

## Warme Getränke

<b>Glas Tee</b> Schwarzer-, Grüner-, Früchte-Tee Pfefferminz-, Rooibos-Tee	<b>1,60</b>
<b>Pott Kaffee<sup>d</sup></b>	<b>2,20</b>
<b>Cappuccino<sup>d</sup></b>	<b>2,20</b>
<b>Espresso</b>	<b>1,90</b>
<b>Caffe Latte<sup>d</sup></b>	<b>2,20</b>
<b>Latte Macchiato<sup>d</sup></b>	<b>2,50</b>
<b>Becher Schokolade</b> mit Sahnehaube oder Milch	<b>2,50</b>
<b>Glühwein</b>	<b>3,00</b>
<b>Grog</b> von 4cl Übersee-Rum	<b>3,80</b>

## Alkoholfreie Getränke

<b>Coca-Cola<sup>2, d, f</sup></b>	0,20 l	<b>1,80</b>
<b>Coca-Cola, light<sup>2, 6, 7, d, f</sup></b>	0,20 l	<b>1,80</b>
<b>Fanta<sup>2, 5, f</sup></b>	0,20 l	<b>1,80</b>
<b>Zitronenlimonade</b>	0,20 l	<b>1,60</b>
<b>Eistee</b>	0,20 l	<b>1,60</b>
<b>Mineralwasser, medium</b>	Fl. 0,70 l	<b>3,80</b>
<b>Pyromonter Mineralwasser</b>	Fl. 0,20 l	<b>1,80</b>
<b>Schweppes Bitter Lemon<sup>e</sup></b>	0,20 l	<b>2,00</b>
<b>Schweppes Tonic Water<sup>e</sup></b>	0,20 l	<b>2,00</b>
<b>Apfelsaft</b>	0,20 l	<b>2,00</b>
<b>Orangensaft</b>	0,20 l	<b>2,00</b>
<b>Sauerkirschnektar</b>	0,20 l	<b>2,00</b>
<b>Bionade, Litschi, Holunder</b>	Fl. 0,33 l	<b>2,30</b>

## Biere

<b>Herrenhäuser Pilsener</b>	0,30 l	<b>2,30</b>
<b>Herrenhäuser Pilsener</b>	0,40 l	<b>3,00</b>
<b>Köstritzer Dunkel</b>	Fl. 0,33 l	<b>2,30</b>
<b>Veltins-Pils, alkoholfrei</b>	Fl. 0,33 l	<b>2,30</b>
<b>Vita-Malzbier</b>	Fl. 0,33 l	<b>2,30</b>
<b>Herrenhäuser Weizenbier, naturtrüb</b>	0,50 l	<b>3,20</b>
<b>Erdinger, naturtrüb</b>	Fl. 0,50 l	<b>3,20</b>
<b>Erdinger, dunkel</b>	Fl. 0,50 l	<b>3,20</b>
<b>Erdinger, alkoholfrei</b>	Fl. 0,50 l	<b>3,20</b>

## Spirituosen

<b>Martini, bianco oder dry</b> Vermouth	15% vol.	5 cl	<b>3,00</b>
<b>Sherry, medium dry</b> Jerez de la Frontera, Spain	15% vol.	5 cl	<b>3,00</b>
<b>Campari</b> Italienischer Bitter mit Farbstoff, mit Orangesaft oder Wasser	25% vol.	4 cl	<b>4,00</b>
<b>Rum</b> Übersee-Rum	40% vol.	2 cl	<b>1,80</b>
<b>Fürst Bismarck</b> Doppelkorn	38% vol.	2 cl	<b>1,80</b>
<b>Malteserkreuz</b> Aquavit	40% vol.	2 cl	<b>1,80</b>
<b>Ouzo Nr. 12</b>	38% vol.	2 cl	<b>1,80</b>
<b>Wodka Moskovskaya</b>	40% vol.	2 cl	<b>1,80</b>
<b>Linie</b> Aquavit	41% vol.	2 cl	<b>2,20</b>
<b>Jim Beam</b> Bourbon Whiskey	40% vol.	2 cl	<b>2,20</b>
<b>Jack Daniels</b> Tennessee Whiskey	43% vol.	2 cl	<b>2,20</b>
<b>Gordon's Dry Gin</b>	37,5% vol.	2 cl	<b>2,20</b>
<b>Bacardi</b> weißer Rum	37,5% vol.	2 cl	<b>2,20</b>
<b>Schladerer</b> <b>Williamsbirne</b>	40% vol.	2 cl	<b>3,00</b>
<b>Asbach Uralt</b> Weinbrand	38% vol.	2 cl	<b>1,80</b>
<b>Remy Martin</b> Cognac	40% vol.	2 cl	<b>3,00</b>
<b>Jägermeister</b>	35% vol.	2 cl	<b>1,80</b>
<b>Fernet Branca</b>	42% vol.	2 cl	<b>1,80</b>
<b>Eichenhölzter</b> Der Bitter aus der Apotheke	40% vol.	2 cl	<b>1,80</b>
<b>Ramazotti</b> Kräuterlikör	30% vol.	2 cl	<b>1,80</b>
<b>Averna</b> Kräuterbitter	32% vol.	2 cl	<b>1,80</b>
<b>Baileys Irish Cream</b> Likör	17% vol.	2 cl	<b>1,80</b>
<b>Verpoorten Eierlikör</b>	20% vol.	2 cl	<b>1,80</b>

★★★ Hotel

# Landhaus Meinkingsburg

Ihr Komfort-Hotel im Naturpark „Steinhuder Meer“ nahe Nienburg an der B6



Ob geschäftlich oder privat,  
die Atmosphäre des Hauses  
bietet Ihnen einen  
angenehmen Aufenthalt.

Sie übernachten bei uns  
in liebevoll eingerichteten  
Zimmern.

## Party-Service und Catering

Wir bieten Ihnen eine Vielzahl von warmen und kalten  
Speisen an, beraten Sie gerne und stehen zu einem  
persönlichen Gespräch zur Verfügung.



**Hausanschrift**  
Landhaus Meinkingsburg  
Meinkingsburg Nr. 1  
31636 Linsburg

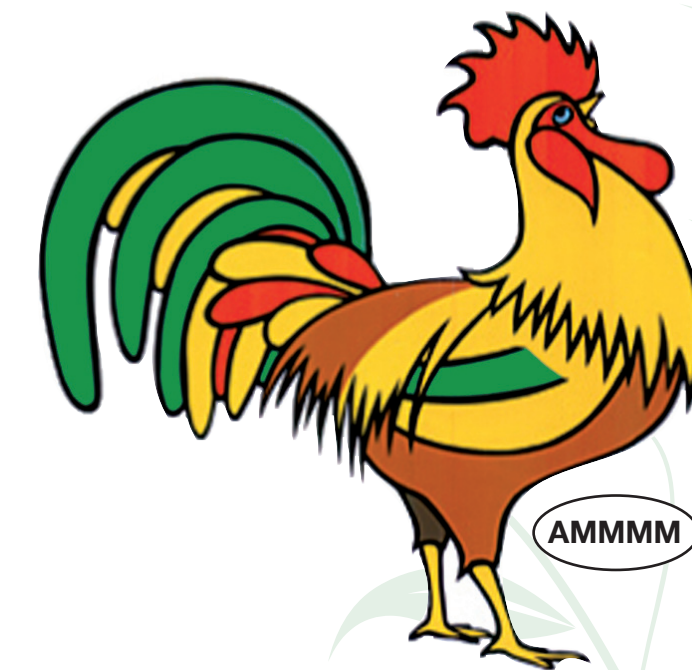
Tel. 0 50 27 / 7 66  
Fax 0 50 27 / 7 85  
www.meinkingsburg.de  
info@meinkingsburg.de



★★★ Hotel

# Landhaus Meinkingsburg

Restaurant



## Speisen und Getränke

1 = mit Konservierungsstoff, 2 = mit Farbstoff, 5 = mit Antioxidationsmittel, 6 = mit Süßungsmittel, 7 = mit Phenylalaninquelle  
d = koffeinhaltig, e = chininhaltig, f = mit Säuerungsmittel

## Suppen

**Tomatencremesuppe „Alfredo“** 3,50  
mit Sahnehaube

**Französische Zwiebelsuppe** 3,50  
mit Käse überbacken

## Snacks

**Burgvogel** 3,50  
1/2 Hähnchen vom Grill, mit Brot

**Riesen-Curry-Bockwurst** mit Brot 3,30

**3 Rühreier mit Speck** 4,00  
auf Butterbrot, saure Gurke

**Brot mit Schnittkäse** 5,00

**Brot mit Mettwurst oder Schinken** 5,80

**Strammer Max oder Moritz** 6,80

**Bauernomelett** 6,80

**2 Matjesfilets auf Schwarzbrot** 6,80  
mit Zwiebeln und Salatgarnitur

## Salate

**Krautsalat**, hausgemacht 2,20

**Gurkensalat in Dill-Sahnesoße** 3,00

**Gemischter Salatteller** 4,00  
wahlweise mit Joghurt-Dressing  
oder Balsamico-Vinigrette

**California Dream** 8,50  
Salatvariation mit Ananas und Pfirsich  
und Hähnchenbruststreifen 7,20

**Fitness-Teller** 8,50  
Gemischter Salat mit Schinken,  
Käse, Ei und Baked Potatoe 7,20

**Eine Fuhre Mist** 8,50  
Gemischter Salat mit Schinken,  
Käse, Ei und Country Potatoes 7,20

**„Euro“-Teller** 8,50  
Salatteller mit Schinken,  
Käse, Ei und Bratkartoffeln 7,20

**Andalusischer Sommersalat** 11,00  
Eisbergsalat, Tomate, Gurke,  
Paprika, grüne Oliven, Schafskäse,  
Zwiebeln, Ei und Thunfisch  
mit Balsamico-Dressing, dazu Weißbrot 9,00

## Aus den Tiefen der Meere

**3 Matjesfilets zart geräuchert** 8,80  
mit Zwiebeln, dazu Butterbohnen  
und Bratkartoffeln

**Filet vom Seelachs** 8,80  
paniert, gebraten, dazu Zitrone,  
Remouladensoße und Kartoffelsalat 7,50

**Seelachsfilet** natur, gedünstet, 8,80  
mit Meerrettichsoße überzogen,  
dazu Butterreis und Gurkensalat  
in DillrahmsöÙe 7,50

**Kapitänsteller** 8,80  
paniertes Seelachsfilet, gebraten,  
mit ChampignonrahmsöÙe überzogen,  
dazu Butterreis 7,50

**Kabeljaufilet** natur, gedünstet, 10,80  
mit MeerrettichsoÙe überzogen,  
dazu Butterreis und Gurkensalat  
in DillrahmsöÙe

**Lachsfilet** gedünstet, 12,80  
mit Sauce hollandaise überzogen, dazu  
Butterreis, und Gurkensalat in DillrahmsöÙe

**„Tilapia“** 9,80  
Naturfilet vom Buntbarsch, gebraten,  
mit Sauce Hollandaise überzogen, dazu  
Butterreis und Gurkensalat in DillrahmsöÙe 8,50

**Fischteller „San Sebastian“** 11,80  
Seelachsfilet natur und Tilapia, gebraten,  
an gemischtem Salat mit Balsamicodressing,  
dazu Weißbrot 9,80

## Penne

**Nudeln** 5,80  
mit TomatensoÙe 3,80

**„Paula a gusto“** 7,80  
mit frischen Champignons und Schinken-  
streifen in SahnesöÙe 5,80

**„Mama Leone“** 7,80  
mit TomatensoÙe und Käse überbacken 5,80

**„Mama Mia“** 8,80  
Penne mit BolognesesoÙe 7,50

## Klassiker

**Giros-Teller** 9,80  
mit Kraut, Pommes frites, Tzatziki, Zwiebeln 7,80

**Feinschmecker-Teller** 12,80  
Filet-Medaillon vom Schwein und  
Hähnchenbrustfilet, gegrillt, mit  
Champignons in Rahm, dazu grüne Bohnen,  
Kräuterbutter und Kartoffelkroketten

**Niedersachsen-Teller** 13,80  
2 Filet-Medaillons vom Schwein,  
überzogen mit Sauce Hollandaise und  
ChampignonrahmsöÙe, dazu Gemüse  
und Kartoffelkroketten

## Steaks

**Bauernteller** 8,80  
Nackensteak mit hausgemachtem Krautsalat  
und Pommes frites

**Grillteller** 12,80  
3 Steaks, dazu Pommes frites  
und hausgemachter Krautsalat

**Schweinerückensteak** 11,80  
mit Kräuterbutter, dazu Baked Potatoe  
und Salatbeilage

**Rumpsteak, ca. 250 g** 12,80  
ohne Fettrand, mit Kräuterbutter,  
dazu Weißbrot

**Zwiebel-Rumpsteak, ca. 250 g** 14,80  
mit Pommes frites

**Herrenteller** 14,80  
Rumpsteak, ca. 250 g, mit Kräuterbutter,  
dazu Butter-Bohnen und Pommes frites

**Burgteller** 14,80  
Rumpsteak, ca. 250 g, mit Kräuterbutter,  
dazu Salatbeilage und Weißbrot

**Landhaus-Teller** 17,80  
Rumpsteak, ca. 250 g, gegrillt, mit frischen  
Champignons und Zwiebeln in RahmsöÙe,  
dazu Bratkartoffeln

**Mozzarella-Tomaten-Teller** 8,80  
mit Olivenöl, dazu Weißbrot 7,50

**Paprikaschmaus** 8,80  
frischer Paprika mit Tomaten und  
Champignons, dazu Butterreis 7,50

**Schweizer Geschnetzeltes** 9,80  
Rahmgeschnetzeltes von der Pute mit  
Champignons, dazu Penne oder Reis 7,80

**Hähnchenbrustfilet „Lady light“** 8,20  
mit Gemüsebeilage, Reis und Sauce Hollandaise

**„Gaumenfreude“** 8,20  
1 Schweinefilet-Medaillon vom Grill,  
überzogen mit Sauce Hollandaise  
dazu Kartoffelkroketten und Salatbeilage

## Schnitzel

**Jägerschnitzel** 9,80  
mit Champignons in RahmsöÙe, dazu  
Pommes frites oder Kartoffelkroketten 7,80

**Zwiebel-Schnitzel** 9,80  
mit Kräuterbutter, dazu Pommes frites  
oder Kartoffelkroketten 7,80

**Paprika-Schnitzel** 9,80  
mit frischer Paprika, Tomaten und  
Champignons, dazu Pommes frites oder Reis 7,80

**„Balkantoast“** 9,80  
Schweineschnitzel aus der Pfanne,  
Paprikagemüse mit Tomaten und Champignons,  
mit Käse überbacken, auf Toast serviert 7,80

**„Toast Hemingway“** 9,80  
Schweineschnitzel aus der Pfanne,  
mit Ananas und Käse überbacken,  
auf Toast serviert 7,80

**Schweineschnitzel**, gebraten, 11,00  
mit Zitrone, dazu Buttergemüse,  
Sauce Hollandaise und Kartoffelkroketten

**Schnitzel „Wiener Art“** 11,00  
2 Schweineschnitzel, gebraten, mit Zitrone,  
dazu Pommes frites und gemischter Salat 8,80

**Cordon bleu** 11,80  
Schweineschnitzel, gefüllt mit Schinken  
und Käse, dazu Pommes frites und Salat 9,80

## Vegetarisch

**fff - frisch from Felde** 8,80  
Bunter Gemüseteller,  
mit Sauce Hollandaise überzogen,  
dazu Country Potatoes 7,50

## Extras

**Pommes frites,  
Kartoffelkroketten,  
Butterreis, Penne** je 2,20

**Kartoffelsalat,  
Country Potatoes,  
Buttergemüse,  
Butterbohnen,** je 2,60

**Baked Potatoe,  
Bratkartoffeln mit Speck  
und Zwiebeln** je 2,80

**Tzatziki mit Weißbrot** 3,00

**Sauce Hollandaise** 2,20  
für kleine Portionen 1,50

**Ketchup oder Mayonnaise** je 0,30

**Aufschlag für Beilagenänderung** 0,50  
Bratkartoffeln, Baked Potatoe  
Country Potatoes

## Desserts

**Wiener Butterkuchen** mit Sahne 2,20

**Gemischtes Eis** mit Sahne 3,00

**Eiskaffee** mit Vanilleeis und Sahne 3,00

**Cup Orange** 3,00  
Orangensaft mit Vanilleeis und Sahne

**Cup Dänemark** 4,00  
3 Kugeln Vanilleeis mit  
SchokoladensöÙe überzogen, Sahne

**Rote Grütze** 4,00  
auf Vanilleeis mit Sahnehaube

**Rote Grütze** 4,00  
mit VanillesöÙe

**3 Kugeln Schokoladeneis** 4,80  
mit Eierlikör und Sahne

**Pfirsich Melba** 4,80  
Pfirsichhälfte mit Vanilleeis,  
ErdbeersoÙe und Sahne

## Für unsere kleinen Meinkings-Bürger

**Mini-Schnitzel** mit Pommes frites 5,80

**Penne „Mama Mia“** 7,50  
Penne mit BolognesesoÙe

**Chicken Crossies** 5,80  
mit Pommes frites und Ketchup

## Weine & Sekt

**Schoppen Wein** 0,20 l 3,20  
Riesling von der Mosel, trocken

**Schoppen Rotwein** 0,20 l 3,50  
Ikarus, Rheinhessen, Qualitätswein

**2007  
Walldaubersheimer Altenburg** 0,20 l 4,80  
Merlot, Qualitätswein, trocken  
Lichtes Bordeauxrot. Harmonischer,  
schlanker Merlot mit verhaltenen Tanninen,  
gut eingebundener Alkohol, mittlere Länge.

**2008  
Windesheimer Schloßkapelle** 0,20 l 4,80  
Dornfelder, Qualitätswein, trocken  
Sehr tiefes Rot. Kräftiges Bouquet nach  
Amarenakirschen, Cassis, Brombeeren,  
Pilzen und Waldboden.

**Schorle**, Weinsorte wie oben 0,20 l 2,80  
+ 50% Tafelwasser

**Mo-Secco** vom Riesling 0,75 l 15,50  
Spritziger, erfrischender und wohl-  
tuender Secco mit kräftiger Frucht  
und feiner Kohlensäure.

**Riesling-Sekt**, trocken 0,75 l 21,50  
Sehr feine und anhaltende  
Perlung, wundervolle Frucht  
und herrliche Frische. 0,20 l 6,50

In unserer Küche verwenden wir jodiertes Speisesalz.

