

Aperitifs

Champagner Moët & Chandon	Flasche 0,2l	29,50 €
Prosecco Frizzante	Flasche 0,2l	8,90 €
Geldermann Carte Blanche Sekt	Flasche 0,2l	8,90 €
Aperol Spritz	0,25l	5,20 €
Campari-Orange oder -Soda	0,2l	4,90 €
Martini bianco oder rosso	5cl	3,50 €
VW - Vermouth und Williams	5cl	4,00 €
Sandemann Sherry dry oder medium	5cl	3,50 €

Alkoholfreie Getränke

Rhodium Wasser classic oder naturelle	0,25l	2,40 €
Rhodium Wasser classic oder naturelle	0,75l	5,20 €
Rhodium Apfelschorle	0,25l	2,60 €
Rhodium Apfelschorle	0,5l	3,80 €
Afri Cola		
Afri Cola ohne Zucker	0,2l	2,40 €
Bluna Orange	je 0,3l	2,70 €
Bluna Zitrone	0,5l	3,60 €
Malzbier	0,33l	2,90 €
Ginger Ale	0,2l	2,80 €
Tonic Water	0,2l	2,80 €
Bitter Lemon	0,2l	2,80 €
Granini Apfelsaft	0,2l	2,80 €
Granini Orangensaft	0,2l	2,80 €
Granini Traubensaft	0,2l	2,80 €
Granini Kirschnektar	0,2l	2,80 €
Granini Bananennektar	0,2l	2,80 €
Granini Maracujasaftschorle	0,3l	2,90 €

Biere vom Fass

Veltins Pils	0,3l	2,90 €
Veltins Pils	0,5l	4,20 €
Veltins Pils alkoholfrei	0,3l	2,90 €
Veltins Pils alkoholfrei	0,5l	4,20 €
Grevensteiner Landbier	0,3l	3,20 €
Grevensteiner Landbier	0,5l	4,50 €
Schlösser Alt	0,3l	2,90 €
Schlösser Alt	0,5l	4,20 €

Weizenbiere

Erdinger Weißbier hell	0,5l	3,90 €
Erdinger Weißbier dunkel	0,5l	3,90 €
Erdinger Weißbier alkoholfrei	0,5l	3,90 €

Longdrinks

Gin Tonic	0,2l	5,20 €
Jim Beam Cola	0,2l	5,20 €
Wodka Lemon	0,2l	4,50 €
Bacardi Cola	0,2l	4,50 €
Havana Anejo 3 anos mit Cola	0,2l	5,20 €
Licor 43 mit Milch oder Maracujasaft	0,2l	5,50 €

Heißgetränke

Espresso	2,20 €
Tasse Café Crema	2,20 €
Cappuccino	2,80 €
Milchkaffee	2,80 €
Heiße Schokolade	2,80 €
Latte Macchiato	3,20 €
Glas Tee, verschiedene Sorten	1,90 €

Spirituosen

Marillenbrand	2cl	3,80 €
Haselnussgeist	2cl	3,80 €
Waldhimbeergeist	2cl	3,80 €
Mirabellenbrand	2cl	3,80 €
Williams Christ Brand	2cl	3,80 €
Kirschwasser	2cl	3,80 €
Obstler	2cl	3,20 €
Grappa	2cl	4,50 €
Hennessy fine de Cognac	2cl	5,20 €
Jägermeister	2cl	2,50 €
Ramazotti	2cl	2,50 €
Fernet branca	2cl	2,50 €
Malteserkreuz Aquavit	2cl	2,50 €
Linie Aquavit	2cl	2,80 €
Weizenkorn	2cl	1,90 €
Molinari Sambuca	2cl	2,50 €
Ouzo	2cl	2,80 €
Baileys Irish Cream	2cl	2,50 €
Licor 43	2cl	2,80 €
Sierra Tequila silver	2cl	2,50 €
Wodka	2cl	2,50 €

Liebe Gäste,

wir möchten Sie herzlich in unserem Restaurant im
Hotel Maifeld
willkommen heißen.

Die Verwendung von qualitativ hochwertigen Produkten, die Liebe zur traditionellen, feinen Kochkunst und der Wunsch, unsere Gäste durch offene Freundlichkeit und vertrauensvolle Zusammenarbeit zu verwöhnen, machen die Philosophie unseres modernen Hauses aus.

Gekocht wird mit frischen Produkten aus der Region, die unter der Küchenleitung von Sven Krähmer und seinem Team liebevoll und kreativ zubereitet werden.

Haben Sie besondere Wünsche? Sprechen Sie uns an!
Unser Serviceteam steht Ihnen immer beratend zur Seite.

Wir wünschen Ihnen viel Vergnügen und einen guten Appetit!

Ihr Maifeld-Team

Dear guests,

*We would like to welcome you in our restaurant in the
Hotel Maifeld.*

The use of high-quality products, the love for the traditional, fine cuisine and the desire to treat our guests open, friendly and within a trustful cooperation comprise our modern philosophy.

Everything is cooked with fresh products from the region, lovingly and creatively prepared cuisine by Sven Krähmer and his team.

*Do you have special wishes? Please contact us!
Our service team will always help you.*

*We wish you a nice stay and a good appetite!
The Maifeld-Team*

Vorspeisen
starters

Gratinierter Ziegenfrischkäse mit frischen Feigen
und buntem Salatnest in Balsamico-Vinaigrette
*Gratinated goat cheese with fresh figs
and mixed salad with balsamic vinaigrette* 9,50 €

Räucherlachsconfekt aus dem Hause Baumüller mit marinierten
Blattsalaten, Meerrettichmousse und frischen Röstistreifen
*Confect of salmon with marinated leaf salad, horseradish mousse
and fresh Swiss hash browns* 14,50 €

Carpaccio vom Simmentaler Rinderfilet
mit knackigem Rucolasalat und Parmesanchips
*Carpaccio of Simmentaler beef tenderloin
with rucola and parmesan chips* 15,00 €

Suppen
soups

Kartoffel-Lauch-Suppe mit Crème fraiche
und Kräutercroutons
Potato leek soup with crème fraiche and herb croutons 6,50 €

Essenz vom Bio-Hühnchen mit Eierstich
und frischem Gartengemüse
Beef bouillon with fresh garden vegetables 7,50 €

Cappuccino von der Petersilienwurzel
Cappuccino of parsley root 6,50 €

Salat gesund und frisch

salads healthy and fresh

Überzeugen Sie sich von unserer Flexibilität und kreieren Sie Ihren eigenen knackigen Salat ganz nach Ihren Wünschen.

Convince yourself of our flexibility and create your own crispy salad according to your wishes

Der Klassiker

Bunte Blattsalate der Saison, Kirschtomaten, Mais, Möhren und Gurken

The classic salad

Green salad of the season, cherry tomatoes, sweet corn, carrots and cucumber

6,50 €

Dressing wahlweise: Kräutervinaigrette, Balsamicodressing, Joghurt

Dressing optional: herb vinaigrette, balsamic vinaigrette, yoghurt

wahlweise zum Salat:

optional to the salad:

Rinderfiletstreifen

strips of beef tenderloin

9,00 €

Riesengarnelen

king prawns

9,00 €

knusprig paniertes Fischfilet

crispy breaded fish fillet

6,00 €

geräucherter Lachs

smoked salmon

5,00 €

gegrillte Hähnchenbruststreifen

grilled slices of chicken breast

3,00 €

gebratene Pilze

fried mushrooms

4,00 €

wahlweise zum Salat:
optional to the salad:

Schafskäse <i>feta</i>	2,00 €
Schinken-Käse-Röllchen <i>ham and cheese rolls</i>	2,00 €
geröstete Nüsse und Kerne <i>roasted nuts and seeds</i>	0,50 €
Obst <i>fruits</i>	2,00 €
Rösti mit Kräuter-Crème-Fraîche <i>swiss hash browns with creme fraiche with herbs</i>	3,00 €
Folienkartoffel mit Kräuterquark <i>baked potato with herb curd</i>	3,50 €

Fleischgerichte ***meat dishes***

Ragout vom Bio-Huhn mit grünem Spargel und buntem Duftreis <i>Ragout of bio-chicken with green asparagus and mixed fragrant rice</i>	15,50 €
Medaillons vom Schweinefilet mit Schwarzwurzel-Potthast und Kartoffelkuchlein <i>Medaillons of pork with black salsify ragout and potato pancake</i>	16,00 €
Kalbstaufelspitz mit Meerrettichschaum, glasierten Gelbrüben und Kartoffelpüree <i>Cap of rump from veal with horseradish mousseline sauce, glazed carrots and mashed potatoes</i>	15,00 €

Schnitzel
Escalope Viennese style

Schnitzel mit Rahmsauce, Röstzwiebeln, frischen Champignons,
Spiegelei und Bratkartoffeln
*Escalope on gravy with roasted onions, fresh mushrooms,
fried egg and fried potatoes* 18,00 €

Kreieren Sie Ihr eigenes Schnitzel ganz nach Ihren Wünschen.
Create your own Escalope Viennese style according to your wishes.

Schnitzel Wiener Art
Escalope Viennese style

mit Paprikasauce oder mit Champignonrahmsauce
with red pepper sauce or with mushroom cream sauce

dazu buntes Karamellgemüse oder ein Beilagensalat
with colorful caramel vegetables or side salad

sowie Bratkartoffeln oder gebackene Kartoffelstäbchen
as well as roast potatoes or baked potato sticks 16,50 €

Rinderklassiker
beef classics

Rinderfiletstreifen in Paprika - Rahm mit geschwenkten
Zucchini und feinen Bandnudeln
*Sliced beef fillet in red pepper cream sauce with zucchini
and fine Ribbon noodles* 24,50 €

Rumpsteak (200 gr.) mit Kräuterbutter, Holzfüllerkartoffeln
und buntem Beilagensalat
*Rump steak (200 gr.) with herb butter, lumberjack potatoes
and mixed salad* 27,00 €

Rinderfiletsteak (200 gr.) mit Kräuterbutter, Holzfüllerkartoffeln
und buntem Beilagensalat
*Fillet of beef (200 gr.) with herb butter,
lumberjack potatoes and mixed salad* 32,50 €

Fischgerichte
fish courses

Tranche vom Norwegischen Lachsfilet
mit Apfel-Spitzkohl und Sonnenweizen
*Slice of Norwegian salmon fillet with apple cabbage
and sun wheat* 18,50 €

Gebrautes Zanderfilet mit Wonnekraut und Erdapfelpüree
*Roasted pike-perch fillet with sauerkraut
and mashed potatoes* 16,50 €

Vegetarisches Gericht
vegetarian dish

Gefüllte Zucchini-medallions mit geschmorten Kirschtomaten
und hausgemachten Gnocchi
*Stuffed zucchini medallions with braised cherry tomatoes
and homemade gnocchi* 15,50 €

Desserts
desserts

Tonkabohnen-Eis mit lauwarmem Mandelkuchen
Tonka bean ice cream with warm almond cake 7,50 €

Schokoladenkrapfen mit geeister Bourbon Vanille
Chocolat beignet with iced bourbon vanilla 7,50 €

Auswahl französischer Käsesorten mit frischen Trauben
und Feigensenf
*Selection of French cheeses with fresh grapes
and fig mustard* 12,50 €