

MIRAMAR

Chemnitz' idyllischster Biergarten



„Nördlich unsrer Stadt erschaut Du's
wie es grüßt vom Berge nieder.
In des Schloßteichs stillen Wässern
spiegelt sich sein Bildnis wider.
Früher riefen Klosterglocken
Dort den Mönch zu frommem Beten.
Heute hörst Du
Tanzmusiken, Gläserklang und Festesreden.“

(Stefan Weber 17.09.1942 – 15.05.2015)

Restaurant Miramar
Schloßberg 16
09113 Chemnitz

Tel.: 0371-3301521
info@miramar-chemnitz.de
www.miramar-chemnitz.de

**EIN ORT
FÜR ALLE**

Heiße Getränke

Tasse Kaffee ¹⁷	2,50 €
Tasse Kaffee - entkoffeiniert	2,50 €
Pott Kaffee ¹⁷	3,40 €
Cappuccino ¹⁷	2,90 €
Pott Cappuccino ¹⁷	3,60 €
Latte Macchiato ¹⁷	3,40 €
Latte Macchiato ^{1,11,13,17} oder Milchkaffee ^{1,11,13,17} - wahlweise mit Mandel, Vanille, Karamell, Lebkuchen, Zimt	3,90 €
Pott Milchkaffee ¹⁷	3,60 €
Espresso ¹⁷	2,30 €
Doppelter Espresso ¹⁷	3,40 €
Pott heiße Azuco Trinkschokolade Vollmilch - mit Sahne ³	3,40 €
Pott Kaffee Schokolade ¹⁷ - Kaffee Crème mit heißer Schokolade	3,70 €
Irish Coffee ^{3,17} - Tasse Kaffee mit irischem Whiskey und Sahne ³	4,70 €
Dooley's Coffee ^{1,17} - Pott Milchkaffee mit Dooley's	4,70 €
Pott Tee	3,20 €
Insel der Sinne - ayurvedischer Kräutertee mit Ingwer	
Kräuterharmonie - Kräutertee mit fruchtiger Apfelnote	
Pfefferminz - wohltuender Kräutertee	
Kamille - bekömmlicher Kräutertee	
Waldbeer - Früchtetee mit Beerengeschmack	
Grüner Tee - herb frischer Tee aus China	
Darjeeling - zart blumiger schwarzer Hochlandtee	
Pflaume-Zimt - aromatischer Früchtetee	
Erdbeer-Zitronengras - erfrischend fruchtige Teemischung	

... Winterzeit ist Glühwein-Zeit

❄ Mehrfruchtpunsch ¹³ - alkoholfrei	2,90 €
❄ Glühwein ^{3,5}	3,30 €
❄ Glühwein ^{3,5} - mit Becherovka	4,30 €
❄ Grog ¹ - alkoholisches Heißgetränk mit Rum	4,00 €
❄ Jagatee ¹² - alpenländischer Punsch auf Kräuter-Rum-Basis	4,00 €
❄ Heiße Marille ^{1,11,12} - fruchtiger Marillenpunsch	4,00 €
❄ Mandarine-Ingwer-Punsch	4,00 €
❄ Glühweinbowle ^{1,4,11,14} - Glühwein mit Amaretto-Likör, Kirschen und Sahne	4,60 €

Hausgemachte Limonaden

Kidslimo ^{1,11,14} <i>Ananassirup, Cranberrysirup, Sprite, Tafelwasser und Fruchtgummi</i>	0,3 l	2,80 €
❄️ Hausgemachte Winter-Limonade ^{1,12} <i>Holunderblüten-, Johannisbeer- und Minzsirup verfeinert mit Ingwer, Minze und Zitrone, aufgefüllt mit Tafelwasser</i>	0,5 l	5,00 €
❄️ Hausgemachte Winter-Pflaumen-Limonade ^{1,11,13} <i>klarer Pflaumensaft, Zimtsirup, aufgefüllt mit Tafelwasser, verfeinert mit Pflaumenkompott</i>	0,5 l	5,00 €
❄️ Hausgemachte Schloss-Limonade ^{1,11,13} <i>Limetten- und Ingwersirup, verfeinert mit Orangen, Zitrone und Minze, aufgefüllt mit Sprite und Tafelwasser</i>	0,5 l	5,00 €
❄️ Hausgemachte Kirsch-Limonade ^{1,11,12,13} <i>Kirschsaft, Zimtsirup, aufgefüllt Tafelwasser, verfeinert mit Schattenmorellen</i>	0,5 l	5,00 €
Schon probiert? Hausgemachte Limonade mit Sekt	0,5 l	7,00 €

Alkoholfreie Getränke

Einsiedler Fassbrause ^{1,11,13} <i>mit Himbeergeschmack</i>	0,3 l	2,80 €
	0,5 l	4,00 €
Coca-Cola ^{1,13,17} , Coca-Cola light ^{1,11,13,17}	0,3 l	3,00 €
Fanta ^{1,3,11,14} , Sprite ¹¹ , Spezi ^{1,3,11,13,14,17}	0,5 l	4,20 €
Tafelwasser <i>still, medium oder spritzig</i>	0,3 l	2,60 €
	0,5 l	3,90 €
Original Selters Mineralwasser <i>still oder medium</i>	Flasche 0,25 l	2,70 €
	Flasche 0,75 l	5,90 €
Ginger Ale ^{1,3,11} , Tonic ^{11,16}	0,2 l	2,70 €
	0,4 l	4,80 €
Apfelsaft, Orangensaft, Ananassaft, Erdbeerfruchtsaftgetränk, Kirschnektar, Bananennektar ³ , Maracujanektar, Rhabarbernektar	0,2 l	2,80 €
	0,4 l	4,80 €

Alle Säfte sind auch als Saftschorle erhältlich.

Glas Milch	0,2 l	2,00 €
Eistee ^{1,2} Pfirsich	0,3 l	2,70 €
	0,5 l	4,20 €



Bier vom Fass

Einsiedler Landbier	0,3 l	3,20 €
	0,5 l	4,20 €
Einsiedler Pils	0,3 l	3,20 €
	0,5 l	4,20 €
Einsiedler Hefeweizen	0,5 l	4,40 €
Einsiedler Zwickel	0,3 l	3,40 €
	0,5 l	4,40 €
Einsiedler Schwarzbier	0,3 l	3,40 €
	0,5 l	4,40 €
Unsere Biere als Maß	1,0 l	7,90 €

Gemischtes mit Bier

„Schwarzbierbowle“ - mit angesetzten Erdbeeren^{1,12,13}	0,3 l	3,60 €
	0,5 l	5,00 €
Radler¹¹	0,3 l	3,20 €
	0,5 l	4,20 €
Diesel^{1,13,17}	0,3 l	3,20 €
	0,5 l	4,20 €
Potsdamer^{1,11,13} - Bier mit Fassbrause	0,3 l	3,20 €
	0,5 l	4,20 €
Cola-Weizen^{1,13,17}	0,5 l	4,40 €
Kirsch-Weizen³	0,5 l	4,40 €
Banane-Weizen³	0,3 l	3,40 €
Russe¹¹ - Weizen mit Sprite¹¹	0,5 l	4,40 €

Bier alkoholfrei

Beck's - alkoholfrei	Flasche 0,33 l	3,80 €
Schöffelhofer Hefeweizen – alkoholfrei	Flasche 0,5 l	4,40 €

Weißwein

Weinhaus Flick - Rheinhessen		0,2l	4,90 €
Bacchus QbA⁵	Flasche	1,0l	23,50 €
<i>lieblich, feinfruchtig, süffig</i>			
Bottwartaler Winzer eG - Württemberg		0,2l	4,90 €
Kerner QbA⁵	Flasche	1,0l	23,50 €
<i>halbtrocken, jung und fruchtig</i>			
Weinhaus Flick - Rheinhessen		0,2l	5,10 €
Grauburgunder Qualitätswein⁵	Flasche	1,0l	23,70 €
„Literweise Glück“			
<i>trocken, vollmundig mit feiner Säure</i>			
Weinhaus Flick - Rheinhessen		0,2l	5,00 €
Riesling Qualitätswein mit Lagebezeichnung⁵	Flasche	1,0l	24,00 €
<i>trocken, elegante, spritzige Säure</i>			

Roséwein

Bottwartaler Winzer eG - Württemberg		0,2l	4,90 €
Schillerwein Rosé QbA⁵	Flasche	1,0l	23,50 €
<i>halbtrocken, leicht, spritzig und ausgewogen</i>			

Rotwein

Großbottwarer Wunnenstein - Württemberg		0,2l	5,00 €
Schwarzriesling QbA⁵	Flasche	1,0l	24,00 €
<i>halbtrocken, samtweich, nachhaltig, vollmundig und zart-aromatisch im Bukett, Aroma von Süßkirsche</i>			
Tempranillo Barrique DdO⁵ - Spanien		0,2l	4,90 €
<i>trocken, dezente Frucht, harmonisch - weicher Geschmack</i>	Flasche	1,0l	23,50 €
Großbottwarer Wunnenstein - Württemberg		0,2l	4,90 €
Trollinger mit Lemberger QbA⁵	Flasche	1,0l	23,50 €
<i>trocken, kräftig, rund, fruchtbetont</i>			
Weiß- oder Rotweinschorle⁵		0,2l	4,50 €



Sekt

Sekt „Miramar“⁵	0,1 l	3,45 €
Trocken - <i>harmonisch, frisch und prickelnd</i>	Flasche 0,75 l	23,50 €
Sweet - <i>edelsüß, erfrischend und spritzig</i>		
Aperol Spritz mit Sekt^{1,5}	0,3 l	6,70 €
Hugo^{4,5,13} - <i>Sekt mit Holundersirup und Minzblätter, Limette</i>	0,3 l	6,70 €

Cocktails

Pina Colada^{1,2,3} - lieblich - <i>Rum, Kokossirup, Ananassaft, Sahne</i>	6,50 €
Bombay Crush^{1,2,12} - erfrischend - <i>Bombay Gin, Rohrzucker, Kumquats, Lime Juice</i>	6,90 €
Cuba Libre^{1,13,17} - erfrischend - <i>Rum, Cola, Limette</i>	6,80 €
Caipirinha - fruchtig, herb - <i>Cachaça, Rohrzucker, Limette</i>	6,80 €
Barbados Sunrise^{1,2,3,13} - fruchtig, herb - <i>Havanna, Orangensaft, Maracujanektar, Limette, Grenadine</i>	6,90 €
❄️ Skifahrer^{1,2,3,11} - fruchtig - <i>Apfelmus, Zimtpulver, Gin und Ginger Ale</i>	6,90 €
❄️ Feuriger Winter^{1,13} - fruchtig, herb - <i>Vodka, Zimtsirup, Grenadine, Apfelsaft und Tabasco</i>	6,90 €

Alkoholfreie Cocktails

Ipanema^{1,3,11,13} - erfrischend - <i>Maracujanektar, Ginger Ale, Limette, Rohrzucker</i>	5,50 €
Shirley Temple^{1,3,11} - erfrischend - <i>Ginger Ale, Sprite, Grenadine</i>	5,50 €
Rio Grande - fruchtig süß^{1,3,12} - <i>Mangosirup, Blue Curacao (Sirup alkoholfrei), Ananassaft, Bananennektar</i>	5,50 €
Fruit Punch^{1,3,13} - fruchtig - <i>Orangensaft, Ananassaft, Maracujasaft, Zitronensaft, Grenadine</i>	5,50 €
Coconut Kiss^{1,2,3} - cremig süß - <i>Kokossirup, Maracuja- und Kirschnektar, Sahne</i>	5,70 €
Virgin Colada^{1,2,3} - lieblich - <i>Ananassaft, Kokossirup, Sahne</i>	5,70 €

Longdrinks

mit 4 cl Spirituose

Gin - Tonic ^{11,16}	6,50 €
Bacardi - Cola ^{1,13,17}	6,20 €
Jim Beam - Cola ^{1,13,17}	6,50 €

Auf Wunsch mixen wir jede andere Spirituose als Longdrink. Dazu berechnen wir zum 4cl Spirituosenpreis für den Füller +2,50 €

Spirituosen

Weinbrände | Cognac

Wiltener Feiner Alter - Deutschland	4cl	4,20 €
Rémy Martin V.S.O.P. - Frankreich	4cl	6,00 €

Obstler | Grappa | Obstbrände

Grappa Chardonnay - gerannt aus Chardonnay Trester, Villa Laviosa, Südtirol	4cl	4,60 €
Grappa di Moscato - gebrannt aus Moscato-Trester, Mazzetti Altavilla, Piemont	4cl	4,00 €
Weitblick Zibärtl - Wildpflaume, Schwarzwald	4cl	5,50 €
Weitblick Williams Birnenbrand - Schwarzwald	4cl	5,50 €
Weitblick Wildkirsch - Schwarzwald	4cl	5,50 €
Weitblick Mirabelle - Schwarzwald	4cl	5,50 €
Alpenschnaps Obstler - milder Obstbrand aus Äpfeln und Birnen	4cl	4,20 €

Rum | Tequilla

Bacardi - milder, kubanischer weißer Rum	4cl	4,40 €
Havana Club - kubanischer weißer Rum, im Eichenfass gelagert	4cl	4,60 €
Tequila silver - premium Tequila aus Mexico	4cl	4,20 €

Whisky | Whiskey

Johnnie Walker Red Label - Blendet Scotch	4cl	4,60 €
Jim Beam - Bourbon Whiskey	4cl	4,60 €
John Jameson ¹ - Irish Whisky	4cl	4,60 €
Glen Grant - Speyside Malt Whisky	4cl	4,60 €
Talisker Skye - Isle of Skye Single Malt Whisky	4cl	5,90 €
Lagavulin 16 years - Islay Malt Whisky	4cl	8,80 €

Spirituosen

Kräuter | Bitter

Ramazotti - traditionsreicher italienischer Kräuterlikör	4cl	4,40 €
Jägermeister - Kräuterlikör aus 56 Kräutern	4cl	4,40 €
Becherovka - Kräuterlikör aus Tschechien	4cl	4,40 €
Lauterbacher Grünbitter ¹ - Magenbitter aus dem Erzgebirge	4cl	4,40 €
Aperol - Aperitiv-Bitter	4cl	4,40 €

Korn | Vodka | Aquavit

Smirnoff Vodka	4cl	4,40 €
Malteser Aquavit - nach dänischem Rezept	4cl	4,50 €
Echter Nordhäuser Doppelkorn - aus Roggen und Malz gebrannt	4cl	4,20 €

Gin | Wermut

Bombay Gin - London Dry Gin aus exotischen Botanicals	4cl	4,80 €
Martini Bianco - aus Wein gebrannt	5cl	4,40 €

Liköre

Dooley's ¹ - original Toffee Cream Likör	4cl	4,20 €
Ouzo - griechische Anis-Spirituose	4cl	4,40 €
Eierlikör	4cl	3,40 €
Kirschlikör	4cl	3,40 €
Haselnusslikör - Haselnusslikör aus Südtirol	4cl	4,40 €

Die 3 Chemnitzer – Aus Liebe zur Heimat

Chemnitzer Wurzeln - Kräuterlikör	4 cl	4,10 €
Heidelbeere - Fruchtsaftlikör	4 cl	4,10 €
Chemnitzer Mundwasser ¹ - „Der Himmelblaue“ - Pfefferminzlikör	4 cl	4,10 €

Inhaltsstoffe:


1) mit Farbstoff, 2) mit Konservierungsstoff, 3) mit Antioxidationsmittel, 4) mit Geschmacksverstärker, 5) geschwefelt, 6) geschwärzt, 7) gewachst, 8) mit Phosphat, 9) mit Stärke, 10) mit Milcheiweiß (bei Fleischerzeugnissen 11) mit Süßungsmittel, 12) mit einer Zuckerart und Süßungsmittel, 13) mit Säuerungsmittel, 14) mit Stabilisatoren, 15) Phenylalaninquelle, 16) chininhaltig, 17) koffeinhaltig, 18) erhöhter Tauringehalt, 19) bestrahlt, 20) mit Jodsalz, 21) genetisch verändert

Bei Fragen zu Allergenen wenden Sie sich bitte an unser Servicepersonal.

Vorweg & Zwischendurch

 Ofenfrisches Knobi-Brot	3,80 €
<i>knuspriges Ciabatta mit reichlich Knoblauchbutter</i>	
Hausgemachtes Speckfett	3,90 €
<i>mit Apfel und Röstzwiebel, serviert mit Gewürzgurken¹¹, Zwiebel- und Holzofenbrot</i>	
Feines Würzfleisch vom Schwein	5,80 €
<i>mit Gouda¹ überbacken, dazu Zitrone und Baguette</i>	
Hackepeter immer frisch	10,20 €
<i>mit gehackter Zwiebel, Spreewaldgurken¹¹ und Eigelb, dazu Butter und Holzofenbrot</i>	
 Carpaccio von roter und gelber Beete	10,90 €
<i>mit gratiniertem Ziegenkäse, Kastanienhonig, Wildkräutersalat und Walnüssen, dazu Knoblauch-Ciabatta</i>	
Schweinskopfsülze^{2,3}	11,00 €
<i>mit hausgemachter Remouladensoße und roten Zwiebelringen, dazu Bratkartoffeln mit Speck^{2,3}</i>	
Kutscherbrett	11,60 €
<i>Erzgebirg`s Knacker, Käsebeißer und Paprikaknacker - frisch geräuchert - aus der Fleischerei Richter, Altenburger Ziegenkäse und Harzer Edelschimmel Käse mit Landbutter, saurer Gurke¹¹ und frisches Bäckerbrot</i>	
Thunfisch Carpaccio	11,90 €
<i>hauchdünne Thunfischscheiben mit Meeresalgensalat, Sesam-Öl, Wasabi-Schmand und Baguette</i>	

Aus dem Suppentopf

 Rote Linsensuppe	5,20 €
<i>mit Kokos, Chili und Koriander, dazu frisches Baguette</i>	
Leberknödelsuppe	5,60 €
<i>Rinderkraftbrühe mit Gemüsestreifen und Holzofenbrot</i>	
Spitzkohl Eintopf mit Knacker, serviert im Henkelmann (0,5 l)	6,90 €
<i>Geschmorter Spitzkohl, grüne Bohnen und Kartoffeln, gebratene Knacker von der Fleischerei Richter, dazu Holzofenbrot</i>	

Knackige Salate

 **Kleiner Salat** 5,60 €

knackig frisches Blattwerk der Saison, mit Kernen und Sprossen, dazu hausgemachtes Mango-Senf-Dressing und Baguette

 **Der Italienische** 11,90 €

Tomaten-Brotsalat mit Büffelmozzarella und frischem Rucola mariniert an Basilikum-Olivenöl-Dressing

Wurzelwerk 12,80 €

Salat von roter und gelber Beete auf gezupften Wildkräutern, serviert mit lauwarm geräucherter Entenbrust und Baguette

Pasta & Vegetarisches

 **Öztaler Spinat Semmelknödel** 11,80 €

drei Knödel geschwenkt in Nussbutter, serviert mit Grana Padano und Wildkräutersalat

 **Blumenkohl-Kichererbsen-Curry** vegan 12,90 €

gelbes Curry, mit Kokosmilch, Ingwer, und Koriander, dazu Basmatireis mit schwarzem Sesam

 **Spinat Knödel "Förster Art"** 13,60 €

Spinat-Semmelknödel mit feinem Pilzrahmragout, überbacken mit Bergkäse

Steinpilz - Pasta 14,60 €

Ravioli mit feiner Steinpilz-Ricotta Füllung, gebratener Fenchelsalami ^{2,3}, Petersilie und gehobeltem Grana Padano

„Der Weg zur Gesundheit führt durch die Küche, nicht durch die Apotheke.“

(Sebastian Kneipp)

Fisch

Filets vom Holländischen Matjes²	10,40 €
<i>nach guter Hausfrauenart, an feiner Apfel-Gurken¹¹-Soße mit Buttermilch, dazu Petersilienkartoffeln</i>	
Zanderfilet	15,00 €
<i>auf der Haut gebraten, an Rahmspitzkohl, Kartoffel-Steckrüben-Püree und hausgemacher Kräuterbutter</i>	
Filet von der Goldmakrele	16,40 €
<i>serviert mit Safransoße, auf Süßkartoffel - rote Beete Gemüse</i>	

Geschmortes & Gesiedetes

* Jeden Dienstag Haxen Tag	9,90 €
Knusprige Schweinshaxe frisch aus dem Ofen	12,90 €
<i>auf deftigem Sauerkraut^{2,3} mit Majoran, Malzbiersoße und hausgemachten Semmelknödeln</i>	
Rinderzunge^{2,3} vom sächsischen Weideochsen	13,90 €
<i>gepökelte Rinderzunge, serviert mit zerlassener Butter, grünen Erbsen und Petersilienkartoffeln</i>	
Geschmorte Schweineschulter	14,20 €
<i>mild gepökelte Schweineschulter mit Johannisbeeren-Senf-Soße, auf deftigem Sauerkraut^{2,3} mit Majoran und Kartoffel-Steckrüben-Püree</i>	
Sauerbraten nach Omas Rezept	14,80 €
<i>mit Lebkuchensoße, hausgemachtem Apfelrotkohl, handgerollten Kartoffelklößen⁵ und Semmelbutter</i>	
Sächsische Rinderroulade^{2,3,11}	14,90 €
<i>mit deftiger Füllung, serviert mit frischem Apfelrotkohl, handgerollten Kartoffelklößen⁵ und Semmelbutter</i>	
Provenzalisches Lammragout	15,90 €
<i>in Thymiansoße mit Perlzwiebeln, Paprika und frischen Tomaten auf gebutterten Süßkartoffel-Schupfnudeln</i>	



Aus der Pfanne & Vom Grill

Schweinerückensteak „au four“	14,80 €
<i>vom sächsischen Landschwein, mit feinem Würzfleisch und Gouda¹ überbacken, dazu Buttererbsen und Steak House Pommes</i>	
Schlossherren Schnitzel	14,90 €
<i>Zartes Schnitzel vom Schweinefilet, serviert mit gebutterten Romanescoröschen und Petersilienkartoffeln</i>	
Gratinierte Hähnchenbrust	15,20 €
<i>gebratene Hähnchenbrust, überbacken mit Avocado, frischen Tomatenscheiben und Feta, auf Süßkartoffel - rote Beete Gemüse</i>	
Wildschweinschnitzel	15,50 €
<i>aus der Keule, überbacken mit Birne und Brie an feiner Rahmsauce und Süßkartoffel-Schupfnudeln</i>	
Altenburger Senf Steak	21,20 €
<i>argentinisches Rumpsteak vom Grill (220g), mit Altenburger Pfeffer-Senf bestrichen, Hickory-Bohnen-Gemüse, dazu Bratkartoffeln mit Speck^{2,3}</i>	
Kanadisches Flatsteak vom Angus Heritage Rind	24,80 €
<i>gereiftes Steakfleisch der extra Klasse (300g), mit "Grain fed" Fütterung, serviert auf buntem Hickory-Bohnen-Gemüse mit Steak House Pommes und hausgemacher Kräuterbutter</i>	

Burger

Der Kürbling Burger	12,20 €
<i>Kürbis-Chiasamen Bratling, belegt mit Ziegenkäse, frischer Tomate, würzigen Sprossen und Rucola im Sauerteigbrötchen, dazu Steak House Pommes</i>	
Der Hähnchen-Avocado Burger	12,60 €
<i>Gebratene Hähnchenbrust, auf knackigem Blattsalat, mit Avocado, frischer Tomate, roten Zwiebeln und hausgemachter Burger Soße, serviert mit Steak House Pommes</i>	
Der Simmentaler Burger	12,80 €
<i>Sauerteigbrötchen belegt mit gegrilltem, bestem österreichischen Simmentaler Rindfleisch (ca. 200g), frischer Tomate, Gouda¹, saurer Gurke¹¹ und roten Zwiebeln, auf Rucola Salat, gebratenen Speckstreifen^{2,3} und hausgemachter Burger Soße, serviert mit Steak House Pommes</i>	