

*Victoria*

# MEIERHOF

RESTAURANT PIZZERIA

*Willkommen*

**Geschätzte Gäste**

Über Zutaten in unseren Gerichten, die Allergien oder Intoleranzen auslösen können,  
informieren Sie unsere Mitarbeitenden auf Anfrage gerne.

RESTAURANT PIZZERIA

VICTORIA MEIERHOF

Steinigstrasse 1  
8956 Killwangen

Tel: 056 401 31 61



/hotelmeierhofvictoria  
Hotel & Restaurant Meierhof-Victoria

## Antipasti

<b>Bruschette</b>	7.50
Geröstete Brotscheiben mit frischen Tomatenwürfeln und Basilikum	
<b>Focaccia con Prosciutto Crudo di Parma</b>	14.50/20.50
Parmaschinken und Parmesansplitter auf Pizzateig	
<b>Carpaccio di Manzo</b>	18.50/25.50
Rindfleisch mit Parmesanscheiben, Rucola, Olivenöl und Zitronensaft	
<b>Tartare di Manzo / Rindstatar</b>	18.00/28.00
Mild, Medium oder Scharf, mit Toast und Butter	

## Minestre

<b>Crema di Pomodori</b>	8.90
Tomatencrèmesuppe	
<b>Minestrone</b>	8.70
Italienische Gemüsesuppe	

## Insalate

<b>Insalata Verde</b>	7.50
<b>Insalata Mista</b>	8.90
<b>Insalata Rucola</b>	15.50
Mit Parmesan, Bündnerfleisch und Balsamico-Essig	
<b>Insalata Caprese</b>	12.50/19.50
Tomatensalat mit Büffel-Mozzarella und frischem Basilikum	
<b>Insalata Gigante / Grosser Salatteller mit Ei</b>	18.50
<b>Insalata Mista grande con Pollo / Fitnessteller</b>	24.50
Mit Pouletbrust und frische Champignons	
<b>Gemüseteller mit Spiegelei</b>	22.50

# Pasta

<b>Spaghetti Aglio e Olio</b> Knoblauch, Peperoncini und Olivenöl	18.50
<b>Spaghetti alla Carbonara</b> Gebratener Speck, mit Rahm und Eigelb	19.50
<b>Spaghetti alla Bolognese</b> Hausgemachter Tomatensauce mit frischem Rinderhackfleisch	19.50
<b>Spaghetti al Pesto</b> An Hausgemachter Sauce aus Basilikum, Pinienkernen und Olivenöl	19.50
<b>Spaghetti Frutti Di Mare</b> Verschiedene Meeresfrüchte an leichter Tomatensauce	23.50
<b>Tagliatelle al Salmone</b> Lachsstreifen verfeinert Mit Zitronen-Dill-Rahmsauce	23.50
<b>Tagliatelle di Victoria</b> Steinpilze, Rucola, Cherry-Tomaten und Grana Padano an Cognac flambiert	23.50
<b>Penne del Padrone</b> Kalbsfleisch, Knoblauch, Peperoncini und Tomatenrahmsauce	24.50
<b>Penne Arrabiata</b> Tomatensauce mit Knoblauch, Frischem Basilikum und Peperoncini	18.50
<b>Gnocchi al Gorgonzola</b> Mit Gorgonzola und Baumnüssen	21.50
<b>Tortellini alla Panna</b> Mit Ricotta-Spinatfüllung An Rahmsauce	20.50
<b>Lasagne al forno</b> Mit Rinderhackfleisch, im Ofen überbacken	21.50
<b>Risotto allo Zafferano con Pollo</b> Safran Risotto mit Pouletstreifen und Grana Padano	23.50
<b>Risotto Funghi Porcini</b> Steinpilze und Kräuter	22.50
<b>Classic Rösti</b> Rösti mit Ei	18.50

# Carne | Fleisch

<b>Piccata Milanese</b> Kalbspiccata mit Tomatenspaghetti	32.50
<b>Scaloppine al Limone</b> Kalbsschnitzel an Zitronensauce	31.50
<b>Saltimbocca alla Romana</b> Kalbspiccata mit Salbeiblatt und Rohschinken	30.50
<b>Wienerschnitzel (Kalb)</b> Paniert	35.50
<b>Kalbs-Cordon-Bleu</b> Gefüllt mit Gruyère Käse Und Bresaola (Auf Wunsch auch mit Schinken, – 8.-)	36.50
<b>Geschnetzeltes (Zürcher Art)</b> An Champignonsrahmsauce	30.50
<b>Filetto di Manzo al Tartufo / Rinderfilet an schwarzer Trüffelsauce</b>	44.50
<b>Filetto di Manzo al Tegamino / Rinderfilet</b> mit Knoblauch, Peperoncini und frischen Kräutern im Pfännchen überbacken	44.50
<b>Entrecote di Manzo con Burro alle Erbe / Rindsentrecôte mit Kräuterbutter</b>	38.50
<b>Petto di Pollo</b> Pouletbrust an Steinpilzrahmsauce	26.50

# Pesce | Fisch

<b>Gamberoni al Tegamino</b> Riesencevetten mit Knoblauch, Peperoncini und Olivenöl im Pfännchen überbacken	38.50
<b>Filetto di Sogliola</b> Seezungenfilet an Weissweinsauce	29.50
<b>Trancio di Salmone</b> Lachssteak an Dill-Zitronenrahmsauce	28.50

Beilage: Reis, Risotto, Tagliatelle, Rosmarinkartoffeln, Pommes Frites, Gemüse oder Salat (Eine Beilage im Preis inbegriffen, Mehrpreis für zweite Beilage CHF 5.00)

# Pizza

<b>Margherita</b> Tomatensauce, Mozzarella und Oregano	16.00
<b>4 Formaggi</b> Tomatensauce, Mozzarella und 4 verschiedene Käsesorten	20.00
<b>Ortolana</b> Tomatensauce, Mozzarella, Zucchini, Auberginen und Peperoni	20.00
<b>Tricolore</b> Tomatensauce, Mozzarella, Rucola, Parmesan und Cherry	24.50
<b>Napoletana</b> Tomatensauce, Mozzarella, Kapern, Sardellen und Oliven	18.00
<b>Frutti di Mare</b> Tomatensauce, Mozzarella, Meeresfrüchte und Knoblauch	23.50
<b>Tonno</b> Tomatensauce, Mozzarella, Thunfisch und Zwiebeln	20.00
<b>Prosciutto</b> Tomatensauce, Mozzarella und Schinken	20.00
<b>Prosciutto e Funghi</b> Tomatensauce, Mozzarella, Pilze und Schinken	20.50
<b>4 Stagioni</b> Tomatensauce, Mozzarella, Peperoni, Champignons, Artischocken und Schinken	20.50
<b>Hawaii</b> Tomatensauce, Mozzarella, Schinken und Ananas	20.50
<b>Padrone</b> Tomatensauce, Mozzarella, Kalbsfleisch und Champignons	24.50
<b>Victoria</b> Tomatensauce, Mozzarella, Scharfer Salami, Zwiebel, Thunfisch	22.50
<b>Calabrese</b> Tomatensauce, Mozzarella und Scharfer Salami	20.00
<b>Miss Italia</b> Tomatensauce, Mozzarella, Rohschinken, Rucola, Bufala und Cherry Tomaten	24.50

<b>Pollo</b>	<b>22.50</b>
Tomatensauce, Mozzarella, Pouletfleisch und Peperoni	
<b>Diavola</b>	<b>21.50</b>
Tomatensauce, Mozzarella, Scharfer Salami, Peperoni, Peperoncini und Zwiebeln	
<b>Calzone</b>	<b>22.50</b>
Tomatensauce, Mozzarella, Pilze, Schinken und Ei	

Kleine Portion 3.- günstiger

## *Burger Meierhof*

Burger Meierhof mit Käse, Salat und Schweizer Rindfleisch 200gr Preis: CHF 26.50

Stelle dein Burger zusammen:  
Speck 3.- / Spiegelei 3.- / Extra Käse 3.-

Unsere Burger werden serviert mit Pommes-Frites.



## *Für unsere kleinen Gäste*

Pizza Bambini	13.00
Paniertes Kalbsschnitzel mit Pommes Frites	15.50
Spaghetti Bolognese	13.00
Chicken Nuggets mit Pommes Frites	13.50

### Fleischherkunft

Kalb: Schweiz Schwein: Schweiz Poulet: Schweiz Poulet: Brasilien Rind: Schweiz Lamm: Schweiz Rind & Lamm: Argentinien, Australien, Neuseeland Lachs: Norwegen Seezungenfilet: Holland Crevetten: Vietnam, Bangladesch

Bemerkungen: Kann mit Hormonen als Leistungsförderer erzeugt worden sein und kann mit Antibiotika und/oder anderen antimikrobiellen Leistungsförderern erzeugt worden sein.



# MEIERHOF

## *Heisser Stein*

	150 gr.	250 gr.
<b>Rinds-Entrecôte</b> Pro 100 gr. Mehr CHF 15.-	<b>34.50</b>	<b>44.50</b>
<b>Rindsfilet</b> Pro 100 gr. Mehr CHF 15.-	<b>39.50</b>	<b>49.50</b>
<b>Lammnierstück</b> Pro 100 gr. Mehr CHF 15.-	<b>32.50</b>	<b>42.50</b>
<b>Mixed Grill</b> Pro 100 gr. Mehr CHF 15.-	<b>300 gr.</b>	<b>46.50</b>
<b>Inkl. 3 Saucen: BBQ, Knoblauch, Cocktail</b>	<b>Beilage Ihrer Wahl: Tagliatelle, Pommes, Risotto, Gemüse oder Salat</b>	

# Getränkemenu

Bier		CL	Herkunft	Preis
Müllerbräu (Gross)	4.5% Bier	50cl	Schweiz	6.10
Müllerbräu (Stange)	4.5% Bier	30cl	Schweiz	4.50
G.Schneider Weisse	5.4% Weissbier	50cl	Deutschland	8.80
Feldschlösschen Alkoholfrei	0.5% Bier	33cl	Schweiz	5.20
Birra moretti	4.6% Bier	33cl	Italien	6.00

## Mineral

Mineralwasser Offen (Mit oder Ohne)		30cl		4.00
Mineralwasser Offen (Mit oder Ohne)		50cl		5.00
San Pellegrino / Acqua Panna		50cl		5.50
Coca Cola		33cl		4.90
Cola Zero		33cl		4.90
Sinalco		33cl		4.90
Apfelschorle		33cl		4.90
Rivella	rot/blau	33cl		4.90
Red bull		35cl		5.50
Orangensaft		20cl		4.90
Schweppes	Tonic/Lemon	20cl		4.90
Eistee		33cl		4.90
Citro Offen		30cl		4.20
Citro Offen		50cl		5.50

## Heissgetränke

Kaffee / Espresso				4.00
Doppelter Espresso				6.20
Cappuccino				4.90
Latte Machiatto				5.80
Schokolade / Ovomaltine				5.50
Tee (Diverse)				4.50



# Spirituosen

		CL	Preis
<b>Aperitiv</b>			
Prosecco			8.50
Hugo			8.50
Aperol Spritz			8.50
Gespritzter Weisswein Süss/Sauer			8.50
Cynar	16.5%	4cl	8.50
Martini	15%	4cl	8.50
Campari mit O-saft/Soda	23%	4cl	8.50
Limoncello Spritz		4Cl	9.50
Chinotto		20cl	5.50
Sanbitter		10cl	5.50
<b>Liqueur</b>			
Amaretto	28%		7.50
Averna	32%		7.50
Ramazotti	30%	4cl	7.50
Appenzeller	29%	4cl	7.50
Baileys	17%	4cl	7.50
Sambuca	40%	2cl	7.50
Jägermeister	35%	4cl	7.50
Fernet-Branca	40%	4cl	7.50
Limoncello	25%	4cl	7.50
<b>Vodka</b>			
Absolut	40%	4cl	7.50
<b>Gin</b>			
Gordon's Gin	37.5%	4cl	7.50
<b>Rum</b>			
Bacardi Carta Blanca	37.5%	4cl	9.50
<b>Cognac</b>			
Remy Martin	40%	2cl	10.50
Vecchia Romagna (Italienischer Brandy)	38%	2CL	10.50

## Edelbrände

William	37.5%	2cl	6.50
Kirsch	37.5%	2cl	6.50

## Grappa

Brunello	40%	2cl	9.50
Nebbiolo	40%	2cl	9.50
Amarone	40%	2cl	9.50
Berta (Tre Soli Tre)	40%	2cl	15.50
Paesanella	37.5%	2CL	6.50
Grappa Barili di Sassicaia	40%	2CL	15.50

## Whiskey

Chivas Regal	40%	4cl	15.00
Ballantines	40%	4cl	13.50
Oban 14y	43%	4cl	17.50

Alle Preise sind inkl. MwSt. und in CHF.

Essen ist  
ein Bedürfnis,  
*Genießen*  
ist eine Kunst.  
La Rochefoucauld

