

Miteinander

Taunusstraße 11, 12161 berlin
+493040502099

KOMPLETTE SPEISEKARTE

| HAUS SPECIAL - STAMMESSEN

Unser beliebtes Miteinander Menü seit Jahren

30,90 €

Kleiner gemischter Salat mit Backhendlfilets Wiener Schnitzel mit Beilage nach Wahl Kleine Portion Kaiserschmarrn mit Apfelmus

| VORSPEISEN UND SUPPEN

Backhendlfilets

7,90 €

Knusprig gebacken. In eigener Marinade und mit hausgemachter Kürbiskernpanade. Dazu reichen wir Salat und einen Marilendip.

Kalbfleischpflanzerl

8,90 €

Kalbsboulettchen mit lauwarmen Erdäpfel-Gurkensalat. Dazu reichen wir einen Meerrettich-Senf und Gurkenrelish.

Blutwurstpralinen

8,50 €

Gebacken im Sesammantel, auf Meerrettich-Rahmkraut, abgerundet mit einer Rosmarinsoße.

Frittierte Sardellen

8,90 €

Knusprig frittierte Sardellen auf Blattsalat, serviert mit cremiger Kürbiskernöl-Aioli und Zitrone.

Käferbohnsensalat

8,20 €

Steirische Käferbohnen, rote Zwiebeln, Kirschtomaten, Blattsalat, feines Kürbiskernöl und Essig

Gebackene Briecken

VEGETARISCH**7,90 €**

Briekäse im Kürbiskernmantel gebacken, Wildpreiselbeeren und Salatbouquet dazu.

Tafelspitzbrühe

6,90 €

Klare kräftige Suppe mit Gemüseeinlage. Wahlweise mit Fritatten oder Leberknödel.

Karotte-Ingwer-Süppchen

6,50 €

Abgerundet mit Orange und einem Hauch von Curry, dazu Kürbiskernöl und geröstete Kürbiskerne

| SALATE

Großer bunter Blattsalat - Graz

16,90 €

Großer bunter Blattsalat der Saison mit Tomaten, Gurken, Mais, Möhren, Lauchzwiebeln und Radieschen, verfeinert mit gerösteten Sonnenblumenkernen und Kräutercroutons mit gebackene Hähnchenfilets im Kürbiskernmantel

Großer bunter Blattsalat - Tirol

VEGETARISCH**18,00 €**

Großer bunter Blattsalat der Saison mit Tomaten, Gurken, Mais, Möhren, Lauchzwiebeln und Radieschen, verfeinert mit gerösteten Sonnenblumenkernen und Kräutercroutons mit Honig und Thymian gratinierter Ziegenkäse, dazu Briecken im Kürbiskernmantel

Großer bunter Blattsalat - Donau

20,90 €

Großer bunter Blattsalat der Saison mit Tomaten, Gurken, Mais, Möhren, Lauchzwiebeln und Radieschen, verfeinert mit gerösteten Sonnenblumenkernen und Kräutercroutons mit gebratenes Zanderfilet mit Garnelen, in Knoblauch und frischen Kräutern geschwenkt

| ALPEN-BOWL

Alpen-Bowl - Graz

19,90 €

Butterreis trifft auf steirische Käferbohnen, frischer Blattsalat, marinierte Tomaten, Lauchzwiebeln, Krautsalat, Karotten, Rote Bete, frisch geriebener Meerrettich und geröstete Kürbiskerne, Abgerundet mit Tomaten-Karotten-Dip, feiner Marillencreme und fruchtigem Granatapfeldressing mit gebackene Hähnchenfilets im Kürbiskernmantel

Alpen-Bowl - Tirol

VEGETARISCH**21,00 €**

Butterreis trifft auf steirische Käferbohnen, frischer Blattsalat, marinierte Tomaten, Lauchzwiebeln, Krautsalat, Karotten, Rote Bete, frisch geriebener Meerrettich und geröstete Kürbiskerne, Abgerundet mit Tomaten-Karotten-Dip, feiner Marillencreme und fruchtigem Granatapfeldressing mit Honig und Thymian gratinierter Ziegenkäse und Briecken im Kürbiskernmantel

Alpen-Bowl - Donau

23,90 €

Butterreis trifft auf steirische Käferbohnen, frischer Blattsalat, marinierte Tomaten, Lauchzwiebeln, Krautsalat, Karotten, Rote Bete, frisch geriebener Meerrettich und geröstete Kürbiskerne, Abgerundet mit Tomaten-Karotten-Dip, feiner Marillencreme und fruchtigem Granatapfeldressing mit gebratenes Zanderfilet mit Garnelen, in Knoblauch und frischen Kräutern geschwenkt

| WIENER SCHNITZEL

Wiener Schnitzel	21,90 €
Das Wiener Schnitzel ist ein hauchdünn geklopftes Schnitzel vom Kalbsrücken mit einer traditionellen Bröselpanade.	
Großes Wiener Schnitzel	26,90 €
Große Portion.	
Wiener Schnitzel „ohne Gluten“	25,50 €
in einer knusprigen Cornflakes-Amaranth-Panade	
Wiener Schnitzel überbacken	25,90 €
mit Preiselbeeren bestrichen und Bergkäse gratiniert	
Wiener Schnitzel mit Kürbiskernpanade	23,90 €
Wiener Schnitzel mit einem Duett der Panade	22,90 €
klassische Bröselpanade und Kürbiskernpanade	
Schnitzel „Zürcher Art“	26,80 €
klassisches Wiener Schnitzel mit Champignon Rahmsoße	
Wiener Schnitzel mit 2 Spiegeleiern	26,90 €

| VEGETARISCHE SCHMANKERL

Gebackenes Ziegenkäseschnitzel	VEGETARISCH	18,50 €
Zart schmelzender Ziegenkäse im Duett der Panade – klassisch mit Semmelbröseln und mit Kürbiskern - goldbraun ausgebacken. Serviert mit lauwarmem Erdäpfelsalat, Wildpreiselbeeren und knackigem Blattsalat.		
Würzige Kässpatzn	VEGETARISCH	15,90 €
Spatzn mit einer herzhaften Mischung aus Berg-, Alm- und Räbkäse geschwenkt, verfeinert mit knusprigen Röstzwiebeln. Dazu reichen wir einen frischen Krautsalat.		
Gebackenes Auberginenschnitzel (vegan)	VEGAN	18,90 €
Gegrillte Auberginenscheiben im knusprigen Möhren-Semmelmantel ausgebacken. Serviert mit lauwarmem Erdäpfelsalat, Tomaten-Möhrendip, Zitronenschnitz und buntem Salat		
Serviettenknödel	VEGETARISCH	17,90 €
Gebratene Scheiben vom Serviettenknödel serviert mit cremiger Pilzrahmsoße, fein marinierter roter Bete und einem Salatbouquet.		

| FISCHIGES AUS FLUSS UND MEER

Zanderfilet **21,50 €**

Goldbraun auf der Haut gebraten, dazu knusprige Bratkartoffeln, eine cremige Senf-Dill-Soße und knackiger Blattsalat.

Garnelenpfanne **18,90 €**

Garnelen gebraten in duftendem Knoblauchöl, mit Lauchzwiebeln und Kirschtomaten, fein abgestimmt mit frischen Kräutern, dazu ein Beilagensalat.

Knuspriger Backfisch **19,50 €**

Zarte Fischfilets im Duett zweier Panaden – klassisch und mit Kürbiskern – goldbraun ausgebacken. Dazu Bratkartoffeln, hausgemachte Remoulade und Blattsalat.

| WIENER KÜCHE UND ANDERE SCHMANKERL

Wiener Saftgulasch **21,80 €**

Zart geschmortes Rindergulasch mit kräftiger, aromatischer Soße, serviert mit Scheiben von gebratenem Serviettenknödel und fruchtigem Apfelrotkraut

Gebratenes Schweinefilet **22,50 €**

Saftig gebratene Medaillons vom Schweinefilet, serviert mit aromatischer Gorgonzolasoße, dazu knusprige Bratkartoffeln, Apfel-Kapern- Relish und frischer Blattsalat

Kässpatzn mit Speck und Zwiebeln **16,90 €**

Frische Spatzn mit einer herzhaften Mischung aus Berg-, Alm- und Rästkäse, dazu gebratener Speck und Zwiebeln, serviert mit einem frischem Krautsalat.

Gebratener Leberkäse **17,50 €**

2 gebratene Scheiben Leberkäse mit lauwarmem Erdäpfelsalat, einem Spiegelei, frischem Krautsalat und süßem Senf

Kalbsgeschnetzeltes **21,90 €**

Zartes Kalbfleisch mit Champignons in feiner Meerrettichrahm geschwenkt, serviert mit hausgemachten Butterspatzn

Schnitzel Wiener Art **18,90 €**

Zart gebackenes Schweineschnitzel mit krossen Bratkartoffeln, Wildpreiselbeeren, Zitronenschnitz, serviert mit frischem buntem Blattsalat und Krautsalat

Hähnchenschnitzel **17,50 €**

Saftige Hähnchenbrust in unserem klassischen Semmelmantel goldbraun ausgebacken, dazu knusprige Pommes Frites, frischer Beilagensalat, Wildpreiselbeeren und ein Zitronenschnitz

| HAUSGEMACHTE DESSERTS

Käsekuchen „Miteinander“ VEGETARISCH **4,90 €**
Cremig gebacken mit feiner Vanillenote und Erdbeersoße.

Zwetschgen-Crumble VEGETARISCH **4,50 €**
Zwetschgen mit knusprigen Butterstreuseln, geschichtet mit Vanillecreme

Warmer Schoko-Brownie mit Caramelsoße VEGETARISCH **4,90 €**
Saftig-schokoladig, für alle, die es intensiv lieben

Steirische „Crème Brûlée“ VEGETARISCH **7,00 €**
Karamellknusper trifft Kürbiskern- österreichisch, cremig, einfach himmlisch

Steirer Eis VEGETARISCH **6,90 €**
2 Kugeln Vanilleeis mit Kürbiskernöl, karamellisierten Kürbiskernen und Puderzucker

Marillen-Palatschinken VEGETARISCH **7,50 €**
Dünn, zart und frisch aus der Pfanne, klassisch mit Marillenmarmelade gefüllt. dazu Schokosoße und Vanilleeis Ein Stück österreichische Seele

Kleine Portion Eis aus eigener Herstellung **4,00 €**
bestehend aus 2 Kugeln. Bitte fragt unseren Service nach unseren immer wechselnden Eissorten. Wir haben auch veganes Eis!

| SÜSSER UNSINN

Unser luftig lockerer Kaiserschmarrn mit Apfelmus VEGETARISCH **7,90 €**
kleine Portion mit Vanilleeis und gerösteten Mandeln / große Portion mit Vanilleeis und gerösteten Mandeln

Unser glutenfreier Kaiserschmarrn mit Apfelmus VEGETARISCH **8,90 €**
Kleine Portion Vanilleeis und geröstete Mandeln / große Portion mit Vanilleeis und gerösteten Mandeln
