

# *Meili's All Time Favorites*

## *Salads and Appetizers*

Sausage salad with pimentos and tomatoes 피멘토와 토마토를 넣은 소세지 샐러드	16,000
Salad greens with grilled chicken breast 구운 닭가슴살과 그린 샐러드	17,000
“Pfaffenbäuchlein” baked ham and cheese filled crepe on salad greens “화훤보이흐라인” 그린 샐러드위에 얹은 햄, 치즈를 넣은 크레페	17,000
Rösti potatoes with smoked salmon, sour cream and onions 훈제연어, 감자팬케익과 사와크림	20,500
Chef Meili's Cold cut selection 셰프마일리 모듬햄	20,500

## *Soup and Pasta*

Tomato cream soup 토마토 크림스프	7,200
Cheese spätzle with mixed salad 치즈 스페츨과 샐러드	22,500

*Book your parties early in advance and design your custom menu*  
*파티는 미리예약하여 고객 메뉴를 짜주십시오.*

## *Main dishes*

<b>Wienerschnitzel</b> Breaded pork escalope “Vienna style” with parsley potatoes and cranberry sauce 비엔나식, 빵가루를 입힌 돼지안심과 감자, 크란베리소스	22,500
<b>Cordon bleu with parsley potatoes</b> 코르돈 블루(햄, 치즈를 넣은 돼지안심)와 파슬리 감자	26,000
<b>Jägerschnitzel mit Spätzle</b> Pork escalope “hunter style” with spätzle 빵가루 입힌 돼지고기와 스펀츨, 버섯, 양파 들어간 훈제고기 소스	27,000
<b>Züricher Geschnetzeltes von der Schweinelende mit Röstikartoffel</b> Pork tenderloin emince “Zürich style” with champignon cream sauce 쥬리히 스타일, 감자팬케익과 돼지안심, 양송이버섯소스	27,000
<b>Pork medallions with Gorgonzola cream sauce with spätzle</b> 고르곤졸라(치즈)크림소스를 얹은 돼지안심과 스펀츨(오스트리안 파스타)	27,000
<b>Braised beef roulade with spätzle</b> 야채넣은 쇠고기말이찜와 스펀츨(오스트리안 파스타)	27,000
<b>Beef fillet a la Maison</b> , a juicy steak with roasted potatoes and vegetable medley 가정식 쇠고기안심, 육즙이 감미로운 200gr 스테이크와 바삭한 감자, 모듬 야채	33,000
<b>Beef tenderloin tips “Stroganoff” with spätzle</b> “스트로가노프” 쇠고기 안심과 스펀츨	29,000
<b>Gebratener “Leberkäse” mit Kartoffelpüree und Spiegelei</b> Panfried “Leberkäse” with mashed potatoes and fried egg 미트로프, 으깬감자와 계란프라이드	20,500
<b>Salmon fillet with a crispy skin, roasted potatoes and sautéed spinach</b> 바삭하게 요리한 연어와 구운 감자, 볶은 시금치	29,000
<b>Mixed grill, beef and pork medallion, chicken breast, sausage, potatoes and vegetables</b> 그릴에 구운 쇠고기와 돼지안심, 닭가슴살, 쏘세지, 감자와 야채	29,000
<b>Sausage platter, with roasted potatoes and sauerkraut</b> 쏘세지 2 개와 감자, 독일김치	17,000
<b>5 Sausages with roasted potatoes and sauerkraut</b> 쏘세지 5 개와 감자, 독일김치	29,000

***Book your parties early in advance and design your custom menu***  
***파티는 미리예약하여 고객 메뉴를 짜주십시오.***

# *Beverages*

## *Coffee specialties*

Mélange	오스트리아커피	4,900
Cappuccino	카푸치노	4,900
Milk coffee	밀크커피(카페오레)	4,900
Vienna coffee, Mélange with whipping cream	비엔나커피, 오스트리아커피와 휘핑크림	5,900
Espresso		4,900
Hot chocolate, the real deal 63% grand cru chocolate and milk, blended to perfection	핫초콜릿, 고급 오리지널 초콜릿 63% 와 우유	8,500

## *Water and Soft drinks*

Still water	2,200
Sparkling water	2,800
Coca Cola or Lemonade	3,500
Orange juice	4,000
Apple juice	4,000
Cranberry juice	5,000
Almdudler	5,500

***Book your parties early in advance and design your custom menu***  
***파티는 미리예약하여 고객 메뉴를 짜주십시오.***

# Beer selection

## On draft

Erdinger Häfeweizen 에딩거 하훼와이젠(밀로빚은 독일 생맥주)	500 ml	8,800
	330 ml	5,500

## Botteled beers ( 병맥주)

OB Lager (한국맥주)	500 ml	5,500
Edelweis beer (알프스 천연허브로 만든 오스트리안 맥주)		7,500
Maisl Häfeweizen (독일 밀맥주)		7,500
Erdinger dark beer (독일 흑맥주)	500 ml	8,800
Budweiser Budvar, Czech Premium Lager (오리지널 버드와이저 맥주)		7,500
Radeberger Pilsner		7,500

## Wine by the glass, shots and Mix drinks

Red or white wine per a glass	와인한잔	8,000
“Weisser spritzer” white wine with sparkling water or lemonade		8,000
	와이트와인과 탄산수 또는 레몬네이드	
Burban or Scotch whiskey	위스키	7,000
Schnaps or Jägermeister, one shot,	시냇스 또는 예거마스터 1잔	6,000
Rum with Coca Cola	럼과 콜라	7,500
Vodka with Orange juice	보드카와 오렌지쥬스	7,500
Gin and Tonic	진토닉	7,500
Please ask for Gluehwein	추운날 따뜻히 마시는 레드와인	8,500

**Book your parties early in advance and design your custom menu**  
**파티는 미리예약하여 고객 메뉴를 짜주십시오.**

# Wine Menu

## *Austrian red wines*

<i>와인 생산명 Winery Golser (골저와이너리)</i>	
Zweigelt Reserve, 쯔와이겔트	45,000
<i>Winery Pöckl (피클 와이너리)</i>	
Zweigelt Classic, 쯔와이겔트 클래식(포도품종)	90,000
<i>Winery Zantho (잔토 와이너리)</i>	
St. Laurent, 생 로렌트	65,000
<i>Winery Gager (가거 와이너리)</i>	
Ried Fabian 리드 화비안	72,000
<i>Winery Hillinger (힐링어 와이너리)</i>	
Small Hill Red (Pinot Noir 25%, St. Laurent 25%, Merlot50%)	72,000

## *Austrian white wines*

<i>와인생산명 Winery Golser (골저 와이너리)</i>	
Grüner Veltliner, 그뤼베	45,000
Bouvier, 보비어	52,000
<i>Winery Zantho (잔토 와이너리)</i>	
Muskat Ottonel, 무스카트 오토넬	52,000
<i>Winery Hillinger (힐링어 와이너리)</i>	
Small Hill White (Rheinriesling 70%, Sauvignon Blanc 20%, Muskat10%)	72,000
<i>Winery Rabenstein (라벤스타인 와이너리)</i>	
Dürnberg Grüner Veltliener 뒤른베르그 그뤼베	72,000

***Book your parties early in advance and design your custom menu***  
***파티는 미리예약하여 고객 메뉴를 짜주십시오***

### ***German white wines***

Burg Layer Schlosskapelle Kabinett 비엘에스 카비네트	33,000
Brauneberger Kurfürstlay 브라우네베르거	39,000

### ***French red wines***

Chateau Bordeneuve 샤토 보드누브	39,000
----------------------------	--------

### ***French white wines***

Chateau Margerots, Sauvignon 샤토 마르쥬로	39,000
--------------------------------------	--------

### ***Italian white wines***

Verduzzo del Veneto 베르두조 델 베네토	33,000
Verdicchio Classico 베르디키오 크라시코	43,000

### ***Hungarian white wines***

Feher Arany 페헤르 아라니	36,000
---------------------	--------

### ***South African white wines***

Grimont Chardonnay 그리몽 샬도네	43,000
----------------------------	--------

***Book your parties early in advance and design your custom menu***  
***파티는 미리예약하여 고객 메뉴를 짜주십시오***

Please note 10% VAT will be added  
10% 부가세가 별도로 가산됩니다