

Viale

RESTAURANT & EVENTLOCATION



.....
Vorspeisen
.....



Geflämmter Ziegenkäse
*an lauwarmen Zwiebeln und Speck,
und mit Citrusdressing mariniertem
Blattsalat*
7,50 €



Bruschetta
*mit Tomaten und cremigem Mozzarella,
auf geröstetem Brot*
4,70 €



Gebackene Zwiebelringe
mit hausgemachtem Knoblauchdip
4,50 €



Cremesuppe von Waldpilzen
*mit gebratenen Waldpilzen und
Knoblauchschaum*
5,20 €



Würzfleisch vom Landhuhn
mit Käse überbacken, dazu Brot
6,00 €



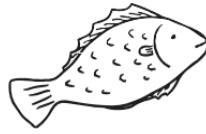
Kleiner Beilagensalat
*mit verschiedenen Beilagen aus dem
Gemüsegarten, dazu unser Buttermilch-
Dressing oder Essig & Öl*
4,50 €

.....
Salat
.....

Feine saisonale Auswahl an Blattsalaten
*mit verschiedenen Beilagen aus dem Gemüsegarten,
wahlweise mit gebratenem Maispouardenfilet oder mit gebratenem Lachsfilet
und gehobeltem Parmesan, dazu unser Buttermilchdressing
oder Essig und Öl*
13,50 €

.....

Rustikaler Bauernsalat
*Verschiedene Blattsalate der Saison mit knackigen Beilagen aus dem Gemüsegarten
mariniert mit Essig und Öl, neben Schafs-Käse und Knoblauchbaguette*
9,50 €



Fisch

Auf der Haut gebratenes Filet vom Lachs

an Gewürzspinat, Weißweinsauce

15,50 €

.....

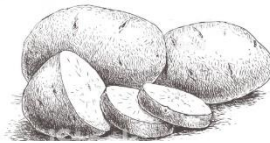
Forelle „Müllerin Art“ aus der Müritz

(Ganze Forelle)

mit brauner Butter, Zitrone

dazu ein kleiner Beilagensalat

15,90 €



Bitte wählen Sie zu Ihren Gerichten die Sättigungsbeilage aus:

*Kartoffelecken mit Sour Creme, Geschwenkte Drillinge, Pommes Frites,
Serviettenklöße, Kräuterbaguette, Bratkartoffeln, Kartoffelstampf, Tagliatelle*

Süßkartoffelpommes (Aufpreis 2,00€)



Fleischgerichte vom Schwein

Saftiges Schweinefilet im Speckmantel

neben rahmigem Pilzgemüse, Jus

14,50 €

„Mecklenburger“ Rippenbraten

mit Preiselbeerkraut, Dörrobst -Jus

13,90 €



Saftiges Schnitzel vom Schwein „Hamburger Art“

mit einem Spiegelei und einer Salatbeilage

12,90 €

Fleischgerichte vom Geflügel

Roulade von der Putenbrust

begleitet von Zuckerschoten-Karottengemüse,

dazu Walnuss-Jus

14,90 €



Bitte wählen Sie zu Ihren Gerichten die Sättigungsbeilage aus:

Kartoffelecken mit Sour Creme, Geschwenkte Drillinge, Pommes Frites, Serviettenklöße, Kräuterbaguette, Bratkartoffeln, Kartoffelstampf, Tagliatelle

Süßkartoffelpommes (Aufpreis 2,00€)

Fleischgerichte vom Rind

Knuspriges Schnitzel vom Kalb

*begleitet von einer pochierten Preiselbeere - Birne,
dazu ein kleiner Beilagensalat*

17,50 €

Deftige Kalbsleber

*an glacierten Apfelscheiben und Röstzwiebeln, Jus,
dazu eine Petersilienemulsion*

14,90 €

Steak vom Rinderrücken

an Auberginen-Tomatengemüse, Kräuterbutter oder Jus

„Lady“ Cut:	16,50 €
250g:	21,50 €
300g:	24,50 €

*Bitte wählen Sie zu unseren Steakgerichten Ihre Garstufe.
Unser Servicepersonal berät Sie gerne und gibt Ihnen Auskunft.*



Bitte wählen Sie zu Ihren Gerichten die Sättigungsbeilage aus:

*Kartoffelecken mit Sour Creme, Geschwenkte Drillinge, Pommes Frites,
Serviettenklöße, Kräuterbaguette, Bratkartoffeln, Kartoffelstampf, Tagliatelle,*

Süßkartoffelpommes (Aufpreis 2,00€)



Fleischgerichte vom Wild

Geschnetzeltes vom Hirsch

mit Waldpilzen und Preiselbeeren

16,90 €

Viete's BBQ

Houseburger „Viete“

*Saftig gegrilltes Rinderhackfleisch aus heimischen Landen
in einem gerösteten Burgerbrötchen mit Gurken, Tomaten,
geschmorten Zwiebeln, Senfmayonnaise und Cheddar-Käse*

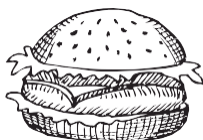
14,50 €



Wagyu Burger

*Saftig gegrilltes Rinderhackfleisch (250g) vom Wagyu-Rind aus Tschent
in einem gerösteten Burgerbrötchen
mit Gurken, Tomaten, geschmorten Zwiebeln, Senfmayonnaise und Cheddar - Käse*

17,70 €



Bitte wählen Sie zu Ihren Gerichten die Sättigungsbeilage aus:

*Kartoffelecken mit Sour Creme, Geschwenkte Drillinge, Pommes Frites,
Serviettenklöße, Kräuterbaguette, Bratkartoffeln, Kartoffelstampf, Tagliatelle,*

Süßkartoffelpommes (Aufpreis 2,00€)

Vegetarisch

Bunte Gemüsepfanne

mit mariniertem Blattsalat und Kräuterbaguette

9,50 €

Gebackener Fetakäse

auf mariniertem und gegrilltem Gemüse, dazu

Kräuterschmand

10,50 €



Für unsere „Kleinen“ Gäste

Tagliatelle

und Tomatensauce

5,50 €

Knuspriges Schnitzel vom Schwein

mit rahmigen Karotten,

dazu Pommes Frites

6,50 €

Cremiger Milchreis

mit heißen Kirschen

oder Zimt & Zucker

4.90 €

Snacks

Rustikaler Flammkuchen

mit Schwarzwälder Schinken

8,50 €

mit Räucherlachs

8,50 €

Deftige Soljanka

mit Schmand und Baguette

3,90 €



Vietes „kleines“ Abendbrot

*verschiedene Wurst- und Käsespezialitäten
sowie einer Salatbeilage, dazu Brot, Butter
und Schmalz*

8,50 €

Dessert



Parfait vom Sanddorn

auf einem Hagebuttengelee und Walnusskrokant

6,50 €



Goldbrauner Apfelstrudel

auf lauwarmen Kirschen und Vanillesahne

5,90 €



Zweierlei Schokoladenmousse

an marinierten Beeren

5,50 €



Gemischte Auswahl an Eiscreme

mit Früchten und Sahne

4,90 €