

Speisekarte

vom 17. Dezember 2018 bis 22. Dezember 2018

Montag bis Samstag von 11:30 Uhr bis 17 Uhr

Vegetarisch

Linguine mit Ofentomaten und Orange ^{D) F)}

Weizen-Linguine, Rispen Tomaten
mit Thymian, Rosmarin, etwas Knoblauch
und Spyridoulas Olivenöl im Ofen geschmort,
Orange und Grana Padano € 10,50

Fleisch

Ochsen-Tafelspitz mit Meerrettichsoße

A) D) F) H)

Mit Wurzelgemüse gekochter Ochsen-Tafelspitz,
Meerrettichsoße, Blaukrautsalat
mit Orange, Pomelo und karamellisierten
Haselnüssen € 17,50

Vitello Tonnato ^{G) H) J) K)}

Kalte, hauchdünn-geschnittene,
im Weißweinsud gekochte Kalbsnuss, Thunfisch-
Kapernsoße, Zitrone, Spyridoulas Olivenöl
und Kapernäpfel in Prosecco € 14,50

Fisch

Gebratene Garnelen ^{A) F) L)}

3 Stück Riesengarnelen in Kräuterbutter
gebraten auf Orangen-Gurken-Salat
mit Himbeer-Vinaigrette € 14,50

Leckerer aus der Dose ^{J)}

Jose Gourmet – Fischkonserven aus Portugal
Sardinen in Tomatensoße, in Olivenöl mit Zitrone,
nur in Olivenöl oder kleine, pikante Sardinen
mit in Prosecco eingelegten Kapernäpfeln
und Kalamata Oliven € 9,80

Gefüllte Kalamartuben (Tintenfisch) in
Ragoutsoße mit in Prosecco eingelegten
Kapernäpfel und Kalamata Oliven € 11,80

Süßes

Spekulatiuscreme mit Quittengelee ^{D) F)}

Spekulatiuscrumble, Mascarponecreme,
Quittengelee € 6,50

Suppe

Winterliche Möhrensuppe ^{D) F)}

mit Ingwer und Orange
dazu Zimt-Croustons € 5,80

Probiererl Suppe

(nicht zum Mitnehmen) € 3,50

Salat

Milians Spezial ^{A) F)}

Blattsalat der Saison, Tomate, Salatgurke,
Karotte, geröstete Kürbiskerne, Schafskäse
und Balsamicodressing € 7,00

als Beilagensalat

(nicht zum Mitnehmen) € 4,50

Blaukrautsalat mit Orange & Blue Stilton ^{A) F)}

Rohkostsalat mit Ingerls Blaukraut, Orange,
Pomelo, karamellisierten Haselnüssen und
Blue Stilton (Blauschimmelkäse) € 9,80

Chefsalat deluxe ^{2) 3) F) I)}

Blattsalat der Saison, Tomate, Salatgurke,
Karotte, italienischer Rosmarin-Grillschinken,
gekochtes Bauernei, Emmentaler
und Joghurtdressing € 9,80

Salat mit Thunfisch und Oliven ^{F) J)}

Blattsalat der Saison, Tomate, Salatgurke,
Oliven, rote Zwiebel, eingelegter Schafskäse,
Thunfisch und Balsamicodressing € 9,80

Rote Beete Carpaccio ^{A) F)}

Dünn-geschnittene Rote Beete,
karamellierte Haselnüsse, Picandou
Ziegenfrischkäse und Honig € 12,80

Speisekarte

vom 17. Dezember 2018 bis 22. Dezember 2018

Montag bis Samstag von 11:30 Uhr bis 17 Uhr

Brotzeit & Co.

Strammer Max a la Milians ^{D) F) I)}

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

Räucherlachs auf geröstetem Roggen-Dinkelvollkornbrot ^{D) F) J)}

Geröstetes Laumer Roggen-Dinkel-Brot, Butter,
norwegischer Räucherlachs, Sahnemeerrettich,
Apfelspalten und Schnittlauch € 12,50

Brotkorb extra ^{A) D)}

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

Käse & Schinken aus unserer Frischetheke

Schinkenplatte ^{F)}

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

Käseauswahl ^{F)}

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

Nachspeise

Tartufi dolci ^{A) E)} kann Spuren von F) (Milch) enthalten

Schokoladentrüffel wahlweise
Dunkel, Weiß, Extradunkel, Cappuccino
Amaretto oder Pistazie € 1,20

Zu allen Suppen, Salaten
und kalten Speisen reichen wir
unser selbstgebackenes
Milians Weißbrot ^{D)} und Roggen-
Dinkel-Brot ^{D)} von der
Bio-Bäckerei Laumer aus Straubing.

NUR WEIN
mit Sommelier Steffen Schubert
Am Samstag, 2. Februar 2018
und am Samstag, 30. März 2018
von 18 Uhr bis 22 Uhr.
Infos dazu finden Sie auf milians.de.
45,00 Euro pro Person
Gerne nehmen wir Ihre
verbindliche Reservierung
entgegen!

Getränkekarte

Kaffee

Espresso ⁵⁾
..... € 1,80

Espresso Macchiato ^{5) F)}
..... € 2,20

Espresso doppio ⁵⁾
..... € 2,80

Cappuccino ^{5) F)}
..... € 3,00

Kaffee ⁵⁾
..... € 3,00

Milchkaffee ^{5) F)}
in der Tasse € 3,40

Latte Macchiato ^{5) F)}
im Glas € 3,40

Chai

Spiced Chai Latte ^{5) F)}
aromatisches Gewürzaroma gepaart mit
Schwarztee, im Glas € 3,00

Vanilla Chai Latte ^{F)}
süße Vanillenote mit einem Hauch von Anis
und Zimt, im Glas € 3,00

Green Chai Latte ^{F)}
erfrischend-herbes Aroma mit feiner
Matcha-Note, im Glas € 3,00

Dirty Chai Latte ^{5) F)}
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 ⁵⁾
Köstlicher Frühstückstee aus herb-würzigen
Ceylonerten und lieblich-aromatischen
Sumatra-Gartentees € 3,50

Darjeeling First Flush ⁵⁾
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

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

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

Summerfruits
Herrliches Früchterlebnis mit Sommerfrische:
Saftige Apfel- und Beerenstückchen in Harmonie
mit Hibiskus und Süßholzwurzel € 3,50

Wärmendes

Heiße Alpenmilch ^{F)}
mit Heimathonig € 3,50

Heiße Schokolade ^{F)}
Vollmilch oder Zartbitter € 3,50
mit 2cl Inländerrum € 6,00

Getränkekarte

Wasser

Adelholzener Classic

0,25l	€ 2,20
0,75l	€ 4,50

Adelholzener Naturell

0,25l	€ 2,20
0,75l	€ 4,50

Leitungswasser

0,5l	€ 1,00
------------	--------

Fruchtsäfte

Apfelsaft

aus eigener Herstellung, selbstgepresst

0,2l	€ 2,50
0,4l	€ 3,50

Fruchtsaft

Altenriederer; Williams-Christbirne, Zwetschke, Marille, Johannisbeere, Traube

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

Milch

Frische Alpenmilch ^{F)}

Berchtesgadener; min. 3,8% Fettanteil, kalt

0,2l	€ 2,40
------------	--------



Sonstige Getränke

Monaco Limonade ^{1) 3) 5) 7)}

Aqua Monaco aus München;
Black Monaco, Lemon Monaco,
Golden Monaco, Tonic Monaco, Green Monaco
0,23l

Coca Cola / Coca Cola light ^{1) 5) 6)}

0,33l	€ 2,50
-------------	--------

Cola Mix ^{1) 3) 5)}

Isar Perle;
0,5l

Biere

Mooser Liesl ^{D)}

Arcobräu, Moos
0,3l

Radler naturtrüb ^{3) D)}

Karmeliten Brauerei, Straubing
0,33l

Biobier ^{D)}

Karmeliten Brauerei, Straubing
0,33l

Weißbier hell ^{D)}

Arcobräu, Moos
0,3l

Weißbier alkoholfrei ^{D)}

Arcobräu, Moos
0,5l

Aperitif & Offene Weine

Aperitif

Aperol Sprizz ^{1) K)}

Prosecco | Aperol | Eiswürfel | Wasser | Orange
..... € 6,00

Heiland Sprizz ^{1) 3) D)}

Doppelbockbierliqueur | Ginger Ale |
Eiswürfel | Zitrone / Limette (nach Saison)
..... € 6,50

Hugo ^{K)}

Prosecco | Holunderblütensirup |
Eiswürfel | Wasser | Minze
..... € 6,00

Gin Tonic ⁷⁾

Wählen Sie aus unserem Ginsortiment!
Tonic Monaco | Eiswürfel | Zitrone / Limette (nach
Saison), Rosmarin oder Gurke
..... € 7,50

Prickelndes

Bubbly

[Chardonnay, Pinot Noir]
Markus Schneider, Pfalz
0,1l € 4,20

Brut Zweigelt Rosé

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

Prosecco „Lampo“

[Glera]
Borgoluce, Venetien
0,1l € 3,80

Champagner Brut

[Pinot Noir, Pinot Meunier, Chardonnay]
Duval-Leroy, Champagne
0,1l € 9,00

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

Offene Weine

Weiß

Riesling trocken 2017

Karl May, Rheinhessen

0,1l	€ 3,20
0,2l	€ 4,00

Riesling VDP.Gutswein 2016

biodynamisch

Dr. Bürklin-Wolf, Pfalz

0,1l	€ 4,00
0,2l	€ 5,40

Silvaner VDP.Gutswein 2017

Rainer Sauer, Franken

0,1l	€ 3,60
0,2l	€ 4,80

Müller-Thurgau „Hasennest“ 2016

Damaszenerstahl

Christian Stahl, Franken

0,1l	€ 4,40
0,2l	€ 6,00

Neuburger Federspiel 2013

Jakob Buchinger, Wachau

0,1l	€ 4,20
0,2l	€ 5,60

Roero Arneis 2015

Fratelli Ponte, Piemont

0,1l	€ 4,20
0,2l	€ 5,60

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

Rosé

PINK 2016

[Dornfelder, Merlot]

Weingut Uli Metzger, Pfalz

0,1l	€ 3,80
0,2l	€ 5,20

Tulipa Rosato 2015

[Sangiovese]

Vignaveccia, Toskana

0,1l	€ 4,80
0,2l	€ 6,40

Rot

Spätburgunder Heerkretz 2013

ökologisch

Andreas Seyberth, Rheinhessen

0,1l	€ 5,80
0,2l	€ 7,40

Côtes du Rhône rouge 2012

[Syrah, Grenache, Mourvedre]

E. Guigal, Rhône

0,1l	€ 4,20
0,2l	€ 5,60

Primitivo Quota 29 2013

Cantine Menhir, Apulien

0,1l	€ 3,80
0,2l	€ 5,20

Red Red Wine 2015

[Nero d'Avola]

biologisch

Campisi, Sizilien

0,1l	€ 5,50
0,2l	€ 7,00

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

Genziana d'oro

Edelliqueur, 28% Vol.
Enzianliqueur aus Südtiroler Enzianblüten,
würzig, bitter im Geschmack
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 Zwetschke

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

Alte Wald-Himbeere

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.

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 | www.milians.de

