueur aus wildwachsenden  
Schlehen mit der typisch leicht-sauren Note  
2cl ..... € 6,80

### Bärenfang

Edelliqueur, 42% Vol.  
Honigliqueur aus naturreinem Waldhonig  
im Eichenfass gelagert  
2cl ..... € 7,50

### Williams Christ

Edelbrand, 40% Vol.  
Birnenbrand aus hauseigenen, vollreifen  
Williams Christ Birnen, warmes-harmonisches,  
weiches Birnenaroma  
2cl ..... € 7,50

### Ginger No. 1

Edelgeist, 40,5% Vol.  
Ingweredelgeist aus sortenreinem Ingwer  
und frischem Zitronengras  
2cl ..... € 7,50

### Kletzn

Edelgeist, 40% Vol.  
Dörrbirnenedelgeist aus intensiven Dörrbirnen,  
im Maulbeerfass gereift  
2cl ..... € 8,50

### Gäuboden-Erdbeere

Edelbrand, 40% Vol.  
Erdbeeredelbrand aus Gäuboden Erdbeeren mit  
marmeladiger Süße in der Nase  
2cl ..... € 10,50

## Feinbrennerei Prinz

Aus Vorarlberg in Österreich.

### M18

Spirituose mit Marille, 34% Vol.  
2cl ..... € 2,80

### Alte Kirsche

Spirituose im Holzfass gereift, 40% Vol.  
2cl ..... € 4,80

### Alte Haselnuss

Spirituose im Holzfass gereift, 40% Vol.  
2cl ..... € 4,80

# Zusatzstoffe & Allergene Kennzeichnung

---

## Zusatzstoffe

1) mit Farbstoffe 2) mit Konservierungsstoffe 3) mit Antioxidationsmittel  
4) geschwärzt 5) koffeinhaltig 6) enthält eine Phenylalaninquelle  
7) chininhaltig 8) mit Phosphat 9) mit Geschmacksverstärker

## Allergene

A) Schalenfrüchte (Mandeln, Haselnüsse, Walnüsse etc.) B) Erdnüsse C) Sesamsamen  
D) Gluten aus glutenhaltigem Getreide (Weizen, Dinkel, Roggen etc.) E) Sojaerzeugnisse  
F) Milcherzeugnisse G) Senf H) Sellerie I) Eierzeugnisse J) Fisch K) Sulfite  
L) Krebstiere M) Weichtiere N) Lupinen

Unsere Speisen und Getränke können die oben aufgeführten allergenen Stoffe laut Lebensmittelverordnung enthalten. Trotz sorgfältiger und gewissenhafter Zubereitung können Kreuzkontakte durch den Produktionsprozess in unserer Küche nicht komplett ausgeschlossen werden.

## Küchenöffnungszeiten

Montag bis Freitag von 11:30 Uhr bis 17 Uhr  
Samstag von 11:30 Uhr bis 15 Uhr

## Kontakt

Milians Küche und Kaufladen | Fraunhoferstraße 18 | 94315 Straubing  
Telefon +49 9421 9298317

Milians Feinkost GmbH | Fraunhoferstraße 17 | 94315 Straubing  
Telefon +49 9421 18387-0  
E-Mail: [kontakt@milians.de](mailto:kontakt@milians.de) | [www.milians.de](http://www.milians.de)

