

# Speisekarte

vom 21. Mai 2019 bis 25. Mai 2019

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

## Fleisch

### Zitronenragout

von der Schweineschulter <sup>D) F) H)</sup>

Ragout von der Schweineschulter, Zitronen,  
Salbei, glasierte Cocktailtomaten, Schmanddip  
und geröstetes Bauernbrot ..... € 10,50

### Carpaccio vom Ochsensfilet deluxe <sup>F)</sup>

Hauchdünnes Ochsensfilet vom Wenisch,  
Zitrone, Spyridoulas Olivenöl,  
halbgetrocknete eingelegte Tomaten,  
frischer Rucola und Parmigiano ..... € 14,50

## Suppe

### Nudelsuppe <sup>D) H) I)</sup>

Kalbsbrühe mit Nudelnest, Karotte, Sellerie,  
Lauch und frischem Schnittlauch ..... € 5,20

### Probiererl Suppe

(nicht zum Mitnehmen) ..... € 3,50

## Süßes

### Rhabarberkompott <sup>D)</sup>

mit frischen Erdbeeren, Honig und Kekshippe  
..... € 4,50

## Salat

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

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

### als Beilagensalat

(nicht zum Mitnehmen) ..... € 4,50

### Cesar Salad <sup>F) G) I) J)</sup>

Römersalat, Tomate, Salatgurke, geröstete  
Croûtons, gebratene Hähnchenbrustfiletstreifen,  
Parmesanhobel und cremiges  
Gorgonzoladressing ..... € 12,80

### Frühlingsalat mit Spargel <sup>F) I)</sup>

Blattsalat der Saison, Tomate, Salatgurke,  
Gänger Spargel, gekochtes Bauernei,  
viele frische Frühlingskräuter, Radieschen  
und Balsamicodressing ..... € 9,80

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

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

## 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

### Leckerer aus der Dose <sup>J)</sup>

**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  
Kapernäpfeln und Kalamata Oliven ..... € 11,80

Pikanter Oktopus in Olivenöl mit Kapernäpfeln  
und Kalamata Oliven ..... € 15,80

### Frühlings-Wurstsalat <sup>F)</sup>

Wimbergers Regensburger,  
Frühlingszwiebeln, Radieschen, Bergkäse  
und Schnittlauch ..... € 8,50

### Mediterrane Sulz <sup>I)</sup>

Selbstgemachte Sulz mit gekochtem und  
gebratenem Fleisch von Wammerl und Schulter  
mit Antipasti, Thymian, Basilikum, Tomate,  
Salatgurke und Ei..... € 8,50

# Speisekarte

vom 21. Mai 2019 bis 25. Mai 2019

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

## 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

## Kaffeezuckerl

### Tartufi dolci <sup>A) E)</sup> 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 <sup>D)</sup> und Roggen-  
Dinkel-Brot <sup>D)</sup> von der  
Bio-Bäckerei Laumer aus Straubing.

# 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

**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** <sup>F)</sup>  
mit Heimathonig ..... € 3,50

**Heiße Schokolade** <sup>F)</sup>  
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 <sup>F)</sup>

Berchtesgadener; min. 3,8% Fettanteil, kalt

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



## Sonstige Getränke

### Monaco Limonade <sup>1) 3) 5) 7)</sup>

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

### 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 .....

## Biere

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

Arcobräu, Moos  
0,3l .....

### Radler naturtrüb <sup>3) D)</sup>

Karmeliten Brauerei, Straubing  
0,33l .....

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

Karmeliten Brauerei, Straubing  
0,33l .....

### Weißbier hell <sup>D)</sup>

Arcobräu, Moos  
0,3l .....

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

Arcobräu, Moos  
0,5l .....

# Aperitif & Offene Weine

---

## Aperitif

### Aperol Sprizz <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

..... € 7,50

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

Zitronen-Edelbrand von Wilhelm Marx,  
Tonic Water, Eiswürfel und frische Zitrone

..... € 7,50

## Prickelndes

### Fritz Müller

[Müller-Thurgau]  
Fritz Müller, Rheinhessen

0,1l ..... € 3,00

### Brut Zweigelt Rosé

*biodynamisch*  
Matthias Hager, Kamptal

0,1l ..... € 4,80

### Prosecco „Lampo“

[Glera]  
Borgoluce, Venetien

0,1l ..... € 3,80

### Champagner Brut Réserve

[Chardonnay, Pinot Noir, Pinot Meunier]  
Pol Roger, Champagne

0,1l ..... € 9,00

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

# Offene Weine

---

## Weiß

### Weiss VDP.Gutswein 2018

[Bacchus, Müller-Thurgau, Riesling]  
Rainer Sauer, Franken

0,1l .....	€ 3,40
0,2l .....	€ 4,60

### Silvaner VDP.Gutswein 2017

Rainer Sauer, Franken

0,1l .....	€ 3,60
0,2l .....	€ 4,80

### 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

### Junger Römer 2018

[Grüner Veltliner, Müller-Thurgau]  
Jakob Buchinger, Wachau

0,1l .....	€ 3,60
0,2l .....	€ 4,80

### Pecorino Aries 2017

Ciavolich, Abruzzen

0,1l .....	€ 4,80
0,2l .....	€ 6,40

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

### Tulipa Rosato 2015

[Sangiovese]  
Vignaveccia, Toskana

0,1l .....	€ 4,80
0,2l .....	€ 6,40

### Bardolino Chiaretto 2017

[Corvina, Rondinella, Molinara]  
Tommasi, Venetien

0,1l .....	€ 4,20
0,2l .....	€ 5,60

## Rot

### Spätburgunder Heerkretz 2013

*ökologisch*

Andreas Seyberth, Rheinhessen

0,1l .....	€ 5,80
0,2l .....	€ 7,40

### Primitivo Quota 29 2013

Cantine Menhir, Apulien

0,1l .....	€ 3,80
0,2l .....	€ 5,20

### Schwarzer 2014

[Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon, Merlot]  
Uli Metzger, Pfalz

0,1l .....	€ 5,40
0,2l .....	€ 6,80

### 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

### 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](mailto:kontakt@milians.de) | [www.milians.de](http://www.milians.de)

